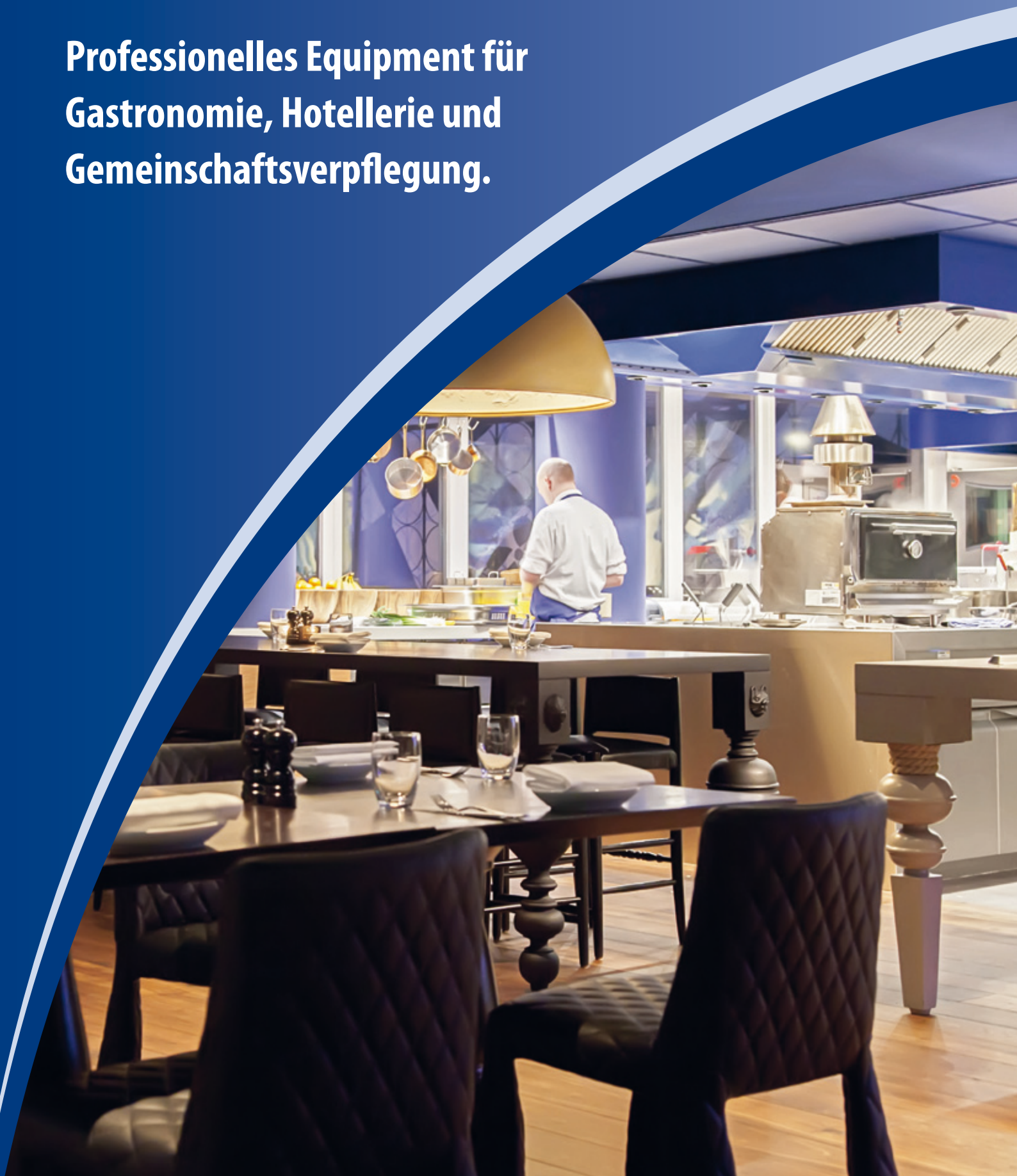
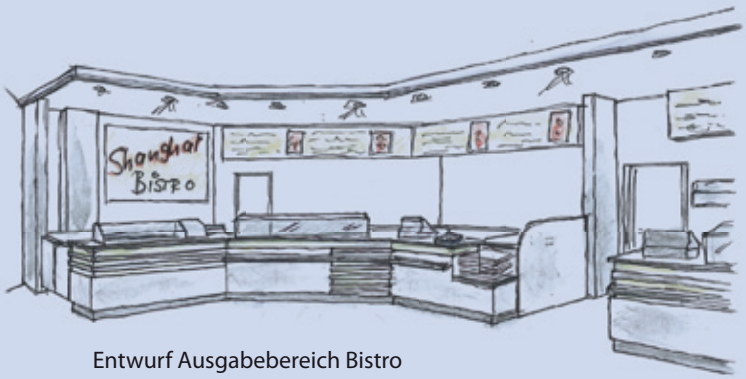
Neltner Großküchen GmbH

Großküchentechnik · Objekteinrichtungen · Gastronomiebedarf

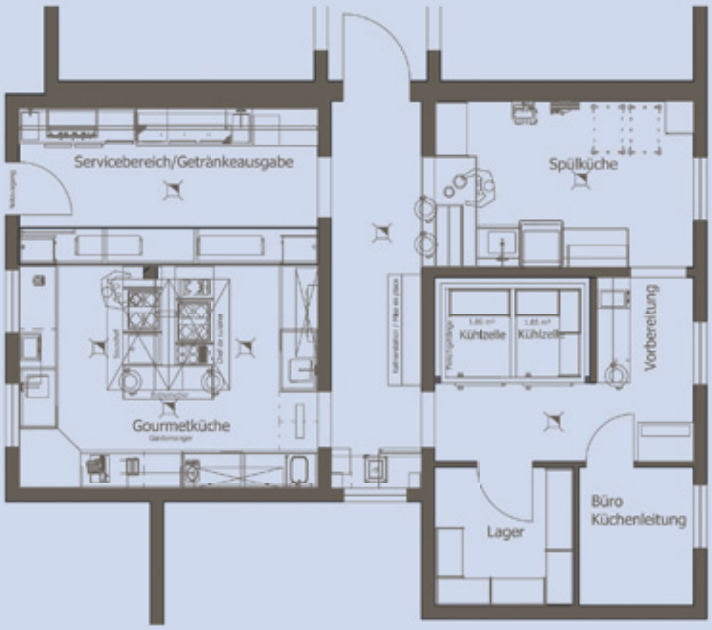
Professionelles Equipment für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.



Entwurf Sitzgruppe Restaurant



Entwurf Ausgabebereich Bistro



Grundriss Einrichtungsplanung Großküche

Entwurf Thekenanlage

Entwurf Gastraumgestaltung

Neltner Großküchen GmbH

Wir verkaufen nicht einfach Produkte, wir schaffen Wirtschaftlichkeit!

Großküchentechnik

Objekteinrichtungen

Gastronomiebedarf

Unsere Leistungen

- Kühl- und Schanktechnik
- Großküchen- und Objekteinrichtung
- Konzeptentwicklung und Planung
- Fachkundige Beratung
- Professionelle Planzeichnung mit räumlicher Darstellung
- Individuelle Fertigung
- Beratung und Verkauf von Tafelgeschirr, Küchenequipment und Kleininventar
- Freigabe der Planzeichnung durch das Lebensmittelüberwachungsamt

Unser Service

- 24-Std.-Notdienst, 365 Tage im Jahr
- Lieferung, Montage und Inbetriebnahme von Einzelgeräten und Anlagen
- Personaleinweisung und Vorführung der Geräte
- Kochevents in unserer modernen Showküche
- Prüfung von Energie-Einsparpotential und Wasserqualität
- Wartung und Reparaturen

Unser Kundenkreis

- Hotellerie
- Gastronomie
- Gemeinschaftsverpflegung
- Nahrungsmittel-Handwerk

Ein Familienunternehmen mit Geschichte und nachhaltigen Werten.

Claudia und Günther Neltner

Das Familienunternehmen wurde von Günther Neltner bereits im Jahr 1987 gegründet. Vom Handwerksbetrieb für Schank- und Kühleinrichtungen entwickelte sich die Firma, Schritt für Schritt, zum Facheinrichter der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.
Heute beschäftigt das Unternehmen rund 25 angestellte, als auch freie Mitarbeiter und gilt in der Branche als kompetenter und zuverlässiger Partner. Fairness im Umgang mit dem Kunden sowie handwerkliches Geschick, der meist langjährigen Mitarbeiter, sorgen für ein stetiges Wachstum des Unternehmens.

Heißluftdämpfer 4 - 14

Aufsatzgeräte, Standgeräte, Kompaktgeräte, Untergestelle, Unterschränke, Zubehör, etc.

Thermische Geräte 16 - 30

Herde, Kochkessel, Kippbratpfannen, Griddleplatten, Fritteusen, Bain-Marie, Multifunktionsgeräte, Pizzaöfen, etc.

Speisenverteilung, Speisenausgabe & Frontcooking 32 - 52

Ausgabesysteme, Ausgabewagen, Wärmebrücken, Transportwagen, Regalwagen, Transportbehälter, Tranchierplatten, Bankettsysteme, Frontcooking-Geräte, Frontcooking-Stationen, etc.

Küchengeräte & Speisenvorbereitung 54 - 62

Küchenmaschinen, Gemüseschneider , Salat- & Gemüsewaschautomaten, Fleischwölfe, Mixer, Planetenrühr- & -schlagwerke, Saftpressen, Entsafter, etc.

Kühl- & Tiefkühlgeräte 64 - 76

Kühl- & Tiefkühlschränke, Kühl- & Tiefkühltische, Schnellkühler/Schnellfroster, Saladetten, Pizzatische, Kühlvitrinen, Getränkekühlung, Eiskegelbereiter, Crusheisbereiter, Abfallkühler, etc.

Spülmaschinen & Hygiene 78 - 96

Gläserspülmaschinen, Untertischspülmaschinen, Haubenspülmaschinen, Korbtransportspülmaschinen, Armaturen, Wasserfilter, etc.

Lagerung & Abfall 98 - 104

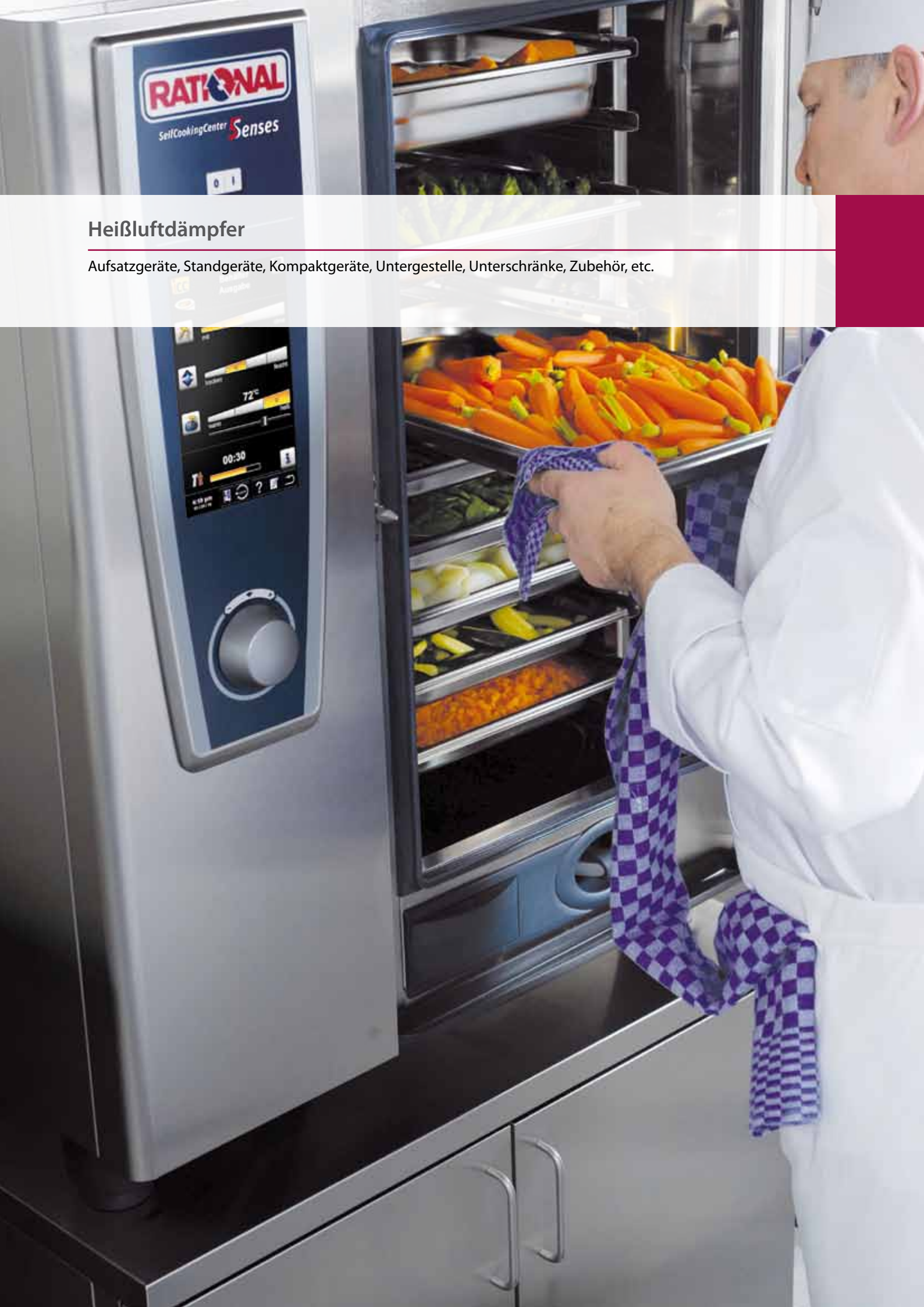
Kühlzellen, Regalsysteme, Konfiskatkühler, etc.

Edelstahl (Anlagen & Sonderbau) 106 - 112

Edelstahlmöbel, Freeflow-Anlagen, Cafeteria-Anlagen, Hauben, Installationswände, Bodenrinnen, Gerätesockel, etc.

Fotonachweise Innenteil:
Standardseiten: © jeweiliger Hersteller; Deckblatt Seite 3: © Rational; Deckblatt Seite 15: © MKN;
Deckblatt Seite 31: © Rieber; Deckblatt Seite 53: © fotoinfot (fotolia.com); Deckblatt Seite 63: © pressmaster (fotolia.com);
Hintergrund Seite 76: © Cool Compact; Deckblatt Seite 77: © Meiko; Deckblatt Seite 97: © Viessmann;
Hintergrund Seite 104: © erwinova (fotolia.com); Deckblatt Seite 105: © Hupfer

Alle Angaben in diesem Katalog erfolgten nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Drucklegung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



Heißluftdämpfer

Aufsatzgeräte, Standgeräte, Kompaktgeräte, Untergestelle, Unterschränke, Zubehör, etc.

Kochen mit Leidenschaft.

Sie kochen mit allen 5 Sinnen.
Ihr neuer RATIONAL auch.

Kochen ist Leidenschaft, Handwerk und Erfahrung. Die Individualität und Schaffenskraft des Kochs ist die Basis für die kulinarische Vielfalt in den Küchen dieser Welt.

Ob es ein Kochsystem gibt, das Ihr Essen immer genau so zubereitet, wie Sie es möchten? Das Sie inspiriert und von lästigen Routinen befreit? Das so und nur so arbeitet, wie Sie es sich wünschen?

Ja. Mit dem neuen SelfCookingCenter® 5 Senses haben wir ein solches Kochsystem für Sie geschaffen. Weil es fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich sogar mit Ihnen verständigt.

Dieser neue RATIONAL ist das Ergebnis aus 40 Jahren Garforschung. Er wurde entwickelt von Köchen für Köche. Zusammen mit Ernährungswissenschaftlern, Physikern und Ingenieuren haben wir die Speisenqualität, Effizienz und Kochintelligenz für Sie auf einen neuen Standard gebracht. Einen Standard, dessen Vorzüge Sie schätzen werden.

Fühlen.
Fühlt die aktuellen Garraumbedingungen und die Konsistenz der Lebensmittel.

Erkennen.
Erkennt die Größe, die Beschickungsmenge sowie den Produktzustand und errechnet die Bräunung.

Denken.
Denkt voraus und ermittelt den idealen Kochpfad zu Ihrem Wunschergebnis erst während des Kochens.

Lernen.
Lernt, welche Kochgewohnheiten Sie bevorzugen und setzt diese um.

Sich verständigen.
Verständigt sich mit Ihnen und zeigt Ihnen an, was Ihr RATIONAL gerade macht, um Ihre Vorgaben umzusetzen.

Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses kann grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren und pochieren. Und zwar unabhängig davon, ob Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Eierspeisen, Backwaren oder Desserts zubereiten möchten. Es spielt auch keine Rolle, obe um 30 oder mehrere tausend Essen geht. Dieses Kochsystem ist Ihr vielseitiger Assistent im Restaurant, im Hotel, im Catering, in der Gemeinschaftsverpflegung oder in der Systemgastronomie

iCookingControl®
Einfach Ihr Wunschergebnis vorgeben, beladen und iCookingControl® bereitet Ihre Speisen genau so zu, wie Sie es möchten. Es verständigt sich sogar mit Ihnen und zeigt Ihnen an, wie es kocht, welche Entscheidungen es trifft und welche Einstellungen es vornimmt.

HiDensityControl®
Die patentierte Hochleistungstechnologie für einzigartige Gleichmäßigkeit, Speisenqualität und Garleistung:
100 % Dampfsättigung, dynamische Luftverwirbelung bis zu 120 km/h und maximale Garraumentfeuchtung bis zu 100 Liter/Sekunde.

iLevelControl
Sie sind schneller, wenn Sie unterschiedliche Speisen einfach gleichzeitig zubereiten:
iLevelControl zeigt Ihnen an, welche Speisen Sie zusammen garen können. Damit sparen Sie Zeit, Geld, Platz und Energie.

Efficient CareControl
Die einzige, automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und auf Tastendruck entfernt. Für glänzende, hygienische Sauberkeit, ohne die Umwelt oder den Geldbeutel zu belasten.

Sie fordern den kompletten Überblick. Den bekommen Sie mit iCookingControl®.

iCookingControl® bereitet Ihre Speisen nicht nur so zu, wie Sie es möchten. Mit iCookingControl® haben Sie auch immer im Blick, was gerade läuft. Denn nur dieses Kochsystem zeigt Ihnen an, wie es kocht. So wissen Sie zu jeder Zeit, was Ihr Kochsystem gerade macht.

So funktioniert's:
Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses fühlt und erkennt die Größe, Beschickungsmenge sowie den Zustand Ihrer Produkte und errechnet selbstständig die entsprechende Bräunung. Je nach Wunschergebnis, trifft es die notwendigen Entscheidungen und passt die Temperatur, Garzeit, Luftgeschwindigkeit sowie das Garraumklima optimal an die Bedürfnisse Ihrer Speisen an.
Sobald es Einstellungen verändert, informiert Sie Ihr Kochsystem darüber im Display. Es zeigt Ihnen sogar an, warum es Änderungen vornimmt. So haben Sie das Ergebnis ab sofort nicht nur in der Hand, sondern, wenn Sie möchten, auch immer im Blick.

Zum Beispiel:

- bis zu 320 Croissants, luftig und locker, in 23 Minuten

- bis zu 240 Schitzel, außen knusprig und innen saftig, in 12 Minuten

HDC HiDensityControl

Sie fordern die beste Speisenqualität. HiDensity® gibt sie Ihnen - auch bei großen Mengen.

Einzigartige Speisenqualität kann nur dann entstehen, wenn immer auch ausreichend Leistung vorhanden ist – vor allem dann, wenn es um die Zubereitung größerer Mengen geht.
Wir versprechen Ihnen, dass Sie nur durch das patentierte HiDensity-Control® jederzeit die beste Speisenqualität erzielen.
HiDensityControl® ist verantwortlich dafür, dass sich die Hitze, Luft und Feuchtigkeit im Garraum immer gleichmäßig und intensiv verteilen.

Sie wollen doch mal manuell arbeiten.

Selbstverständlich können Sie mit dem SelfCookingCenter® 5 Senses auch alle Einstellungen prozent- und gradgenau selbst vornehmen. Denn Sie haben den besten RATIONAL Combi-Dämpfer ganz einfach inklusive.

Dämpfen von 30 °C–130 °C

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit neuer Dampfregelung sorgt für präzise, gleichmäßige Dämpftemperaturen sowie eine maximale Dampfsättigung.
Das Ergebnis: Kein Antrocknen, appetitliche Farben, Bissfestigkeit und der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen sind garantiert. Selbst sensible Speisen, wie Crème Caramel oder Flans, gelingen auch in großen Mengen ohne Mühe.

Heißluft von 30 °C–300 °C

Das Gargut wird kraftvoll umströmt und Fleischeiweiß sofort gebunden. So bleibt es innen wunderbar saftig. Dauerhafte Heißluft bis zu 300 °C bietet auch bei Vollbeschickung die notwendigen Leistungsreserven. Nur so gelingen saftig gebräuntes Kurzgebratenes oder Gegrilltes sowie Tiefkühl-Convenience und lockere Backwaren.

Kombimodus von 30 °C–300 °C

Die Vorteile des heißen Dampfes werden mit den Vorzügen der Heißluft kombiniert. So gelingen knuspersaftige Braten bei erheblich kürzeren Garzeiten und mit bis zu 50 % weniger Bratverlusten.

Optimales Garraumklima

ClimaPlus Control® misst die Feuchtigkeit im Garraum und regelt prozentgenau das Idealklima. Für krosse Krusten, knusprige Panierung und saftige Braten.

Fünf Luftgeschwindigkeiten

Sie haben für jedes Produkt die richtige Luftgeschwindigkeit.

Beschwadung

Exakt dosierte Beschwadung z. B. für Brot- und Backwaren.

Cool Down

Zur schnellen, gebläseunterstützten Kühlung des Garraums.

Kerntemperatur-Garen

Für die Zubereitung von Produkten mit genauem Garpunkt.

Delta-T-Garen

Die konstante Differenz zwischen Kerntemperatur und Garraumtemperatur sorgt für zartes Fleisch und erhöht den Schnittgewinn.

Manuelles Programmieren

1200 Programmplätze mit bis zu zwölf Schritten.

Efficient CareControl

Sie mögen es sauber und sparsam.
Efficient CareControl entfernt Schmutz & Kalk automatisch.

Mit Efficient CareControl reinigt und entkalkt sich Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses automatisch und auf Wunsch auch unbeaufsichtigt über Nacht. Je nachdem wie stark Ihr Gerät verschmutzt ist, ermittelt es intelligent die effizienteste Reinigungsstufe.
Es schlägt Ihnen eine optimal dosierte Menge an Reiniger und Entkalker vor, um Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses hygienisch sauber zu pflegen. Eine teure und wartungsintensive Wasserenthärtungsanlage ist nicht mehr notwendig.
Das neue Efficient CareControl benötigt etwa 30 % weniger Ressourcen als das Vorgängermodell. Damit kostet es deutlich weniger als eine gründliche Handreinigung.

SelfCookingCenter® SCC Typ 61, Elektroversion
Anzahl Essen pro Tag: 30 - 80; Längseinschub; Kapazität: GN 6 x 1/1
Anschluss: 400 V; 10 kW
Maße B/T/H: 847 x 771 x 782 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 61, Gasversion
Beschreibung wie Elektroversion, jedoch
Nennwärmebelastung: 13 kW; Elektro-Anschluss: 230 V; 0,3 kW
Maße B/T/H: 847 x 771 x 1012 mm (Höhe inkl. Strömungssicherung)

SelfCookingCenter® SCC Typ 62, Elektroversion
Anzahl Essen pro Tag: 60 - 160; Längseinschub; Kapazität: GN 6 x 2/1
Anschluss: 400 V; 21 kW
Maße B/T/H: 1069 x 971 x 782 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 62, Gasversion
Beschreibung wie Elektroversion, jedoch
Nennwärmebelastung: 28 kW; Elektro-Anschluss: 230 V; 0,4 kW
Maße B/T/H: 1069 x 971 x 1087 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 101, Elektroversion
Anzahl Essen pro Tag: 80 - 150; Längseinschub; Kapazität: GN 10 x 1/1
Anschluss: 400 V; 18,6 kW
Maße B/T/H: 847 x 771 x 1042 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 101, Gasversion
Beschreibung wie Elektroversion, jedoch
Nennwärmebelastung: 22 kW; Elektro-Anschluss: 230 V; 0,39 kW
Maße B/T/H: 847 x 771 x 1272 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 102, Elektroversion
Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300; Längseinschub; Kapazität: GN 10 x 2/1
Anschluss: 400 V; 36,7 kW
Maße B/T/H: 1069 x 971 x 1042 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 102, Gasversion
Beschreibung wie Elektroversion, jedoch
Nennwärmebelastung: 45 kW; Elektro-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1069 x 971 x 1347 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 201, Elektroversion
Anzahl Essen pro Tag: 150-300; Längseinschub; Kapazität: GN 20 x 1/1
Anschluss: 400 V; 37 kW
Maße B/T/H: 879 x 791 x 1782 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 201, Gasversion
Beschreibung wie Elektroversion, jedoch
Nennwärmebelastung: 44 kW; Elektro-Anschluss: 230 V; 0,7 kW
Maße B/T/H: 879 x 791 x 2087 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 202, Elektroversion
Anzahl Essen pro Tag: 300-500; Längseinschub; Kapazität: GN 20 x 2/1
Anschluss: 400 V; 65,5 kW
Maße B/T/H: 1084 x 996 x 1782 mm

SelfCookingCenter® SCC Typ 202, Gasversion
Beschreibung wie Elektroversion, jedoch
Nennwärmebelastung: 90 kW; Elektro-Anschluss: 230 V; 1,1 kW
Maße B/T/H: 1084 x 996 x 2087 mm

RATIONAL Zubehör

Auszug aus dem umfangreichen Zubehör-Programm:

Grill- und Bratplatte

Begeistern Sie Ihre Gäste mit saftigem Grillfleisch, -fisch oder -gemüse. Ganz einfach erzielen Sie mit der Grill-Seite das traditionelle Grillmuster mit dem typischen, leckeren Grillgeschmack. Die Brat-Seite besitzt einen umlaufenden Rand, so dass selbst fettreiche Kurzbratstücke sicher und vor allem kross gebraten werden. Damit ist die Grill- und Bratplatte die ideale Ergänzung für Ihr à la carte.

Grill- und Pizzaplatte

Auf der Back-Seite bereiten Sie neben frischer oder Convenience Pizza auch Flammkuchen und traditionelle Fladenbrote zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie jederzeit eine optimale Bräunung und Knusprigkeit. Die feine Rippenstruktur auf der Grill-Seite eignet sich besonders gut zum Grillen von Gemüse, Fisch und anderen Grill-Produkten.

CombiGrill-Rost

Durch seine spezile Konstruktion ist der CombiGrill®-Rost besonders gut geeignet für die Zubereitung großer Mengen Grill-Produkte. Die Grillprodukte werden einfach auf den kalten CombiGrill®-Rost aufgelegt und auf einmal beschickt. Ein Vorheizen des CombiGrill®-Rosts ist aufgrund der herausragenden Wärmeleitfähigkeit der Speziallegierung nicht notwendig.

Brat- und Backpfanne

Mit der Brat- und Backpfanne bereiten Sie nahezu alle klassischen Pfannengerichte wie Schweizer Rösti, Tortilla, Quiches, Pfannkuchen oder auch kleine Kuchen, wie z. B. Tarte-Tatins, zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie in wenigen Minuten eine gleichmäßige Bräunung über den gesamten Boden. Speziell geformte Trägerbleche, die in zwei Größen erhältlich sind, sorgen für eine einfache, sichere und rutschfreie Handhabung.

VarioSmoker

Verleihen Sie Fleisch, Fisch und Gemüse würzige Räucheraromen und unverkennbare Farben. Ihre Produkte erhalten eine natürliche Räuchernote, die Sie je nach Geschmack selbst bestimmen. Ganz ohne Räucherofen kann jetzt jeder räuchern, der ein RATIONAL-Gerät hat. Möglich macht dies der neue VarioSmoker, den Sie als Zubehör in Ihrem Gerät nutzen können. Schnell, einfach und kostengünstig.

UltraVent® Abzugshaube

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen sind nicht notwendig. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich. Ein Außenanschluss ist nicht erforderlich.

Finishing®-Systeme

Bestehend aus Tellerhordengestellwagen, Thermocover und Transportwagen. Ideal im Bankettgeschäft. Egal ob 20, 100 oder mehrere 1000 Essen, die Speisen werden ohne Stress und Hektik auf den Punkt zubereitet. Entsprechend der Gästezahl werden die Teller kalt angerichtet und anschließend in Tellerhordengestellwagen gekühlt aufbewahrt. Erst kurz bevor Sie die Speisen benötigen, werden die Teller für den Service bereitgestellt, ohne Stress und zusätzlichen Personalaufwand.

Untergestell Standard UG I für SCC 61 und SCC 101

Allseitig offen. Maße B/T/H: 843 x 587 x 671 mm

Untergestell Standard UG I für SCC 62 und SCC 102

Allseitig offen. Maße B/T/H: 1065 x 799 x 671 mm

Untergestell Standard UG II für SCC 61 und SCC 101

Seitenwände und Decke, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 845 x 724 x 671 mm

Untergestell Standard UG II für SCC 62 und SCC 102

Seitenwände und Decke, 14 Paar Auflageschienen Maße B/T/H: 1067 x 934 x 671 mm

Unterschrank Standard US III für SCC 61 und SCC 101

Seitenwände, Rückwand und Decke, 14 Paar Auflageschienen, Maße B/T/H: 845 x 724 x 671 mm

Unterschrank Standard US III für SCC 62 und SCC 102

Seitenwände und Decke, 14 Paar Auflageschienen, Maße B/T/H: 1067 x 934 x 671 mm

Unterschrank Standard US IV für SCC 61 und SCC 101

Allseitig geschlossen, mit Flügeltüren, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 845 x 724 x 671 mm

Unterschrank Standard US IV für SCC 62 und SCC 102

Allseitig geschlossen, mit Flügeltüren, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 1067 x 934 x 671 mm

Enjoy Cooking.

Der Combidämpfer von MKN macht einfach Spaß. So intuitiv wie ein Smartphone zu bedienen, bietet der MKN FlexiCombi eine Fülle an neuen Anwendungsmöglichkeiten.

Mehrfach ausgezeichnet:

So einfach wie ein Smartphone

FlexiCombi MagicPilot

Serienausstattung

- EasyLoad Quereinschub
- MagicPilot Bedienkonzept
- FlexiRack Kapazitätskonzept
- autoChef – 250 automatische Garprozesse inklusive
- ChefsHelp – Hilfeschritte als Anleitung für den Anwender
- manuelles Garen
- QualityControl
- PerfectHold
- PHIeco DynaSteam 2 exakte Dampfdosierung und -steuerung
- V4A-Garraum
- Klimasteuerung ClimaSelect Plus (in 10%-Schritten)
- SES – Steam Exhaust System verhindert Dampfaustritt vor der Türöffnung
- VideoAssist
- FamilyMix
- Time2Serve
- CombiDoctor
- BarcodeScan (ohne Scanner)
- Handbrause
- 2. Kerntemperturfühler (Option)
- IPX 6 (Option)
- App MagicPilot to go (Option)

Der manuelle Profi

FlexiCombi Classic

Serienausstattung

- Grundgararten: Softdämpfen 30 - 99 °C, Dämpfen 100 °C, ExpressDämpfen 101 - 130 °C, CombiDämpfen 30 - 250 °C, Heißluft 30 - 300 °C (Gas 30 - 250 °C), Regenerieren 30 - 180 °C
- ClimaSelect Klimasteuerung in 25% Schritten
- 100 speicherbare Garprogramme mit bis zu 6 Schritten
- 5 Lüfterradgeschwindigkeiten
- PHIeco DynaSteam 2 exakte Dampfdosierung und -steuerung
- V4A Garraum
- Wärmetauscher

Optionale Highlights

- automatische Reinigung WaveClean
- Garraumtür mit 3-fach Isolierverglasung
- integrierte Handbrause
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- zusätzlicher, externer Mehr punkt- oder Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- IPX6

NEU

FlexiCombi MagicPilot

FlexiCombi MagicPilot Team

Ausführungsvarianten:

- FlexiCombi MP 6.1/6.2 auf FlexiCombi MP 6.1/6.2
- FlexiCombi MP 6.1/6.2 auf FlexiCombi MP 10.1/10.2

Features:

- beide MagicPilot Touchscreens auf Augenhöhe
- ein Gerät mit zwei Gararten
- effizient, ergonomisch, flexibel

GreenInside

- Garraumtür mit dreifacher Verglasung
- Wärmetauscher
- niedrige Anschlusswerte

WaveClean

- automatische Reinigung
- 1 Kartusche = 1 x reinigen

6.1 Elektro
Kapazität: 6 x GN 1/1, 6 x FlexiRack • Anschluss: 400 V; 10,4 kW
Maße B/T/H: 997 x 799 x 790 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

6.1 Gas
Kapazität: 6 x GN 1/1, 6 x FlexiRack • Nennwärmebelastung: 11 kW • E-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1020 x 799 x 790 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

6.2 Elektro (ohne Abbildung)
Kapazität: 6 x GN 2/1, 6 x FlexiRack • Anschluss: 400 V; 20,9 kW
Maße B/T/H: 997 x 799 x 790 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

6.2 Gas (ohne Abbildung)
Kapazität: 6 x GN 2/1, 6 x FlexiRack • Nennwärmebelastung: 17 kW • E-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1020 x 799 x 790 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

10.1 Elektro
Kapazität: 10 x GN 1/1, 10 x FlexiRack • Anschluss: 400 V; 15,9 kW
Maße B/T/H: 997 x 799 x 1060 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

10.1 Gas
Kapazität: 10 x GN 1/1, 10 x FlexiRack • Nennwärmebelastung: 18 kW • E-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1020 x 799 x 1060 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

10.2 Elektro (ohne Abbildung)
Kapazität: 10 x GN 2/1, 10 x FlexiRack • Anschluss: 400 V; 30,5 kW
Maße B/T/H: 997 x 799 x 1060 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

10.2 Gas (ohne Abbildung)
Kapazität: 10 x GN 2/1, 10 x FlexiRack • Nennwärmebelastung: 26 kW • E-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1020 x 799 x 1060 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

20.1 Elektro
Kapazität: 20 x GN 1/1, 20 x FlexiRack • Anschluss: 400 V; 31,7 kW
Maße B/T/H: 1075 x 813 x 1960 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

20.1 Gas
Kapazität: 20 x GN 1/1, 20 x FlexiRack • Nennwärmebelastung: 36 kW; E-Anschluss: 230 V; 1 kW
Maße B/T/H: 1075 x 813 x 1960 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

20.2 Elektro (ohne Abbildung)
Kapazität: 20 x GN 2/1, 20 x FlexiRack • Anschluss: 400 V; 60,9 kW
Maße B/T/H: 1075 x 813 x 1960 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

20.2 Gas (ohne Abbildung)
Kapazität: 20 x GN 2/1, 20 x FlexiRack • Nennwärmebelastung: 52 kW • E-Anschluss: 230 V; 1 kW
Maße B/T/H: 1075 x 813 x 1960 mm
Verfügbar als FlexiCombi MagicPilot oder FlexiCombi Classic.

MKN Zubehör

Auszug aus dem umfangreichen Zubehör-Programm:

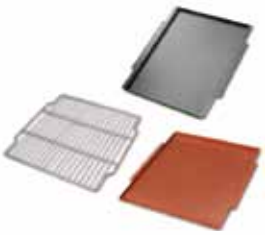
Höhere Auslastung*:
· weniger Garzeit*
· weniger Energieverbrauch*
· höhere Produktivität*

1/1 GN

FlexiRack® **

Starterpaket

Das Starterpaket ist das ideale Basispaket für den FlexiCombi Gebrauch. Ob backen, braten oder regenerieren, mit dem Universalpacket ist ein optimales Garergebnis mit optimaler Gleichmäßigkeit und Wärmeleitfähigkeit garantiert.
Bestehend aus: 1 x FlexiRack® Spezial Backblech (202368), 1 x FlexiRack® Spezial Rost aus CrNi (206045) und 1 x FlexiRack® Spezial Bratblech (202369)



Backpaket

Das Paket für die Backprofis. Die besondere Beschichtung ermöglicht das Backen von Backwaren, Omelettes und Spiegeleier ohne Ankleben und mit exzellenter Gleichmäßigkeit. Bei der Multi-Brat- & Backform sorgt außerdem die EcoCover für schnellere Backprozesse (im Vergleich zum Einsatz MKN Kochzubehör ohne EcoCover)
Bestehend aus: 1 x FlexiRack® Spezial Backblech (202368), 1 x FlexiRack® Spezial Multi-Brat- und Backform (202376) und 1 x FlexiRack® Spezial Bratblech (202369)

Grillpaket

Paket für den Brat- & Grillmeister. Die besondere Beschichtung des Brat- & Grillzubehör ermöglicht das Braten und Grillen von Fleisch, Fisch oder Antipasti ohne ankleben und mit exzellenter, gleichmäßiger Bräunung. Die Spezial Grillroste sorgen dabei für ein attraktives Grillmuster.
Bestehend aus: 1 x FlexiRack® Spezial Bratblech (202369) und 2 x Spezial Grillrost (10013395)

Hähnchenpaket

Mit diesem Paket können bis zu 24 Hähnchen bis 1300 g pro Stück auf ein Mal gegart werden – goldbraun, saftig und mit krosser Haut. Die FlexiRack® Spezialauffangwanne sammelt das heruntertropfende Fett.
Bestehend aus: 4 x Spezial Hähnchensteckgestell (206049) und 2 x FlexiRack® Spezial Fettauffangwanne mit Ablauf (845961)

GN-Paket

Als Basispaket für den GN Gebrauch und als optimale Ergänzung zum Starterpaket.
Bestehend aus: 2 x Spezial Rost (206104) und 2 x GN Behälter ungelocht, 65 mm tief (202037)

* im Vergleich zum Arbeiten mit MKN Combidämpfern im Format GN 1/1 ** nur verwendbar mit FlexiCombi 1/1 Quereinschub

SpaceCombi

Raumwunder in der Profiklasse

Mit gerade mal nur 55 cm Breite und dennoch erstaunlich viel Kapazität ist der Kombidämpfer SpaceCombi ausgestattet wie ein „Großer“ - z.B. wie der FlexiCombi MagicPilot oder der FlexiCombi Classic!

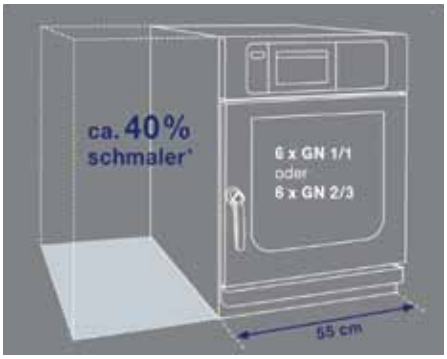
Modellvarianten:

SpaceCombi Compact
Kapazität: 6 x GN 1/1
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 7,8 kW
Maße B/T/H: 550 x 783 x 758 mm
Steuerung MagicPilot oder Classic

SpaceCombi Junior
Kapazität: 6 x GN 2/3
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 5,2 kW
Maße B/T/H: 550 x 630 x 758 mm
Steuerung MagicPilot oder Classic

SpaceCombi mit Steuerung MagicPilot
- als SpaceCombi Compact (6 × GN 1/1) und SpaceCombi Junior (6 × GN 2/3) erhältlich
- modernes Bediensystem MagicPilot mit Touch & Slide-Steuerung mit zahlreichen anwenderorientierten Features wie z. B. die Favoritenfunktion, Infoschritten und Verbrauchsanzeige GreenInside
- inklusive 3-fach-Isolierverglasung für einen niedrigen Energieverbrauch
- automatische Reinigung WaveClean (Option)
- HoodIn - integrierter Dampfkondensator (Option)
- Einbauvariante inkl. HoodIn (Option)

SpaceCombi mit Steuerung Classic
- als SpaceCombi Compact (6 × GN 1/1) und SpaceCombi Junior (6 × GN 2/3) erhältlich
- Klimasteuerung ClimaSelect
- 5 Lüfterradgeschwindigkeiten (Compact)
- 100 Speicherplätze für Kochprogramme
- inklusive 3-fach-Isolierverglasung für einen niedrigen Energieverbrauch
- automatische Reinigung WaveClean (Option)
- HoodIn – integrierter Dampfkondensator (Option)
- Einbaulösung inkl. HoodIn (Option)



Ein leistungsstarker Partner mit ca. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zum FlexiCombi.

Optional: Integrierter Dampfkondensator (patentiert), daher keine externe Dampfkondensationshaube erforderlich.

Optional: Einbauvariante inklusive HoodIn.

Thermische Geräte

Herde, Kochkessel, Kippbratpfannen, Griddleplatten, Fritteusen, Bain-Marie, Multifunktionsgeräte, Pizzaöfen, etc.

Die Kunst der großen Küche.

KÜCHENMEISTER®

Die Exklusivität eines Einzelstücks gepaart mit formschöner Ästhetik:
der KÜCHENMEISTER® ist maßgeschneiderte Premium-Kochtechnik für leidenschaftliche Profi-Köche, die sich und Ihren Gästen das Besondere gönnen!

Wie aus einem Guss verbindet jedes der KÜCHENMEISTER®-Unikate innovative MKN-Profikochtechnik mit Funktionalität und Hygieneansprüchen auf höchstem Niveau. In Konstruktion und Design individuell nach Kundenwunsch und Einsatzzweck gefertigt, veredelt durch hochwertige Materialien, aufwendig verarbeitet bis ins Detail und perfekt in jede Küche eingepasst – so ist der KÜCHENMEISTER® für die anspruchsvolle Küche das Meisterstück. Ein außergewöhnliches Prestigeobjekt in der ProfiKüche, auf das man lange stolz sein kann:
der MKN-KÜCHENMEISTER®!

Im MKN-KÜCHENMEISTER® lässt sich die gesamte Palette der MKN-Profikochtechnik inklusive der MKN-Energiesysteme frei kombinieren. Ob in Elektro- oder Gasausführung oder mit zukunftsrelevanter MKN-Induktion: Im KÜCHENMEISTER® verschmilzt Premium-Profikochtechnik unter einer fugenlosen, drei Millimeter dicken Hygienedeckplatte zu einer leistungsstarken Einheit.
Durch das perfekte Zusammenspiel aller Funktionseinheiten sowie durch die besonderen Hygieneansprüche überzeugt jeder MKN-KÜCHENMEISTER® als intelligente Kompaktlösung. Für Kocherfolge auf Höchstniveau!

OptimaMeister

OptimaMeister - Spitzenklasse für die Spitzengastronomie

Der designprämierte MKN OptimaMeister empfiehlt sich als solider Kochblock höchster Güte für die Profiküche mit gehobenem Anspruch. Maßgeschneidert für den besonderen Anspruch bietet der OptimaMeister individuelle Power mit Seriencharakter.

Durchgehende Hygienedeckplatte

Eine durchgehende, 3mm dicke Hygienedeckplatte aus hochwertigem Chromnickelstahl veredelt eine individuelle Gerätekombination: ausgewählt aus den nahezu 500 Elektro- und Gas-Geräten der bewährten MKN-Produktlinien Optima 700 und Optima 850, frei kombinierbar, fugenlos eingeschweißt und aus hochwertigen Materialien!

Hygienisch, sicher, ergonomisch

Besonders attraktiv ist auch die hohe Reinigungsfreundlichkeit: zum Beispiel durch die Tropfnasen an der Deckplatte oder die Eckradien der optional integrierbaren Hygiene-Unterbauten. Die Ästhetik der Hygienedeckplatte – in den Eckvarianten 90° oder rund – kann durch einen praktischen, umlaufenden Handlauf noch erhöht werden.

Version nach Wunsch

Nach individuellem Bedarf ist der OptimaMeister als freistehende, beidseitig bedienbare oder als wandstehende Version sowie mit offenem oder durch Flügeltüren geschlossenen Unterbau realisierbar.

Flexibel. Stark. Zukunft.

Multifunktionalität für die Profiküche

Der FlexiChef ist ein multifunktionales Gargerät aus dem Hause MKN im Bereich der horizontalen Gartechnik. Mit seinen Features kann der FlexiChef Küchenprozesse optimieren und effizientes Arbeiten ermöglichen.

Flexibel und schnell. FlexiChef kennzeichnet neben diesen beiden Merkmalen auch eine intuitiv leichte Bedienung und u.a. ein intelligentes Energiemanagement. Alles mit dem Ergebnis hoher Produktivität und einer Top-Speisenqualität.

FlexiChef®

Das Multitalent von MKN vereint eine Vielzahl von Funktionen und Features in einem einzigen Gargerät:

- MagicPilot: Einfache und übersichtliche Bedienung durch Touch & Slide-Farbdisplay
- ReadyXpress*: Highspeed durch Druck im Produktionsprozess - Kochen Sie Rindergulasch in nur 48 Minuten.
- FlexiZone: Multifunktionalität - entweder braten oder kochen oder frittieren in bis zu 4 Zonen
- SpaceClean*: Das erste automatische Reinigungssystem für Tiegel - Zwischenreinigung in nur 2 Minuten (zzgl. Rüstzeit) und ohne Chemie!
- autoChef: Automatisches Garen - ein Touch und der Garprozess startet!
- Manuelles Garen: Individuelles Kochen mit neun Gararten
- Turbo PowerBlock: 50% höhere Anbratleistung bei geringerem Energieverbrauch**
- OpenXpress: Druckabbau erfolgt bereits ab ca. 2 Minuten
- FlexiChef® Team: zwei FlexiChef und nur ein Bediensystem MagicPilot in der Mitte
- SaveEarth: Ressourcen & Umwelt schonen

* ReadyXpress: Standard für Größe 1, Option für Größe 2 + 3; SpaceClean: Option für FlexiChef
** im Vergleich zum MKN-Vorgängersystem

Mehrfach ausgezeichnet:

FCSI Award "Manufacturer of the Year 2013" for MKN with FlexiChef®

BEST of Market

KÜCHE AWARD

FlexiChef® Größe 1
- ReadyXpress
- SpaceClean (Option)
- Bedienelement rechts (Option: links)

Nutzfüllmenge: 50 Liter
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 13,2 kW
Maße B/T/H: 1250 x 850 x 700 mm

FlexiChef® Größe 2
- ReadyXpress (Option)
- SpaceClean (Option)
- Bedienelement rechts (Option: links)

Nutzfüllmenge: 75 Liter (Standard-Version)
Nutzfüllmenge: 100 Liter (tiefe Version)
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 17,5 kW
Maße B/T/H: 1450 x 850 x 700 mm

FlexiChef® Größe 3
- ReadyXpress (Option)
- SpaceClean (Option)
- Bedienelement rechts (Option: links)

Nutzfüllmenge: 100 Liter (Standard-Version)
Nutzfüllmenge: 150 Liter (tiefe Version)
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 26,1 kW
Maße B/T/H: 1750 x 850 x 700 mm

FlexiChef® Team	Größe 1 + 1	Größe 1 + 2	Größe 2 + 2	Größe 1 + 3	Größe 2 + 3	Größe 3 + 3
Breite in mm	2100	2300	2500	2600	2800	3100
Anschlusswert Elektro in kW	26,3	30,6	34,9	39,2	43,5	52,1

Praktisches Zubehör
- GN-Behälter
- Einhängegestell für Körbe
- Frittierkorb
- Kochkorb
- Entleer- und Wendespatel
- Schöpfschaufel (gelocht oder ungelocht)
- Wagen für GN-Behälter

Elektro-Druckgarbraisièren

Mit OptimaExpress
- Automatisches Schnell-Druckabbausystem
- Kein Einsatz von Weichwasser zum Druckabbau
- Sensorgestützte Drucküberwachung
- Sehr schneller Druckabbau bei äußerst geringem Wasserverbrauch und geringen Betriebskosten

OpenExpress
- Schonende Express-Druckabbau-Funktion für „robuste" Produkte
- Individuell angepasst an das Gargut
- Kein manuelles Eingreifen notwendig

Kerntemperaturfühler
- Serienmäßig und punktgenau
- Hohe HACCP-Konformität

ErgoControl
- Anwenderfreundliches Bedienkonzept
- Ergonomisches Steuerpult

MKN-PowerBlock
- Spezial-Sandwichmaterial mit Flächen-Beheizungssystem MKN-SUPRA
- Kurze Aufheizzeiten
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Leistungsstark durch großen Wärmespeicher
- Braisièren-Tiegel komplett aus CrNi-Stahl 1.4404
- Geringe Wärmeabstrahlung

* kippbare Ausführung

* nur bei Elektro-Druckkochkesseln

Druckkochkessel (Dampf/Elektro)

Mit OptimaExpress
Beschreibung siehe Druckgarbraisière

OpenExpress
Beschreibung siehe Druckgarbraisière

Kerntemperaturfühler
Beschreibung siehe Druckgarbraisière

Steam-Funktion*
- Zusätzliche Dampfeinspeisung in den Kochraum
- Zum Schnelldruckaufbau und Dämpfen

Beheizungssystem MKN-VAPRO*
- Geringer Energiebedarf
- Kurze Ankochzeiten
- Hohe Sicherheit

Elektro-Schnellkochkessel mit Rührwerk und Rückkühlmodul

- Das MKN-VAPRO-Energiesystem sorgt für sparsamen Einsatz von Wasser und Energie, kurze Ankochzeiten
- Sichtfenster aus 8 mm Sicherheitsglas

Rührwerk – kraftvoll, variabel, universell
- Rührwerkantrieb ausgeführt als Direktantrieb
- Variable Rührwerkgeschwindigkeiten in beide Drehrichtungen
- Sanftanlauf zum Rühren empfindlicher Speisen
- Freie Auswahl an verschiedenen Rührwerkprogrammen
- Optimal ausgerichteter Rührarm für ideale Misch-, Koch- und Kühlprozesse

Bedienung – sicher, einfach und ergonomisch
- EcoControl. Einfache Bedienung, ergonomisch angeordnete Gerätesteuerung.
- über 40 Programme frei wählbar
- Schnittstelle RS 485 zur lückenlosen HACCP-Dokumentation der Garprozesse.
- Rundum sicher: automatische Abschaltung des Rührwerks bei Deckelöffnung

Rückkühlmodul – schnell, effektiv und kompakt
- Vollautomatisches Rückkühlen der Speisen auf die gewählte Temperatur
- Geschlossenes Rückkühlsystem
- Optimales Rückkühlsystem im Doppelmantel des Kochkessels integriert
- Kurze Rückkühlzeiten – durch hochwertigen CNS-Wärmeübertrager
- Kompakte Blockbauweise durch Modulbreite von nur 400mm

Das ideale Kochgerät für die GV-Profiküche

Optima 850

Optima Modular

Optima 850:

Langlebig, solide und wirtschaftlich.

Optimal kombiniert

Die mehr als 250 verschiedenen Elektro- und Gas-Geräte lassen sich in modularer Bauweise frei und individuell kombinieren. Durch leichte Planbarkeit, kostenoptimierte Installation und optimale Raumausnutzung eignet sich Optima 850 für unterschiedlichste Einsatzbereiche.

Täglich überzeugend

Optima 850 bewährt sich in der täglichen Praxis durch höchste Leistung und Zuverlässigkeit. Niveaugleiche Verbindungstechnik ermöglicht leichtes „Schieben" von Töpfen. Die flächenbündig in die dicht verschweißten Deckplatten eingesetzten Kochfelder sowie seitliche Ablaufrinnen sind ebenso beispielhaft für besondere Ergonomie- und Hygieneansprüche. Überdurchschnittliche Schutzarten gewährleisten durchgängig eine ausgezeichnete Geräte- und Betriebssicherheit.

Besondere technische MKN-Highlights

Hohe Praktikabilität der Optima 850 Seriengeräte z. B. durch das Schnellkochkessel-Dampferzeuger-System MKN-VAPRO, die original MKN-Induktionstechnik, den MKN-PowerBlock – das innovative Spezial-Sandwichmaterial inklusive Flächenbeheizungssystem MKN-SUPRA – oder auch die optionale, prozessgesteuerte Temperaturregelung EcoControl mit Soft-Cook-Funktion.

Modellbeispiele:

Herde

Elektro-Herd mit vier Platten:
Anschluss: 400 V; 13 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 700 mm
Elektro-Herd Flächeninduktion 4:
Anschluss: 400 V; 20 oder 28 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 700 mm
Elektro-Herd Vitro 4 x 270:
Anschluss: 400 V; 16 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 700 mm
Gas-Herd mit vier Flammen:
Nennwärmebelastung: 19,6 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 700 mm

Griddleplatten

Elektro-Griddleplatte 1 Supra:
mit Power-Block
Anschluss: 400 V; 7,2 kW
Maße B/T/H: 600 x 850 x 700 mm
Gas-Griddleplatte 1:
Nennwärmebelastung: 7 kW
Maße B/T/H: 600 x 850 x 700 mm

Fritteusen

Elektro-Fritteuse London II:
Anschluss: 400 V; 12 kW
Maße B/T/H: 600 x 850 x 700 mm
Gas-Fritteuse Prag:
Nennwärmebelastung: 16 kW
Maße B/T/H: 600 x 850 x 700 mm

Kippbratpfannen (Handkippung)

Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN:
Anschluss: 400 V; 10,8 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 700 mm
Gas-Kippbratpfanne 2/1 GN:
Nennwärmebelastung: 12 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 700 mm

Braisière

Elektro-Braisière Magnum 2/1 GN-300:
Anschluss: 400 V; 14,4 kW
Maße B/T/H: 1000 x 850 x 700 mm

Schnellkochkessel

Elektro-Schnellkochkessel 100 Liter:
Anschluss: 400 V; 20,8 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 700 mm
Gas-Schnellkochkessel 100 Liter:
Nennwärmebelastung: 20 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 700 mm
Gas-Schnellkochkessel 150 Liter:
Nennwärmebelastung: 26 kW
Maße B/T/H: 1000 x 850 x 700 mm

Nudelkocher

Elektro-Nudelkocher:
Anschluss: 400 V; 7,2 kW
Maße B/T/H: 400 x 850 x 700 mm

Kochmarie

Elektro-Kochmarie 1/1 GN:
Anschluss: 400 V; 7,2 kW
Maße B/T/H: 400 x 850 x 700 mm

Optima 700

Die schwere MKN-Seriengeräte-Linie für Hotellerie und Gastronomie überzeugt durch Langlebigkeit, Solidität und Wirtschaftlichkeit.

Optima 700
OptimaModular

Optimal kombiniert

Die mehr als 160 verschiedenen Elektro- und Gas-Geräte lassen sich in modularer Bauweise frei und individuell kombinieren. Durch leichte Planbarkeit, kostenoptimierte Installation und optimale Raumausnutzung eignet sich Optima 700 für unterschiedlichste Einsatzbereiche und sogar für sehr kleine Küchen.

Täglich überzeugend

Optima 700 bewährt sich in der täglichen Praxis durch höchste Leistung und Zuverlässigkeit. Niveaugleiche Verbindungstechnik ermöglicht leichtes „Schieben" von Töpfen. Die flächenbündig in die dicht verschweißten Deckplatten eingesetzten Kochfelder sowie seitliche Ablaufrinnen sind ebenso beispielhaft für besondere Ergonomie- und Hygieneansprüche. Überdurchschnittliche Schutzarten gewährleisten durchgängig eine ausgezeichnete Geräte- und Betriebssicherheit.

Besondere technische MKN-Highlights

Hohe Praktikabilität der Optima 700 Seriengeräte z. B. durch das Schnellkochkessel-Dampferzeuger-System MKN-VAPRO, die original MKN-Induktionstechnik, den MKN-PowerBlock – das innovative Spezial-Sandwichmaterial inklusive Flächenbeheizungssystem MKN-SUPRA – oder auch die optionale, prozessgesteuerte Temperaturregelung EcoControl mit Soft-Cook-Funktion.

Modellbeispiele:

Herde

Elektro-Herd mit vier Platten:
Anschluss: 400 V; 10,4 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm
Elektro-Herd mit vier Platten und Elektro-Backofen (1 1/2 GN):
Anschluss: 400 V; 14,95 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm
Elektro-Herd Vitro 4 x 210:
Anschluss: 400 V; 9,2 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm
Elektro-Herd Induktion 4:
Anschluss: 400 V; 14 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm
Gas-Herd mit zwei Flammen:
Nennwärmebelastung: 9,1 kW
Maße B/T/H: 400 x 700 x 700 mm

Fritteusen

Elektro-Fritteuse London II:
Anschluss: 400 V; 12 kW
Maße B/T/H: 600 x 700 x 700 mm

Griddlepfanne/-platte

Elektro-Griddlepfanne 1 Supra:
geriffelt
Anschluss: 400 V; 7,2 kW
Maße B/T/H: 600 x 700 x 700 mm
Gas-Griddleplatte 1:
halbgeriffelt
Nennwärmebelastung: 7 kW
Maße B/T/H: 600 x 700 x 700 mm

Bainmarie

Elektro-Bainmarie 2/1 GN:
Anschluss: 230 V; 3 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm

Infra-Grill

Elektro-Infra-Grill:
Anschluss: 400 V; 7 kW
Maße B/T/H: 600 x 700 x 700 mm

Nudelkocher

Elektro-Nudelkocher:
Anschluss: 400 V; 7,2 kW
Maße B/T/H: 400 x 700 x 700 mm

Kippbratpfannen (Handkippung)

Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN:
Anschluss: 400 V; 14,4 kW
Maße B/T/H: 1100 x 700 x 700 mm
Gas-Kippbratpfanne 2/1 GN:
Nennwärmebelastung: 12 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm

Schnellkochkessel

Elektro-Schnellkochkessel 60 Liter Vapro:
Anschluss: 400 V; 15,8 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm
Gas-Schnellkochkessel 60 Liter:
Nennwärmebelastung: 15 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm

Optima 850i - die Hygienelösung

Optimal abgestimmt auf die spezifischen Anforderungen der Groß- und Gemeinschaftsverpflegung ist die Serie Optima 850i ideal für die hohen Hygieneansprüche in Krankenhäusern, Altenheimen, Mensen oder auch in der Betriebsgastronomie!

Variationsreich

In 5 verschiedenen Ausführungen ist die Serie Optima 850i einfach sowie kostengünstig plan- und montierbar: „Installationsbrücke“, „Installationswand“, „Wand stehend“, „Wand hängend“ und „Deckenabhängung“. Eine individuell gestaltbare Hochleistungs-Gerätelinie aus dem gesamten thermischen Serien-Programm Optima 850.
Die mehr als 240 verschiedenen Elektro- und Gas-Geräte lassen sich frei miteinander kombinieren.

Langlebig und erfolgreich

Geräte der Serie Optima 850i – äußerst wartungs- und servicefreundlich sowie mit hoher Geräte- und Betriebssicherheit – sind selbst bei hoher Beanspruchung über lange Zeit erfolgreich einsetzbar.

Sehr hohe Hygienemaßstäbe

Die Serie Optima 850i ist mit größtmöglicher Bodenfreiheit (je nach Gerätetyp bis zu 500mm) ausgestattet und aufwendig komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl gefertigt. So überzeugt die Serie Optima 850i Planer, Investoren und Nutzer durch Reinigungsfreundlichkeit, Zuverlässigkeit und Solidität.

HotLine

Die leichte Standgerätelinie MKN-HotLine wird bevorzugt in kleiner und mittlerer Gastronomie eingesetzt.
Bei vergleichsweise niedrigen Investitionskosten überzeugt HotLine durch hohe Leistung bei kompakter Bauweise.

Modellbeispiele:

Elektro-Herd Induktion 4
Anschluss: 400 V; 14 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm

Gas-Herd mit vier Flammen und Elektro-Backofen (1 1/2 GN)
Elektro-Anschluss: 400 V; 4,55 kW
Nennwärmebelastung: 18,2 kW
Maße B/T/H: 800 x 700 x 700 mm

Elektro-Fritteuse London II
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 12 kW
Maße B/T/H: 500 x 700 x 700 mm

Elektro-Infra-Warmhaltewanne 1/1 GN
Elektro-Anschluss: 230 V; 1NPE; 1 kW
Maße B/T/H: 400 x 700 x 700 mm

Kochen. Braten. Frittieren.

Alles in einem Gerät, bis zu 4 mal schneller und mit 40 % weniger Stromverbrauch.*

Ob im à la carte Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder tausende Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet – für die individuellen Anforderungen in der Küche bietet das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® immer die passende Lösung.

Kochen in Rekordzeit oder schonend über Nacht garen

Scharf anbraten ohne Saftverlust

Frittieren in höchster Qualität

Stromsparer!
Geprüft nach DIN!
ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY CERT

VarioBoost™ Heizsystem

In nur 2 - 2,5 Minuten (je nach Modell) erreicht der Tiegel 200 °C und hält die Hitze selbst dann, wenn er mit viel kaltem Gargut befüllt wird. Sie kochen bis zu 4 mal schneller* ohne lange Wartezeiten, Charge für Charge. Die hoch verdichtete netzartige VarioBoost™ Heizstruktur gibt die Hitze über den Tiegelboden gleichmäßig an das Gargut weiter und verhindert so ein Anbrennen. Dank des zum Patent angemeldeten Tiegelbodens ist das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® in kürzester Zeit wieder einsatzbereit.
Aufheizen, abkühlen… VarioBoost™ reagiert sofort und erlaubt Ihnen dynamisches Kochen. VarioBoost™ beheizt nur den Tiegelboden: Die Energie wird direkt auf das Gargut übertragen.

Garmedien

- VarioCooking Control® Modus mit 7 Prozessgruppen:
  Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen, Eierspeisen, Suppen und Saucen, Milch und Süßspeisen, Finishing® und Service
- Manueller Modus mit 3 Betriebsarten: Kochen, Braten, Frittieren
- Programmiermodus
- Temperaturbereich: 30 - 250 °C

Zusatzfunktionen

- Kerntemperaturerfassung mit 6 Messpunkten
- Gleichzeitiges Garen mit zwei unterschiedlichen Garmedien beim VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112T (z.B. Pasta/Sauce oder Steaks/Frittiertes)
- AutoLift™ Hebe- und Senkvorrichtung (Körbe zum Kochen und Frittieren)
- Erkennung von Garmedium im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich
- A la carte Ansicht zum idealen Kochen, Braten, Frittieren von Einzelportionen
- HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB-Schnittstelle
- 350 Speicherplätze für individuelle Prozesse

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T

Tischgerät mit zwei unhabhängig voneinander zu betreibenden Tiegeln.
Nutzkapazität: 14 Liter (je Tiegel)
Essen pro Tag: ab 30
Kochoberfläche: 12 dm² (je Tiegel)
Anschluss: 400 V; 17 kW (Option Dynamic: 13 kW)
Maße B/T/H: 962 x 800 x 400 mm
Wasserzu- und -ablauf erforderlich

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112

Standgerät mit zwei unhabhängig voneinander zu betreibenden Tiegeln.
Wahlweise mit oder ohne Druckgartechnik erhältlich.
Nutzkapazität: 14 Liter (je Tiegel)
Essen pro Tag: ab 30
Kochoberfläche: 12 dm² (je Tiegel)
Anschluss: 400 V; 17 kW (Option Dynamic: 13 kW) oder 19,5 kW (mit Ceranfeld)
Maße B/T/H: 1224 x 777 x 1100 mm
Wasserzu- und -ablauf erforderlich

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

Standgerät mit einem Tiegel. Wahlweise mit oder ohne Druckgartechnik erhältlich.
Nutzkapazität: 100 Liter
Essen pro Tag: 100-300
Kochoberfläche: 42 dm²
Anschluss: 400 V; 28 kW (Option Dynamic: 22 kW) oder 30,7 kW (mit Ceranfeld)
Maße B/T/H: 1164 x 914 x 1100 mm
Wasserzu- und -ablauf erforderlich

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311

Standgerät mit einem Tiegel. Wahlweise mit oder ohne Druckgartechnik erhältlich.
Nutzkapazität: 150 Liter
Essen pro Tag: 100-500
Kochoberfläche: 65 dm²
Anschluss: 400 V; 45 kW (Option Dynamic: 35 kW) oder 47,5 kW (mit Ceranfeld)
Maße B/T/H: 1542 x 914 x 1100 mm
Wasserzu- und -ablauf erforderlich

*** Weitere Informationen auf www.frima-online.com**

Berührend einfach kochen.

Wer kulinarische Köstlichkeiten kreiert, möchte damit die Menschen berühren. Ihren Gaumen und ihre Sinne. Wer Gerichte für eine große Zahl an Gästen zubereitet, muss nicht nur kreativ, sondern auch effizient sein. Und er braucht eine herausragende Technik, auf die er sich immer verlassen kann.
Eine Technik, die mitdenkt und in Bedienung, Struktur und Leistung so effizient ist, dass sich das Küchenteam auf das Wesentliche konzentrieren kann: Einfach kochen. Das innovative Touchpanel Küppersbusch-CookingIntelligence (KCI) bietet Ihnen diese Technik in Perfektion:

„Eine Bedienung, die sich ganz einfach selbst erklärt."

Sie wollen kochen und sich nicht stundenlang mit einer Einarbeitung beschäftigen. Müssen Sie auch nicht: Sämtliche Funktionen des KCI-Touchpanels werden durch Icons im Bild dargestellt und erklären sich von selbst. Sei es die Einstellung der Garstufe, das Befüllen mit Wasser der einfach die Navigation durch das Benutzermenü selbst – das entsprechende Symbol zeigt Ihnen sofort, wofür es steht. Binnen weniger Minuten beherrschen Sie alle Funktionen.

„Sehen Sie den kompletten Garvorgang auf einen Blick."

- Fürs Garen, Braten und Frittieren mit Geräten, die mit Elektro, Gas und Niederdruckdampf betrieben werden
- Automatische Verriegelung im Stand-by-Modus verhindert versehentliches Verstellen
- Farb-Touchdisplay für hervorragende Übersicht auch aus größerer Entfernung
- Eine Bedienphilosophie für alle Geräte

„Die voreingestellten Werte nutzen oder eigene einstellen."

Die herausragende Technik des neuen KCI-Touchpanels zeigt sich im Alltagseinsatz unmittelbar. Das beginnt schon bei der Auswahl der gewünschten Wassermenge und -temperatur für den Kessel.
Auch bei der Einstellung der Garzeit profitieren Sie als Koch oder Küchenmeister von höchstem Bedienkomfort. Drei Gartemperaturen sind ab Werk vordefiniert. Sie können diese nutzen und direkt anwählen, oder Sie ändern sie einfach entsprechend Ihren individuellen Wünschen und Anforderungen.

PremiumLine 850

- modulare Kochtechnik für mittlere und große Profiküchen
- optimal geeignet für Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie
- serienmäßige KCI-Ausstattung bei vielen Geräten
- solide, massiv und leistungsstark
- hoher Hygienestandard dank serienmäßiger H2-Ausführung
- durchgehende Arbeitsplatten (optional)
- 850 mm Bautiefe

DUPLEX-Antihaft-Technologie bei Bratgeräten

- kein Anhaften von Fleisch, Fisch und anderem Bratgut aufgrund spezieller Oberflächenstruktur
- hervorragende Wärmeverteilung durch Dreischicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden
- ausgesprochen gleichmäßige Bratergebnisse – auch bei Vollbeschickung
- extrem robuste und langlebige Edelstahl-Bratfläche
- gleichbleibend ebener Tiegelboden – selbst bei extremer Beanspruchung durch Temperaturschocks

KCI KüppersbuschCookingIntelligence – berührend einfach kochen

- Garprozesse kinderleicht mit einem Finger steuern
- verfügbar für zahlreiche Geräte (Kessel, Pfannen, Fritteusen)
- stressfreies, sicheres Arbeiten durch intelligente Gerätesteuerung mit Touchpanel hinter 4 mm Sicherheitsglas
- dank intuitiver Menüführung schnell und sicher zu bedienen
- hoher Hygienefaktor: fugenlos in die Oberfläche integriert, resistent gegen Fett, Säure und Reiniger

Gasgebläse-Technologie

- steigenden Strompreisen aktiv entgegenwirken und die Vorteile des günstigen Gaspreises voll ausnutzen
- hocheffizient: bis zu 60 % höhere Wirtschaftlichkeit gegenüber Standardgeräten
- umweltfreundlich Garen durch geringe CO2-Emissionen
- verfügbar für zahlreiche Geräte

PERMAPRESS-Technologie bei Kochkesseln

- geringer Installationsaufwand, da kein zusätzlicher Weichwasseranschluss nötig ist
- leichte Bedienung, lange Lebensdauer, geringe Kosten
- kurze Aufheizzeiten, kraftvolles Kochen
- vollautomatisches, selbstregulierendes System
- geringer Wartungsaufwand (keine Verkalkung)

Modellbeispiele:

Elektro-Schnellkochkessel PERMAPRESS FES 060
KCI, geschlossenes Heizsystem.
Inhalt: 63,5 Liter
Anschluss: 400 V; 12,6 kW
Maße B/T/H: 700 x 850 x 900 mm

Elektro-Schnellkochkessel PERMAPRESS FES 100
KCI, geschlossenes Heizsystem.
Inhalt: 109 Liter
Anschluss: 400 V; 18,6 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 900 mm

Elektro-Schnellkochkessel PERMAPRESS FES 150
KCI, geschlossenes Heizsystem.
Inhalt: 155 Liter
Anschluss: 400 V; 23,1 kW
Maße B/T/H: 1000 x 850 x 900 mm

Elektro-Duplex-Antihaft Kippbratpfanne FEP 610
KCI, Motorkippung, offener Unterbau.
Tiegelmaße B/T/H: 616 x 660 x 184 mm
Anschluss: 400 V; 10,85 kW
Maße B/T/H: 1100 x 850 x 900 mm

Elektro-Rechteckkochkessel PERMAPRESS FER 250
KCI, geschlossenes Heizsystem.
Inhalt: 253 Liter
Anschluss: 400 V; 30,6 kW
Maße B/T/H: 1400 x 850 x 900 mm

Elektro-Duplex-Antihaft Kippbratpfanne FEP 910
KCI, Motorkippung, offener Unterbau.
Tiegelmaße B/T/H: 928 x 660 x 184 mm
Anschluss: 400 V; 16,25 kW
Maße B/T/H: 1400 x 850 x 900 mm

Elektro-Vitro-Express-Herd FEH 500
Vier Kochzonen, durchgehende Glaskeramikkochfläche, Unterbau offen.
Anschluss: 400 V; 16 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 900 mm

Gas-Herd FGH 410
Vier Flammen (2 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW, 1 x 7,3 kW), Unterbau offen.
Nennwärmebelastung: 19,9 kW
Maße B/T/H: 800 x 850 x 900 mm

Gas-Herd FGH 610
Sechs Flammen (2 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW, 1 x 7,3 kW), Unterbau offen
Nennwärmebelastung: 31,1 kW
Maße B/T/H: 1200 x 850 x 900 mm

CombiLine 750

- modulare Kochtechnik für kleine und mittlere Profiküchen
- ideal für Gastronomie und Hotellerie
- platzsparend, effizient und hochproduktiv
- attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- hoher Hygienestandard dank serienmäßiger H2-Ausführung
- durchgehende Arbeitsplatten (optional)
- 750 mm Bautiefe für mehr Kochfläche oder auch Kochkessel bis 100 Liter

DUPLEX-Antihaft-Technologie bei Bratgeräten

- kein Anhaften von Fleisch, Fisch und anderem Bratgut aufgrund spezieller Oberflächenstruktur
- hervorragende Wärmeverteilung durch Dreischicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden
- ausgesprochen gleichmäßige Bratergebnisse – auch bei Vollbeschickung
- extrem robuste und langlebige Edelstahl-Bratfläche
- gleichbleibend ebener Tiegelboden – selbst bei extremer Beanspruchung durch Temperaturschocks

PERMAPRESS-Technologie bei Kochkesseln

- geringer Installationsaufwand, da kein zusätzlicher Weichwasseranschluss nötig ist
- leichte Bedienung, lange Lebensdauer, geringe Kosten
- kurze Aufheizzeiten, kraftvolles Kochen
- vollautomatisches, selbstregulierendes System
- geringer Wartungsaufwand (keine Verkalkung)

CombiLine-Geräte mit durchgehender Arbeitsplatte

- perfekte Hygiene mit modularen Geräten aus der vielfältigen CombiLine
- platzsparende Geräteverbindung, keine weiteren Verbindungsteile erforderlich
- flexibel Gas- und/oder Elektrogeräte einplanen
- Ausführung einzeilig oder doppelzeilig, je nach Bedarf

Modellbeispiele:

Elektro-Kippkochplatten-Herd OEH 420
Vier Spezialguss-Kippkochplatten, Unterbau offen.
Anschluss: 400 V; 10 kW
Maße B/T/H: 800 x 750 x 900 mm

Gas-Herd OGH 410
Vier Flammen, Unterbau offen.
Nennwärmebelastung: 20 kW
Maße B/T/H: 700 x 750 x 900 mm

Gas-Herd OGH 417
Vier Flammen, Gas-Backofen im Unterbau.
Nennwärmebelastung: 26 kW
Maße B/T/H: 700 x 750 x 900 mm

Vitro-Express Elektro-Herd OEH 300
Glaskeramik-Kochfläche, zwei Heizzonen, Unterbau offen.
Anschluss: 400 V; 6 kW
Maße B/T/H: 400 x 750 x 900 mm

Vitro-Express Elektro-Herd OEH 713 mit Backofen
Glaskeramik-Kochfläche, sechs Heizzonen, mit Backofen im Unterbau.
Anschluss: 400 V; 22,2 kW
Maße B/T/H: 1000 x 750 x 900 mm

Vito-Express Induktions-Herd OEH 560
Glaskeramik-Kochfläche mit Flächeninduktion, Unterbau offen.
Anschluss: 400 V; 21 kW
Maße B/T/H: 800 x 750 x 900 mm

Elektro-Fritteuse OEF 124
Ein Becken, Unterbau offen.
Anschluss: 400 V; 9 kW
Maße B/T/H: 400 x 750 x 900 mm

Elektro-Grillplatte OEG 425
1/2 glatt, 1/2 geriffelt, Unterbau offen.
Anschluss: 400 V; 7 kW
Maße B/T/H: 700 x 750 x 900 mm

Elektro-Wasserbad OEW 250
GN 1/1, Unterbau offen.
Anschluss: 230 V; 1,3 kW
Maße B/T/H: 400 x 750 x 900 mm

Elektro-Kochkessel PERMAPRESS OES 080
Inhalt: 81 Liter
Anschluss: 400 V; 15,6 kW
Maße B/T/H: 800 x 750 x 900 mm

Elektro-Kochkessel PERMAPRESS OES 100
Inhalt: 109 Liter
Anschluss: 400 V; 18,6 kW
Maße B/T/H: 900 x 750 x 900 mm

Elektro-Duplex-Antihaft Kippbratpfanne OEP 500
GN 2/1, Inhalt: 40 Liter. Zwei getrennte Heizzonen, Motorkippung.
Anschluss: 400 V; 7,2 kW
Maße B/T/H: 700 x 750 x 900 mm

Palmarium®

- PalmariumPure oder PalmariumStyle
- Herdanlagen nach Maß - individuell kombinierbar aus den Serien PremiumLine 850 oder CombiLine 750
- PalmariumPure: maßkonfektioniert mit einer großen Auswahl an Gestaltungselementen und Extras
- PalmariumStyle: maßgeschneidert mit gehobener Standardausstattung und großem, individuellem Gestaltungsfreiraum
- Höchster Hygienestandard dank durchgehender Arbeitsplatten und serienmäßiger H2-Hygieneausführung
- Ergonomisches, individuelles Design mit durchdachter Funktionalität

PalmariumPure (ohne Abb.)

Modularer Aufbau - Küppersbusch Seriengeräte (PremiumLine 850 oder CombiLine 750) ideal kombiniert.

Standard:
- H2-Hygieneausführung
- Oberplatte mit 90°-Ecken

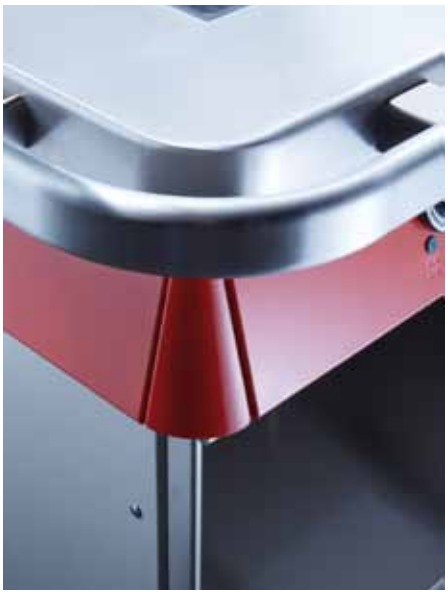
Optionale Extras:
- beidseitige Bedienung (bei 800 bzw. 900 mm Bautiefe)
- durchgehende Bedienblenden
- farbige Bedienblenden
- Aufsatzbord (bei zweizeiligerAufstellung)
- rechteckige CNS-Reling, umlaufend mit offenen Ecken

PalmariumStyle

Individueller Aufbau, verschiedene, frei platzierbare Funktionseinheiten aus den bewährten Küppersbusch Seriengeräten (PremiumLine 850 oder CombiLine 750).

Standard:
- Individuelle Gestaltung von Ober- und Unterbau
- H2-Hygieneausführung
- durchgehende Bedienblenden

Optionale Extras:
- beidseitige Bedienung
- farbige Bedienblenden
- farbige Knebel
- stirnseitige Blenden
- eingeschweißte Fritteusen
- Oberplatte mit runden Ecken
- ovale, umlaufend geschlossene CNS-Reling
- individuelles Aufsatz- und/oder Klappbord
- Kühlschubladen
- Warmhalteschubladen



Elektro-Pizzaofen SerieS

Mit einer Backkammer für 4 bzw. 6 Pizzen Ø 35 cm oder wahlweise zwei bzw. drei Bleche EN 600 x 400. Bis zu drei Backkammern übereinander planbar.

- hell ausgeleuchtete Kammer mit Schamottsteinboden, sandgestrahlt, mit Energiesparisolierung außen
- spezielle Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Dampfablass aus Edelstahl
- manuell bedienbare Ofenklappe mit durchgehendem Edelstahlgriff, nach vorne abklappbar, mit Wärmeschutzglas
- Arbeitstemperatur bis zu 450 °C für beste Backergebnisse, elektronisch regelbar
- 100 Programm-Speicherplätze
- elektronische Bedieneinheit mit mehr sprachigem 5"-Display für Start/Stopp, Timer, Licht mit Thermoelement, Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- energieeffiziente automatische Temperaturregelung, welche sich an die Menge der zu backenden Produkte anpasst **(Adaptive-Power Technology®)**
- separate Temperaturregelung von Ober- und Unterhitze innerhalb der Backkammer **(Dual-Temp Technology®)**
- **ECO-STAND BY® Technology** für energiesparenden Ruhemodus
- **POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY** = mehr Leistung bei Spitzenauslastung
- **HALF-LOAD® TECHNOLOGY** für nur zur Hälfte ausgelastete Backkammern
- **Schnelltaste (HOTKEY)** für Sofortzugriff auf das meistgenutzte Backprogramm
- Selbstdiagnose-Programm
- Doppelte-Backzeit-Taste, unabhängig vom gewählten Backprogramm nutzbar
- pro Wochentag zwei programmierbare An- und Abschaltzeitpunkte
- Überhitzungsschutz
- USB-Schnittstelle (DATA-FEED® SYSTEM)
- automatisches Reinigungsprogramm
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, teils aluminisiert, einbrennlackierte Stahlblech-Seitenblenden in schwarz

S100E

Eine Backkammer zur Aufnahme (wahlweise) von 4 Pizzen mit ø 35 cm, 2 Pizzen mit ø 45 cm oder 2 Blechen 600 x 400 mm. Gärschränke und verschiedene Untergestelle als Option erhältlich.
Anschluss: 400 V; 9 kW
Maße B/T/H: 1.365 x 1.032 x 360 mm
Mit Grundplatte und Haube:
Maße B/T/H: 1.365 x 1.443 x 710 mm

S120E

Eine Backkammer zur Aufnahme (wahlweise) von 6 Pizzen mit ø 35 cm, 3 Pizzen mit ø 45 cm oder 3 Blechen 600 x 400 mm. Gärschränke und verschiedene Untergestelle als Option erhältlich.
Anschluss: 400 V; 12 kW
Maße B/T/H: 1.660 x 1.032 x 360 mm
Mit Grundplatte und Haube:
Maße B/T/H: 1.660 x 1.443 x 710 mm

Serie EVO 700

Die Serie EVO 700 berücksichtigt die besonderen Ansprüche, die an gewerbliche Küchen in der kleinen und mittleren Gastronomie gestellt werden. Die Geräte dieser Serie sind für häufige und intensive Nutzungen konzipiert und halten hohen Belastungen im Arbeitsalltag stand. Dabei steht die Marke als ein Synonym für Zuverlässigkeit, Sicherheit, Ergonomie und Energieeinsparung - Eigenschaften, die durch langjährige Erfahrung und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Kunden optimiert wurden.
Die Serie EVO 700 umfasst neben Herden, Kochkesseln und Bratplatten auch Woks, Multifunktionskocher, Kippbratpfannen u.v.m.
Neben der Serie EVO 700 ergänzt die Serie EVO 900 das NordCap-Sortiment.

Gasherd Serie EVO 700

Standgerät mit 4 oder 6 Flammen und offenem Unterbau.

- Flower Flame-Hochleistungsgasbrenner
- offener Unterbau mit dreiseitig geschlossenem Schrankraum
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS
- Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- Brennerdurchmesser: je 60 mm, je Brenner eine Pilot-Zündflamme, Zündsicherung und Kontrollflamme
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssig gasdüsensatz als Sonderzubehör
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

Modellbeispiele:

Gasherd GH7/4FLUO

4 x 5,5 Flower Flame Gasbrenner
Anschluss: 22 kW
Maße B/T/H: 800 x 730 x 850 mm
Unterbau Maße B/T/H: 680 x 640 x 420 mm

Gasherd GH7/6FLUO (o. Abb.)

6 x 5,5 Flower Flame Gasbrenner
Anschluss: 33 kW
Maße B/T/H: 1200 x 730 x 850 mm
Unterbau Maße B/T/H: 1.030 x 640 x 420 mm

Speisenausgabe, Speisenverteilung & Frontcooking

Ausgabesysteme, Ausgabewagen, Wärmebrücken, Transportwagen, Regalwagen, Transportbehälter, Tranchierplatten, Bankettsysteme, Frontcooking-Geräte, Frontcooking-Stationen, etc.

Bunter genießen.

BLANCO BASIC LINE

Das vielseitige Speisenausgabesystem mit Bestnoten in Gestaltung und Wirtschaftlichkeit – für eine frische und appetitliche Speisenpräsentation.

Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget. Die geradlinige Form und die modulare Funktion bieten alle Freiheiten – für jede Gestaltung, für jedes Ambiente und für jedes Budget. Ein System - viele Farben. 1000 Möglichkeiten für ein perfektes Gesamtbild.

Die Module sind auch mit einer Arbeitshöhe von 750 mm lieferbar. Optionale Frontverkleidung auf Anfrage.

Warmbuffet BASIC LINE W-3

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung und 3 eingeschweißten, nass oder trocken beheizbaren Bain-Marie-Becken mit zentralem Ablaufhahn.

- Kapazität: 3 x GN 1/1-200
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-Wärmebord und Beleuchtung mit Keramik-Strahlern (je 250 W)
- Hustenschutz kundenseitig
- Tablettrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse

Kaltbuffet BASIC LINE SK-3

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung und fugenlos eingeschweißter, durchgehend tiefgezogener Kühlwanne, aktive stille Kühlung.

- Kapazität: 3 x GN 1/1-150
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-Beleuchtungsbord
- Hustenschutz kundenseitig
- Tablettrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse

Neutralbuffet BASIC LINE N-3

Speisenausgabe mit glatter, durchgehender Abdeckung aus Edelstahl

- Kapazität: analog 3 x GN 1/1
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Tablettrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse

Servierwagen SW 8 x 5-3

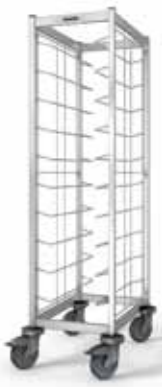
Mit drei eingeschweißten Borden.

- Tragfähigkeit 120 kg
- Max. Belastung je Bord 80 kg
- vier Kunststoff-Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller, ø 125 mm
- Maße der Borde: 800 x 500 mm
- Maße B/T/H: 900 x 600 x 950 mm

Verkleidung, 3-seitig, farbig

- zum Einhängen an BLANCO Servierwagen SW 8 x 5-3
- Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet

Auch als Version mit zwei zusätzlichen Flügeltüren erhältlich (Abb. oben rechts)



Tablett-Abräumwagen TAW 10

Erhältlich für GN-Tabletts (530 x 325 mm), EN-Tabletts (530 x 370 mm) oder KN-Tabletts (460 x 344 mm).

- 1-teilig, beidseitig beschickbar, für 10 Tabletts
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- vier Kunststoff-Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller, ø 125 mm

Optional mit Verkleidung, Schiebegriff, Wagendach und Galerie.

Tablett-Abräumwagen TAW 2x10

Erhältlich für GN-Tabletts (530 x 325 mm), EN-Tabletts (530 x 370 mm) oder KN-Tabletts (460 x 344 mm).

- 2-teilig, beidseitig beschickbar, für 20 Tabletts
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- vier Kunststoff-Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller, ø 125 mm

Optional mit Verkleidung, Schiebegriff, Wagendach und Galerie.

BLANCO Professional bringt Farbe in den Alltag:

Die Module des Speisenausgabesystems BASIC LINE, die Tablett-Abräumwagen und die Servierwagen mit Verkleidung sind in signalweiß (RAL 9003) und zwölf weiteren Farben erhältlich.

Damit passen sie in jedes Interieur.

RAL 7030 steingrau
RAL 1013 perlweiß
RAL 8025 blassbraun
RAL 7022 umbragrau

RAL 9011 graphitschwarz
RAL 1032 ginstergelb
RAL 3002 karminrot
RAL 5003 saphirblau

Pantone 228 C brombeere
Pantone 4695 C espresso
Pantone 382 C limette
Pantone 370 C granny

Abbildungen teilweise mit Zubehör.

BLANCO
PROFESSIONAL

BLANCO Buffet Line. **Weil schön einfach leckerer ist.**

Die BLANCO Buffet Line in elegantem Schwarz oder klarem Weiß setzt Speisen einladend in Szene. Die seidenmatt emaillierte Oberfläche verträgt sich bestens mit allen Speisen und bietet dabei knallharte Vorteile im täglichen Handling:

- einfaches Einschieben in Regalwagen oder Hordengestelle
- geringe Nachkaufkosten durch geringe Bruchgefahr
- bis zu 50 % leichter als ihre Kollegen aus Porzellan
- leichte Reinigung durch extrem glatte Oberfläche
- geeignet zum Regenerieren im Kombidämpfer
- sehr farbbeständige Oberfläche

Ein Leben lang. **Gastronorm-Behälter von BLANCO.**

Alles auf Lager! Schon ab nur einem Stück. Schnelle Verfügbarkeit für Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze.

- Riesen-GN-Auswahl mit mehr als 200 Behältern, Deckeln, Blechen und Kocheinsätzen
- alle GN-Produkte abrufbereit auf Lager
- umgehende Auslieferung Ihrer Bestellung
- Mindest-Bestellmenge nur 1 Stück

Speisenausgabewagen

- eingeschweißte, tiefgezogene Einzelbecken aus rostfreiem Edelstahl
- für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
- Becken nass oder trocken beheizbar, einzelne Beheizung möglich
- gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C
- spritz- und strahlwassergeschützt
- durchgehender ergonomischer Schiebegriff mit 32 mm Ø
- rostfreie Kunststoffrollen nach DIN 18867-8
- eingeschweißtes Bord für maximale Stabilität

Speisenausgabewagen SAW 2

Beheizt. Zwei Einzelbecken zur Aufnahme von max. zwei Behältern GN 1/1, 200 mm.
Anschluss: 230 V; 1,4 kW
Maße B/T/H: 936 x 714 x 933 mm

Speisenausgabewagen SAW 3

Beheizt. Drei Einzelbecken zur Aufnahme von max. drei Behältern GN 1/1, 200 mm.
Anschluss: 230 V; 2,1 kW
Maße B/T/H: 1276 x 714 x 933 mm

Tellerspender

- größere Flexibilität für jede Tellerform
- Eco- und Boost-Modus
- mehr Kapazität durch kluge Konstruktion
- Wunschgewicht leicht einstellbar
- praktischer Deckel-Clip
- Nachfüll-Signal (optional)
- reinigungs- und servicefreundlich durch entnehmbare Tellerröhren und optionale Reinigungsschubladen

Tellerspender TS-H1 18-33

Statisch beheizbar. Eine Stapelröhre.
Kapazität: ca. 80 Teller rund (ø 18 - 33 cm) oder eckig (max. 28 x 28 cm)
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 680 x 520 x 1030 mm

Tellerspender TS-H2 18-33

Statisch beheizbar. Zwei Stapelröhren.
Kapazität: ca. 160 Teller rund (ø 18 - 33 cm) oder eckig (max. 28 x 28 cm)
Anschluss: 230 V; 1,2 kW
Maße B/T/H: 1076 x 520 x 1030 mm

Abbildungen teilweise mit Zubehör.

Kochen als Erlebnis.

BLANCO COOK – Das mobile, vielseitige Kochsystem für Front Cooking und Catering.

Das leistungsstarke Wrasen-Absaugmodul entfernt wirkungsvoll Fett, Feuchtigkeit und unerwünschte Gerüche aus den Kochdämpfen. Die kompakten Auftischgeräte bieten Ihnen große Möglichkeiten auf kleinem Raum.

Braten, grillen, kochen, frittieren, warm halten, heiß begehren – die Auftischgeräte von BLANCO COOK machen Appetit auf mehr:

- schnelle Aufheiz- und kurze Reaktionszeiten
- passen mit nur 62 cm Tiefe auf jede Arbeitsplatte
- geringes Gewicht, leicht zu tragen
- sparsam: durch intelligente elektronische Regelung lässt sich der Energiebedarf dem Auslastungsgrad anpassen
- aus hygienischem Edelstahl 18/10 mit mikrolierter Oberfläche

Frontcooking-Station
BLANCO COOK BC FS 4 für max. vier BLANCO COOK Auftischgeräte. Im Nutzraum unterhalb der Einstellnische Speisentransportbehälter BLANCOTHERM 420 K auf Rolli.

Die neue Generation der Auftischgeräte

Die 13 neuen BLANCO COOK Auftischgeräte sind energetisch optimiert und im aktuellen Produktdesign. Sie sind kompatibel zu den bisherigen Geräten von BLANCO COOK. Für den sicheren Griff sorgen Drehknebel zur stufenlosen Temperaturwahl. Glatte, kratzfeste Flächen aus Ceran und Edelstahl lassen vergessen, dass Kochen schöner ist als Putzen.

2-Zonen-Induktionskochfeld

Anbraten und Warmhalten? Das 2-Zonen-Induktionskochfeld schafft das gleichzeitig. Hoher Wirkungsgrad durch automatische Topferkennung.

Flächen-Induktionskochfeld

Flächenökonomie! Das rechteckige Kochfeld gibt Brätern und Pfannen geballte Energie

Grillplatte, glatt

Kleiner Fisch oder große Putenbrust – dieser Grill schafft sie alle. Getrennt regelbare Heizzonen bringen Effizienz zum Zuschalten.

Mobilität für große Mengen: BLANCOTHERM E aus Edelstahl

- selbsttätige Dampfregulierung bewahrt die Qualität der Speisen
- wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen für optimale Hygiene
- Prägungen in der Rückwand des Innenkorpus für ideale Heißluftzirkulation

BLT 1220 EUK
(Abb. links) Frontlader, aktive Umluftkühlung, 20 Paar Auflagesicken (Abstand: 57,5mm).
Kapazität: max. 5 x GN 1/1, 200 mm
Anschluss: 230 V; 0,3 kW

BLT 1220 EB
(Abb. mitte) Frontlader, beheizbar, 20 Paar Auflagesicken (Abstand: 57,5mm).
Kapazität: max. 5 x GN 1/1, 200 mm
Anschluss: 230 V; 0,76 kW

BLT 820 EBTF
(Abb. rechts) Top-/Frontlader, beheizbar, 11 Paar Auflagesicken (Abstand: 57,5mm).
Kapazität: max. 3 x GN 1/1, 200 mm
Anschluss: 230 V; 0,38 kW

Leicht, robust, kompakt: BLANCOTHERM K aus Kunststoff

- Top-Qualität aus tiefgezogenem Kunststoff
- clevere Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum für temperatursicheren Speisentransport.
- spülmaschinentauglich (umluftbeheizbare Modelle: nur ohne Tür)

620 KBUH
(Abb. links) Frontlader, umluftbeheizt.
12 Paar Auflagesicken (Abstand: 39 mm).
Kapazität: 3 x GN 1/1, 150 mm oder deren Unterteilung
Anschluss: 230 V; 0,2 kW

420 K
(Abb. rechts) Frontlader, unbeheizt.
11 Paar Auflagesicken (Abstand: 31 mm).
Kapazität: 2 x GN 1/1, 150 mm oder deren Unterteilung

320 KB
(Abb. links) Toplader, beheizbar, Innenbehälter aus Edelstahl. Für GN 1/1, 200 mm oder deren Unterteilung.
Anschluss: 230 V; 0,4 kW

320 KBR
(Abb. rechts) Toplader, beheizbar, Innenbehälter aus Edelstahl. Für GN 1/1, 200 mm oder deren Unterteilung. **Mit digitaler, gradgenauer Temperatureinstellung von +40 °C bis +95 °C.**
Anschluss: 230 V; 0,4 kW

Robust und vielseitig: Der BLANCOTHERM 320 ECO-C für reibungslose Transportlogistik beim Catering

Die neuen Speisentransportbehälter BLANCOTHERM ECO-C bieten Platz für Gastronorm-Behälter in vielen Höhen und Größen – einfach nebeneinander setzen und übereinander stapeln, schon ist der Behälter mit allen Menükomponenten bestückt. Für höchste Flexibilität bei der dezentralen Versorgung mit verschiedenen Menükomponenten.

Sicherer Eingriff, stapelweise bestückbar
Die Aussparungen im neuen 320 ECO-C erleichtern das Einstapeln und Entnehmen der GN-Behälter.
Für maximale Kapazität lassen sich die GN-Behälter in verschiedenen Höhen und Größen neben- und übereinanderstapeln.

320 ECO-C
Unbeheizter Toplader.
Für 4 x GN 1/1, 55 mm oder
3 x GN 1/1, 65 mm oder
2 x GN 1/1, 100 mm oder
1 x GN 1/1, 200 mm.

Abbildungen teilweise mit Zubehör.

Optimales Handling.

Immer, wenn es darum geht, einen reibungslosen und effizienten Ablauf zu organisieren, sind die Wagen von HUPFER® optimal einsetzbar. Ganz gleich, ob es sich um die Gemeinschaftsverpflegung, Selbstbedienungsrestaurants, Cafeterien oder ähnliche Betriebe handelt, HUPFER®-Wagen finden bei Anwendern in gewerblichen Küchenbetrieben weltweiten Zuspruch. Das umfangreiche Lieferprogramm erlaubt immer eine optimale Abstimmung auf die Bedürfnisse und Anforderungen eines jeden Betriebes.

Abräumwagen TAWALU 1/13 GN
Aus Aluminium, Tür aus Acrylglas, für 13 Tabletts.
Höhenraster: 100 mm
Maße B/T/H: 460 x 687 x 1635 mm

Abräumwagen TAWALU 2/26 GN
Aus Aluminium, Tür aus Acrylglas, für 26 Tabletts.
Höhenraster: 100 mm
Maße B/T/H: 820 x 687 x 1635 mm

Regalwagen RWG 1/36 GN 75-B-U
Aus Edelstahl, für 36 x GN.
Höhenraster: 75 mm
Maße B/T/H: 660 x 740 x 1660 mm

Tellerstapler TE-2/V 19-26
Unbeheizt, mit zwei Säulen für bis zu 144 Teller (ohne Haube) oder bis zu 166 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 190 - 260 mm
Maße B/T/H: 460 x 935 x 900 mm

Tellerstapler TE-2/V 27-33
Unbeheizt, mit zwei Säulen für bis zu 106 Teller (ohne Haube) oder bis zu 122 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 270 - 330 mm
Maße B/T/H: 530 x 1055 x 900 mm

Tellerstapler TEH-1/V 19-26
Beheizt, mit einer Säule für bis zu 72 Teller (ohne Haube) oder bis zu 83 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 190 - 260 mm
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 460 x 610 x 900 mm

Tellerstapler TEH-2/V 19-26
Beheizt, mit zwei Säulen für bis zu 144 Teller (ohne Haube) oder bis zu 166 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 190 - 260 mm
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 460 x 935 x 900 mm

Tellerstapler TEH-1/V 27-33
Beheizt, mit einer Säule für bis zu 53 Teller (ohne Haube) oder bis zu 61 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 270 - 330 mm
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 530 x 710 x 900 mm

Tellerstapler TEH-2/V 27-33
Beheizt, mit zwei Säulen für bis zu 106 Teller (ohne Haube) oder bis zu 122 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 270 - 330 mm
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 530 x 1055 x 900 mm

TEH-2/V 19-26

Tellerstapler TEUH-1/VS 19-26
Umluftbeheizt, mit einer Säule für bis zu 72 Teller (ohne Haube) oder bis zu 83 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 190 - 260 mm
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 610 x 460 x 900 mm

Tellerstapler TEUH-2/VS 19-26
Umluftbeheizt, mit zwei Säulen für bis zu 144 Teller (ohne Haube) oder bis zu 166 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 190 - 260 mm
Anschluss: 230 V; 1,5 kW
Maße B/T/H: 930 x 460 x 900 mm

Tellerstapler TEUH-2/VC 19-26
Umluftbeheizt, mit zwei Säulen für bis zu 130 Teller (ohne Haube) oder bis zu 138 Teller (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs, rund Ø 190 - 260 mm
Anschluss: 230 V; 2 kW
Maße B/T/H: 510 x 960 x 900 mm

Universalstapler UST/57-28
Unbeheizt, für runde und rechteckige Geschirrteile bis Ø bzw. Kantenlänge 280 mm. Bis zu 21 Geschirrstapel, je nach Geschirrgröße, Zentriervorrichtung mit 16 Steckplätzen für Edelstahl-Führungsstäbe, Kapazität für bis zu 510 Teile (ohne Haube) und bis zu 615 Teile (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs.
Maße B/T/H: 510 x 750 x 900 mm

Universalstapler USTH/57-28
Beheizt, für runde und rechteckige Geschirrteile bis Ø bzw. Kantenlänge 280 mm. Bis zu 21 Geschirrstapel, je nach Geschirrgröße, Zentriervorrichtung mit 16 Steckplätzen für Edelstahl-Führungsstäbe, Kapazität für bis zu 510 Teile (ohne Haube) und bis zu 615 Teile (mit Haube), je nach Stapelhöhe des Geschirrs. Lieferung mit transparenter Polycarbonat-Abdeckhaube.
Anschluss: 230 V; 1 kW
Maße B/T/H: 510 x 750 x 900 mm

Universalstapler USTUH/57-28
Beschreibung wie Modell USTH/57-28, jedoch beheizt durch Umluft.
Anschluss: 230 V; 1 kW
Maße B/T/H: 510 x 750 x 900 mm

USTH/57-28

Immer die richtige Temperatur.

Speisenausgabewagen - für jede Kapazität das richtige Gerät

Speisenportionierung am Speisenverteilband. Oder auch Ausgabe an der Theke. Mit unseren Speisenausgabewagen haben wir viele Gesichtspunkte beachtet. Die spezifische Nutzung, Handhabung, Ergonomie oder Reinigungsfreundlichkeit. Auch in Sachen Energieeffizienz leisten wir mit unseren Speisenaugabewagen einen zeitgemäßen Beitrag. Ihre Wahl für eine effiziente und wirtschaftliche Küchenlogistik.

Speisenausgabewagen SPA/EB-1
Beheizt. Ein Becken zur Aufnahme von einem Behälter GN 1/1, 200 mm.
Anschluss: 230 V; 0,7 kW
Maße B/T/H: 604 x 677 x 900 mm

Speisenausgabewagen SPA/EB-2
Beheizt. Zwei Becken zur Aufnahme von zwei Behältern GN 1/1, 200 mm. Jedes Becken separat regelbar.
Anschluss: 230 V; 1,4 kW
Maße B/T/H: 914 x 677 x 900 mm

Speisenausgabewagen SPA/EB-3
Beheizt. Drei Becken zur Aufnahme von drei Behältern GN 1/1, 200 mm. Jedes Becken separat regelbar.
Anschluss: 230 V; 2,1 kW
Maße B/T/H: 1254 x 677 x 900 mm

Speisenausgabewagen SPA/EB-4
Beheizt. Vier Becken zur Aufnahme von vier Behältern GN 1/1, 200 mm. Jedes Becken separat regelbar.
Anschluss: 230 V; 2,8 kW
Maße B/T/H: 1594 x 677 x 900 mm

Speisenausgabewagen mit Folienheizung - noch höhere Wirtschaftlichkeit

Schneller und effektiver. Die Speisenausgabewagen mit Folienheizung machen es möglich. Die Wärmequelle ist direkter an den Speisen, also ist die Aufheizphase kürzer und die Wirkung direkter. Geringere Wärmeverluste bedeuten Energieeffizienz - eine Investition für geringere Betriebskosten.

Speisenausgabewagen SPA/EB-2 F
Beheizt, mit Folienheizung.
Zwei Becken zur Aufnahme von zwei Behältern GN 1/1, 200 mm. Jedes Becken separat regelbar.
Anschluss: 230 V; 1,4 kW
Maße B/T/H: 914 x 677 x 900 mm

Speisenausgabewagen SPA/EB-3 F
Beheizt, mit Folienheizung.
Drei Becken zur Aufnahme von drei Behältern GN 1/1, 200 mm. Jedes Becken separat regelbar.
Anschluss: 230 V; 2,1 kW
Maße B/T/H: 1254 x 677 x 900 mm

Speisentransportwagen - hoher Nutzen auf kleinstem Raum

Die Speisentransportwagen von Hupfer sind ideale Produkte, wenn es um die Speisenversorgung in kleineren Einrichtungen, wie Senioren- oder Kinderheimen, Kindertagesstätten oder auch die Schulverpflegung geht. Auf kleinstem Raum übernehmen diese eine Vielzahl an Aufgaben.
Einfach zu händeln, flexibel am Einsatzort.

Speisentransportwagen SPTW-2/EBF

Beheizt, Becken mit Folienheizung. Zwei Becken zur Aufnahme von zwei Behältern GN 1/1, 200 mm. Jedes Becken separat regelbar. Im Unterbau zwei Wärmekammern, jede Kammer getrennt regelbar. Je Kammer fünf Einschübe mit Abstand 75 mm.
Anschluss: 230 V; 2,3 kW
Maße B/T/H: 700 x 922 x 974 mm

Speisentransportwagen SPTW-3/EBF

Beheizt, Becken mit Folienheizung. Drei Becken zur Aufnahme von drei Behältern GN 1/1, 200 mm. Jedes Becken separat regelbar. Im Unterbau drei Wärmekammern, jede Kammer getrennt regelbar. Je Kammer fünf Einschübe mit Abstand 75 mm.
Anschluss: 230 V; 2,3 kW
Maße B/T/H: 700 x 1317 x 974 mm

Speisentransportwagen SPTW-2/16 HH

Umluftbeheizt. Zwei Wärmekammern, jede Kammer getrennt regelbar. Je Kammer acht Einschübe mit Abstand 75 mm.
Passend für GN 1/1, 65 mm.
Anschluss: 230 V; 2,1 kW
Maße B/T/H: 1295 x 735 x 970 mm

Speisentransportwagen SPTW-2/16 HC

Umluftbeheizt und umluftgekühlt. Eine Wärmekammer und eine Kühlkammer, jede Kammer getrennt regelbar. Je Kammer acht Einschübe mit Abstand 75 mm.
Passend für GN 1/1, 65 mm.
Anschluss: 230 V; 1,2kW
Maße B/T/H: 1295 x 735 x 970 mm

Speisentransportwagen SPTW-3/EBF/TEHCO

Beheizt, Becken mit Folienheizung. Zwei Becken zur Aufnahme von zwei Behältern GN 1/1, 200 mm. Jedes Becken separat regelbar.
Im Unterbau drei Kammern, davon zwei Wärmekammern, jede Kammer getrennt regelbar. Je Wärmekammer vier Einschübe mit Abstand 75 mm. Tellerröhre für Teller mit ø 190 - 280 mm.
Inkl. einer Klarsichthaube für Tellerröhre und einem Edelstahl-Klappdeckel.
Anschluss: 230 V; 2,8 kW
Maße B/T/H: 676 x 1324 x 941/1119 mm

Frontcooking neu definiert.

varithek® - die mobile Frontcooking-Station

Mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische. Die entstehenden Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen anschließend das patentierte acs®-Umluftsystem mit Fett-, Zeolith- und Aktivkohlefilter. Zum Einstellen von zwei oder drei varithek®-Elementen (mit Systemträger) oder Auftischgeräten. Die Station verfügt über einen Spritzschutz, optional ist ein Aufsatz lieferbar. Links und rechts befindet sich je eine Schalterblende mit Ein/Aus-Schalter sowie je zwei Steckdosen 230 V und 400 V. Optional auch mit patentierter Plasmatechnologie erhältlich.

varithek® acs 1100 d3
Für zwei Geräte.
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 11 kW
Maße B/T/H: 1100 x 722 x 1225 mm

varithek® acs 1500 d3
Für drei Geräte.
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 22 kW
Maße B/T/H: 1500 x 722 x 1225 mm

varithek® acs 1600 O_3
Für drei Geräte.
Wrasenabzug durch das patentierte acs®-Plasmasystem mit Fett-, Plasma- und Aktivkohlefilter. Im Unterbau befinden sich zwei Schrankfächer (Hygienestandard H3) mit jeweils acht Auflagesicken, 1 x warm und 1 x kalt. Weitere Kombinationen (z. B. 2 x warm) sind möglich.
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 22 kW
Maße B/T/H: 1500 x 722 x 1225 mm

varithek® - Elemente

varithek® 2.0 1/1- gp 3400 sp (0,8)
Grillplatte aus SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial 1/1, ganzflächig, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und varithek® GN-Port.
Elektro-Anschluss: 230 V; 3,4 kW
Maße B/T/H: 325 x 620 x 143 mm

varithek® 2.0 1/1-ck 2800 (0,8)
Cerankochfeld GN 1/1, ganzflächig, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und varithek® GN-Port.
Elektro-Anschluss: 230 V; 2,8 kW
Maße B/T/H: 325 x 620 x 78 mm

varithek® 2.0 1/1-ch 800 (0,8)
Ceranheizfeld GN 1/1, ganzflächig, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und varithek® GN-Port.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,8 kW
Maße B/T/H: 325 x 620 x 62 mm

varithek® 2.0 1/1-kp 220-sp-w (0,8)
Warm-Kalt-Platte GN 1/1, ganzflächig, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und varithek® GN-Port.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,5 kW
Maße B/T/H: 325 x 642 x 143 mm

varithek® 2.0 1/1-ik 3500 Qe (0,8)
Induktionskochfeld GN 1/1, ganzflächig, zum Einschieben in AST- oder EST-Systemträger und varithek® GN-Port.
Elektro-Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 325 x 620 x 140 mm

varithek® V-AST-200 OF
Auftisch-Systemträger aus Edelstahl, doppelwandig, mit Boden. Aufstellung auf Tisch oder abgesenkter Stellfläche. Sicken zur Aufnahme von varithek® Funktionselementen sowie GN-Behältersystem.
Speziell geeignet für acs 1100 d3, 1500 d3 und 1600 O_3.
Maximale GN-Größe: 1/1, 150 mm
Maße B/T/H: 325 x 620 x 143 mm

varithek® V-400 GP 4800-SP-K (0,8)
Grillplatte aus SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial, zum Einstellen in eine acs-Station oder als Auftischgerät.
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 4,8 kW
Maße B/T/H: 400 x 660 x 195 mm

varithek® V-400 ik 5000e-K (0,8)
Induktionskochfeld mit 1 rundem Kochfeld zum Einstellen in eine acs-Station oder als Auftischgerät.
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 5 kW
Maße B/T/H: 400 x 660 x 135 mm

varithek® V-400 iw 5000e-K (0,8)
Induktionswok zum Einstellen in eine acs-Station oder als Auftischgerät.
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 5 kW
Maße B/T/H: 400 x 660 x 195 mm

Rieber

Get organized for BetterFood.

Mobile Geräte - flexibel und universell einsetzbar.

Zubringerwagen 2 x GN 1/1

Für den Transport und die Verteilung von Speisen. Ausführung in Edelstahl. Zwei Heizbecken, einzeln steuerbar.
Kapazität: 2 x GN 1/1, 200 mm tief
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,94 kW
Modell ZUB 2 (Griff Stirnseite):
Maße B/T/H: 858 x 675 x 900 mm
Modell ZUB 2-GL (Griff Längsseite):
Maße B/T/H: 816 x 717 x 900 mm

Zubringerwagen 3 x GN 1/1

Für den Transport und die Verteilung von Speisen. Ausführung in Edelstahl. Zwei Heizbecken, einzeln steuerbar.
Kapazität: 3 x GN 1/1, 200 mm tief
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,41 kW
Modell ZUB 3 (Griff Stirnseite):
Maße B/T/H: 1227 x 675 x 900 mm
Modell ZUB 3-GL (Griff Längsseite):
Maße B/T/H: 1185 x 717 x 900 mm

Speisentransportwagen

Speisentransportwagen aus Edelstahl. Mit zwei bzw. drei Warmhaltebecken und zwei bzw. drei beheizten Schrankräumen. Getrennte Heizregelung für jedes Fach und jedes Becken.
Modell Norm II-2:
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,88 kW
Maße B/T/H: 905 x 680 x 900 mm
Modell Norm III-3:
Elektro-Anschluss: 230 V; 2,82 kW
Maße B/T/H: 1314 x 680 x 900 mm

Servierwagen 850 L

Mit zwei oder drei Borden. Servierwagen aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, extra hohe Stabilität, Schraubkonstruktion.
Maße B/T/H: 870 x 570 x 950 mm
Modell SW-850 RL-2: zwei Borde
Tragkraft: 120 kg
Modell SW-850 RL-3: drei Borde
Tragkraft: 150 kg

Röhrenstapler RRV-H2 & RRV-U2

Aus Edelstahl, mit zwei Einheitsröhren für Tellerdurchmesser 190 - 320 mm, Zuladung je Röhre max. 75 kg.
Stapelhöhe: max. 600 mm
Maße B/T/H: 955 x 480 x 900 mm
Modell RRV-H2: statisch beheizt
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,4 kW
Modell RRV-U2: Umluft beheizt
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,46 kW

navioven 4.0

Der mobile, multifunktionale Backofen.
Auftischgerät zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen. Sieben Einschübe.
Temperaturbereich: 20 °C bis 230 °C
Füllvolumen: max. 35 Liter
Elektro-Anschluss: 230 V; 3,2 kW
Maße B/T/H: 463 x 763 x 633 mm

hybrid kitchen 200 4.0

Die raumeffiziente Küche.
Zum Regenerieren, Backen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren und Garen mit Kammertemperaturen.
Kapazität: 16 Einschübe
Temperaturbereich: bis max. 200 °C
Elektro-Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 662 x 870 x 981 mm

K-POT - 1/1-2200 2Z

Automatisches Zwei-Zonen-Kochen.
Auftisch-Cerankochfeld mit zwei Zonen, mit je sechs Kochprogrammen, drei Warmhalte- und drei Leistungsstufen. Auch als Einbauversion erhältlich. Zur Benutzung mit thermoplates® C Kochgeschirr.
Elektro-Anschluss: 230 V; 2,2 kW
Maße B/T/H: 533 x 380 x 88 mm

K-POT - 1/1-800

Aktiv warmhalten.
Auftischgerät zum stufenlosen Warmhalten. Auch als Einbauversion erhältlich. Zur Benutzung mit thermoplates® C Kochgeschirr.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,8 kW
Maße B/T/H: 533 x 380 x 88 mm

thermoport® - Für ein sicheres, organisiertes und leckeres Catering.

NEU! QR-Code zur Organisation und Identifizierung **°CHECK**

einfach aushängbare Tür

austauschbare Einsteckkarte

NEU! Ausbuchtung in der Türinnenseite für **°CHECK-Sensor**

NEU! Steuerung geschützt durch erhöhten Gehäuserand

sehr gute Isolationswerte

doppelwandig, dicht verschweißt

Schneller auf Temperatur durch leistungsstarke Umluftheizung!
- digitale Steuerung
- optimale Wärme-/Kältezirkulation
- herausnehmbare Heizung
- Niedertemperaturgaren
- zuverlässige Umluftheizung

separate Anschlussleitung

austauschbare Bodenschutzscharniere

thermoport® 4.0 1000 K/KB

Der thermoport® 4.0 1000 KB ist mehr als nur eine Speisentransportbox.
Gemeinsam mit der Rieber gastronorm360 (genormtes Behälter- und Deckelsystem) wird der neue thermoport® 4.0 1000 KB zur mobilen Küche. Ergänzt mit dem Rieber Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK wird ein sicherer, transparenter und rückverfolgbarer Prozess ermöglicht. Durch die serienmäßige Ausstattung mit einem QR-Code und einer Seriennummer lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen, identifizieren sowie Prozesse organisieren.

Frontlader für max. 2 x GN 1/1, 200 mm.
Porenfreie Kunststoffhaut, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich (ohne Heizelement).
Mit oder ohne °CHECK-Sensor erhältlich.
Fassungsvermögen: max. 52 Liter

Modell K (unbeheizt):
Maße B/T/H: 435 x 610 x 561 mm
Modell KB (beheizt):
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,8 kW
Maße B/T/H: 435 x 688 x 561 mm

thermoport® 4.0 1000 KB

thermoport® 4.0 100 K/KB

Speisentransportbehälter (Toplader) für max. 1 x GN 1/1, 200 mm. Porenfreie Kunststoffhaut, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich (ohne Heizelement).
Mit oder ohne °CHECK-Sensor erhältlich.
Fassungsvermögen: max. 26 Liter
Modell K (unbeheizt):
Maße B/T/H: 370 x 645 x 308 mm
Modell KB (beheizt):
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,5 kW
Maße B/T/H: 370 x 645 x 308 mm

thermoport® 4.0 100 K hybrid

Speisentransportbehälter (Toplader) für max. 1 x GN 1/1, 200 mm. Porenfreie Kunststoffhaut, hochwertige Bügelverschlüsse, spülmaschinentauglich. Ermöglicht das Einstapeln von GN-Behältern in verschiedenen Größen und Tiefen zur optimalen Raumnutzung. Durch den Einsatz eines Isostegs besteht die Möglichkeit der Aufteilung in Warm- und Kaltbereiche.
Mit oder ohne °CHECK-Sensor erhältlich.
Fassungsvermögen: max. 26 Liter
Maße B/T/H: 690 x 425 x 364 mm

thermoport® 4.0 100 KB

thermoport® 4.0 100 K hybrid

thermoport® 2000 unbeheizt

Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, 20 Paar Auflagesicken, Spritzwasser geschützt (IP X4).
Fassungsvermögen: max. 89,7 Liter
Maße B/T/H: 492 x 769 x 1078 mm

thermoport® 3000 unbeheizt

Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, 30 Paar Auflagesicken, Spritzwasser geschützt (IP X4).
Fassungsvermögen: max. 130 Liter
Maße B/T/H: 592 x 769 x 1448 mm

thermoport® 2000 U beheizt

Beschreibung wie oben, jedoch:
Spritzwasser geschützt (IP X4) (nur mit ausgebauter Heizung), Heizleistung bis +100 °C.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,8 kW

thermoport® 3000 U beheizt

Beschreibung wie oben, jedoch:
Spritzwasser geschützt (IP X4) (nur mit ausgebauter Heizung), Heizleistung bis +100 °C.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,8 kW

thermoport® 2000 U

thermoport® 3000 U

Rieber

Get organized for BetterFood.

Rollito® – wenn Wirtschaftlichkeit und Flexibilität im Vordergrund stehen.

Mit den Modulen von Rollito sind Sie sehr flexibel. Wählen Sie zwischen drei Korpuslängen. Jeder Korpus kann mit verschiedenen Aufsätzen kombiniert werden. Die Aufsätze sind nicht fest installiert und leicht abnehmbar. Mehr als zwanzig Varianten erfüllen alle Anforderungen und integrieren sich in jede Planung. Alle Module sind einzeln oder in Kombination verwendbar. Funktionsbrücken in den Modulen beinhalten die bewährte und leicht bedienbare Technik. Weitere Module für Frontcooking oder Getränke, als Kassen und als Ecken erhältlich.

Rollito® Universal

Rollito® Universal aus Edelstahl. Glatte Tischplatte. Zwei Steckdosen 230 V und eine CEE-Steckdose 400 V im Unterbau.
Tablettrutsche auf der Gästeseite (312 mm breit), Aufsatz und Frontscheibe als Zubehör.
Elektro-Anschluss: 400 V

Modell RO-UN-2:	Maße B/T/H: 955 x 600 x 900 mm
Modell RO-UN-3:	Maße B/T/H: 1291 x 600 x 900 mm
Modell RO-UN-4:	Maße B/T/H: 1608 x 600 x 900 mm

Rollito® Bain-Marie

Rollito® Bain-Marie mit Warmhaltewanne aus Edelstahl. Warmhaltewanne für Nassbeheizung mit Ablauf ½“, in drei Größen erhältlich (2/3/4 x GN 1/1). Thermostatisch regelbar von 30 °C bis 110 °C. Zwei Steckdosen 230 V und eine CEE-Steckdose 400 V im Unterbau.
Tablettrutsche auf der Gästeseite (312 mm breit), Aufsatz und Frontscheibe als Zubehör.
Elektro-Anschluss: 400 V

Modell RO-BM-2:	Anschlusswert: 1,6 kW	Maße B/T/H: 955 x 600 x 900 mm
Modell RO-BM-3:	Anschlusswert: 1,6 kW	Maße B/T/H: 1291 x 600 x 900 mm
Modell RO-BM-4:	Anschlusswert: 2,4 kW	Maße B/T/H: 1608 x 600 x 900 mm

Rollito® Kalt mit Kühlwanne

Rollito® Kalt mit Kühlwanne aus Edelstahl. Kühlwanne mit Ablauf ½“, in drei Größen erhältlich (2/3/4 x GN 1/1). Eine Steckdose 230 V und eine CEE-Steckdose 400 V im Unterbau.
Tablettrutsche auf der Gästeseite (312 mm breit), Aufsatz und Frontscheibe als Zubehör.
Elektro-Anschluss: 400 V

Modell RO-KA-2:	Anschlusswert: 0,225 kW	Maße B/T/H: 955 x 600 x 900 mm
Modell RO-KA-3:	Anschlusswert: 0,225 kW	Maße B/T/H: 1291 x 600 x 900 mm
Modell RO-KA-4:	Anschlusswert: 0,285 kW	Maße B/T/H: 1608 x 600 x 900 mm

Rollito® Aufsatzvitrine KV-T-6K (ohne Unterbau)

Rollito® Vitrine mit Umluftkühlung aus Edelstahl zum Aufsetzen. Zwei Glasschiebetüren bedienseitig aus VSG 6 mm. 6 Entnahmeklappen gästeseitig aus Polyester. Klappenmaß passend für GN 1/1. Zwei Glaszwischenborde, gesamte Auslagefläche für 3 x 3 GN 1/1. Kühlmaschine (links oder rechts) ist in der Kühlvitrine integriert.
Ohne Modul, passendes Modul für die Vitrine RO-UN-4, siehe obenstehend.
Temperaturbereich: 6 °C bis 12 °C.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,37 kW
Maße B/T/H: 1431 x 597 x 752 mm

GN360 - Das Mehrwegsystem.

thermoplates® – das Kochgeschirr im GN-Format

Wir denken nicht mehr in Produkten, sondern in Systemen. Intelligent gestaltete Produkte vereinfachen das Leben und geben Sicherheit. Rieber thermoplates® – der erste Kochtopf im GN-Format - ist so ein Produkt. Dieser Kochtopf aus SWISS-PLY®- Mehrschichtmaterial begleitet die Speisen vom Kühlschrank bis zur Ausgabe. Durch die GN-Maße passt er in jede Küche und eignet sich für die Zubereitung auf jeder Kochstelle- von Gas bis Induktion, sowie im Kombidämpfer. Weitere Ausführungen auf Anfrage.
Erhältlich in den Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 und 1/6 sowie den Tiefen 20 mm, 40 mm, 65 mm und 100 mm.
Machen Sie sich die Arbeit ein bisschen einfacher - mit den Rieber thermoplates®.

Gastronormbehälter – das Mehrwegsystem GN360 4.0

GN-Behälter sind heute Standard in jeder Großküche. Doch die scheinbar unendlichen Einsatzmöglichkeiten gehen weit über die Lagerung und den Transport von Speisen hinaus. Die richtige Kombination an Behältern, der richtige Deckel und die Wahl der Oberfläche sind entscheidend um aus einem einfachen Edelstahl-Behälter ein voll funktionsfähiges Kochgeschirr zu machen. Weitere Ausführungen auf Anfrage.
Erhältlich in den Größen 2/1 bis 1/6 sowie den Tiefen 200 mm bis 20 mm.
Arbeiten Sie mit System - die Rieber Gastronorm-Sets.

Der Deckel entscheidet - Die Schutzfunktion für ihre Speisen.

Mindestens ebenso wichtig wie der Speisenbehälter ist der dazu gehörige Deckel. Erst der Deckel gibt dem Behälter seine Funktion. Ist der Behälter zum Lagern, für den Transport, zum Kochen oder zum Ausgeben? All das bestimmt der richtige Deckel. Ein besonderes Augenmerk sollten Sie auf den vaculid® werfen, den neuen Vakuumdeckel aus Edelstahl. Weitere Ausführungen auf Anfrage. Erhältlich in den Größen 1/1 bis 1/6.
Immer den passenden Deckel - das Rieber Deckelsortiment.

vaculid® – sicher lagern und mit Niedrigtemperatur garen

Der vaculid®(vakuumierbarer Deckel) ist die entscheidende Innovation im Bereich der modernen Speisenkonservierung, Speisenzubereitung und dem Speisentransport. Die Zeiten in denen Lebensmittel in Plastikbeuteln eingeschweißt gelagert und gegart wurden, sind nun endlich vorbei. Erhältlich in den Größen 1/2, 1/3 und 1/6.
Vakuumieren Sie im Mehrwegsystem mit einer Hand- oder Kammerpumpe.

Frontcooking und Induktion.

Profit-Line 95000

Die Profit-Line 95000 bietet eine große Auswahl Ausgabe- und Präsentationsmöbel für Bedienungs- und Selbstbedienungskonzepte. In Kombination mit Geräten der Hold-Line-Serie, als Bainmarie oder als Kaltausgabe, wahlweise mit oder ohne Unterbau, ergeben sich zahlreiche Möglichkeiten einer perfekten Speisenpräsentation.

Modelllbeispiele:

Profit-Line mit Hold-Line Induktion

Multifunktionale Warmverkaufsanlage, Induktionsfelder GN 1/1 zum Warmhalten von induktionsgeeigneten Behältern. Aufbau mit zusätzlichen Strahlern für Wärme und Licht. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Unterbau dreiseitig geschlossen, Verkleidung abnehmbar.

95002/H/U
Zwei Warmhaltefelder.
Elektro-Anschluss: 230 V; 2,4 kW
Maße B/T/H: 1000 x 1000 x 1400 mm

95003/H/U
Drei Warmhaltefelder.
Elektro-Anschluss: 230 V; 3,2 kW
Maße B/T/H: 1300 x 1000 x 1400 mm

95004/H/U
Vier Warmhaltefelder.
Elektro-Anschluss: 400 V; 4,4 kW
Maße B/T/H: 1700 x 1000 x 1400 mm

Profit-Line mit Bain-Marie

Multifunktionale Warmverkaufsanlage, Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Behälter, thermostatisch regelbar. Aufbau mit zusätzlichen Strahlern für Wärme und Licht. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Unterbau dreiseitig geschlossen, Verkleidung abnehmbar.

95002/B/U
Für zwei Behälter GN 1/1.
Elektro-Anschluss: 230 V; 2,6 kW
Maße B/T/H: 1000 x 1000 x 1400 mm

95003/B/U
Für drei Behälter GN 1/1.
Elektro-Anschluss: 400 V; 3,6 kW
Maße B/T/H: 1300 x 1000 x 1400 mm

95004/B/U
Für vier Behälter GN 1/1.
Elektro-Anschluss: 400 V; 4,9 kW
Maße B/T/H: 1700 x 1000 x 1400 mm

Profit-Line mit Kühlwanne

Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne (Temperaturbereich: +4 °C bis +12 °C) für GN Behälter mit einer Tiefe von 100 mm. Aufbau mit zuschaltbarer Belechtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Unterbau dreiseitig geschlossen, Verkleidung abnehmbar.

95002/UK/U
Für zwei Behälter GN 1/1.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,4 kW
Maße B/T/H: 1000 x 1000 x 1400 mm

95003/UK/U
Für drei Behälter GN 1/1.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,5 kW
Maße B/T/H: 1300 x 1000 x 1400 mm

95004/UK/U
Für vier Behälter GN 1/1.
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1700 x 1000 x 1400 mm

Aircleaning-System

- ACS-Modul fahrbar, je nach Ausführung für zwei oder drei Geräte der Serie Multi-Line 65
- mit flexibler Randabsaugung
- Bedienung wählbar links, rechts oder beidseitig
- je zwei Steckdosen 230 V und 400 V
- inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas
- inkl. Anbau links und rechts mit Ausschnitten
- inkl. GN-Behälter
- optional mit Verkleidung

ACS für zwei Geräte Multi-Line 65 (kleine Abb.)
Anschluss: 400 V; 21 kW
Maße (ohne Verkleidung) B/T/H: 1100 x 760 x 900/1100 mm
Maße (mit Verkleidung) B/T/H: 1300 x 1000 x 900/1100 mm

ACS für drei Geräte Multi-Line 65
Anschluss: 400 V; 21 kW
Maße (ohne Verkleidung) B/T/H: 1500 x 760 x 900/1100 mm
Maße (mit Verkleidung) B/T/H: 1700 x 1000 x 900/1100 mm

Multi-Line 65 - Maximale Flexibilität

Modellbeispiele:

SH/DU/BA 3500-ML
Induktionskochfeld mit zwei Kochstellen.
Anschluss: 400 V; 7 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/DU/BA 5000-ML
Wie SH/DU/BA 3500-ML, jedoch mit verstärkter Leistung.
Anschluss: 400 V; 10 kW

SH/BA 3500-ML (ohne Abb.)
Induktionskochfeld mit einer Kochstelle.
Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/BA 5000-ML (ohne Abb.)
Wie SH/BA 3500-ML, jedoch mit verstärkter Leistung.
Anschluss: 400 V; 5 kW

SH/CK 3000-ML
Cerankochfeld mit zwei Kochstellen.
Anschluss: 400 V; 4,2 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/WO 3500-ML
Induktionswok.
Cuvette ø 300 mm.
Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/WO 5000-ML
Wie SH/WO 3500-ML, jedoch mit verstärkter Leistung.
Anschluss: 400 V; 5 kW

SH/GR 5000-ML
Induktions-Grillplatte, eine Bratzone.
Anschluss: 400 V; 5 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 218 mm

SH/DU/GR 10000-ML
Induktions-Grillplatte, zwei Bratzonen.
Anschluss: 400 V; 10 kW
Maße B/T/H: 760 x 650 x 218 mm

SH/FR 7200-ML
Fritteuse, ein Becken, 9 Liter..
Anschluss: 400 V; 7,2 kW
Maße B/T/H: 760 x 650 x 250 mm

SH/ESF 3500-ML
Induktionskochfeld als Multifunktionsgerät. Mit verschiedenen Aufsätzen nutzbar, z.B. mit Griddleaufsatz, Multibräteraufsatz oder Pastakocheraufsatz (wie abgebildet).
Elektro-Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/BM 3000-ML
Bainmarie für GN 1/1.
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,8 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

Induktions-Warmhaltegerät Hold-Line

Als Auftischgerät entwickeltes Induktionswarmhaltegerät mit zwei Warmhaltezonen. Jede Zone mit stufenloser, gradgenauer elektronischer Steuerung der Temperatur (50 - 100 °C). Die eingestellten temperaturen werden mit 7-Segment-Displays unterhalb des Ceranglases angezeigt. Ausgestattet mit der neuesten RTCSmp-Technologie (Realtime Temperature Control System).
Für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.
Erhältlich in Edelstahl (Modell HO 1500/CNS), in schwarz (Modell HO 1500/S) oder weiß (Modell HO 1500/W).
Elektroanschluss: 230 V; 1,5 kW
Maße (B/T/H): 800 x 400 x 114 mm

Wärmebrücke

Ausführung in CNS, zur Aufstellung auf bestehende Counter. Mit Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, Heizzonen einzeln schaltbar.
Elektro-Anschluss: 230 V; je nach Ausführung 0,8 bis 2 kW
Maße T/H: 330 x 435 mm
Erhältlich in folgenden Breiten: 1000 mm, 1200 mm, 1500 mm und 1800 mm

Warmausgabe

Profit-Line mit Wärmeplatte 25000. Ausführung in CNS. Wärmebrücke mit Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern einzeln schaltbar. Hygieneschutzhaube aus Sicherheitsglas.
Temperaturbereich: 30 - 150 °C
Höhe: 700 mm
2 x GN 1/1:
Elektro-Anschluss: 230 V; 2,4 kW
Maße: 850 x 600 mm
3 x GN 1/1:
Elektro-Anschluss: 230 V; 2,6 kW
Maße: 1100 x 600 mm

Kalt-Warm-Platte

Warm oder kalt mit nur einer Platte. Regelbar von -5 °C bis +110 °C. Gehäuse CNS, mit Glasauflage. Höhe: 145 mm.
Erhältlich in schwarz oder weiß.
GN 1/1:
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,85 kW
Maße: 350 x 550 mm
GN 2/1:
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,52 kW
Maße: 680 x 550 mm

Wärmeplatte

Ausführung in CNS. Stufenlose Temperaturregulierung über digitale Steuerung.
Temperaturbereich: 30 - 150 °C
Elektro-Anschluss: 230 V; je nach Ausführung 1 bis 1,5 kW
Höhe: 115 mm
Erhältlich in drei Breiten (600, 700 und 800 mm) und drei Tiefen (400, 500 und 600 mm).

Buffet-Wärmelampe

Inkl. 250 W Weißlichtstrahler.
Erhältlich in verchromt, gold, schwarz oder weiß.
Elektro-Anschluss: 230 V; 250 W
Fußteil: 200 x 200 x 40 mm
Höhe: ca. 700 mm

Tranchierplatte

Tranchierplatte aus CNS, mit umlaufendem Wulstrand. Digital regelbar von 30 °C bis 100 °C.
Erhältlich sowohl mit (Modell TP 90080H) als auch ohne Hustenschutz (Modell TP 90080).
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,25 kW
Maße: 800 x 600 mm
Höhe: 110/650 mm

„Die Leichten“ - Tablettwagen

Mit den Tablettwagen „Die Leichten“ liefert Scholl ein umfangreiches Programm mit zahlreichen Varianten für jeden individuellen Bedarf. Die Rahmen sind aus eloxierten Leichtmetall-Profilen gefertigt, die Seiten- und Trennwände sind aus melaminharz-beschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Tablettauflagen aus verchrohmtem Rundrohr. Vier Lenkrollen, davon zwei feststellbar.
Weitere Modelle auf Anfrage.

Tablettwagen RTW 105

Ein Abteil, für GN 1/1.
Auflagenabstand : 125 mm
Kapazität: 9 Tabletts
Maße (B/T/H): 470 x 640 x 1450 mm

Tablettwagen RTW 205

Zwei Abteile, für GN 1/1.
Auflagenabstand : 125 mm
Kapazität: 18 Tabletts
Maße (B/T/H): 830 x 640 x 1450 mm

Besteck- und Tablettausgabewagen AGW 507

Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, melaminharzbeschichtete Seitenwände und Rückwand, im U-Profil eingefaßt.
Besteckköcher-Aufsatz mit Serviettenspender für maximal 300 Servietten (Maße B/T/H Aufsatz: 575 x 295 x 210 mm). Vier Lenkrollen, davon zwei feststellbar. Stoßschutz an den vier Wagenecken.
Standardfarben (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben):
weiß, beige, bavaria-buche, lichtgrau, bergahorn, turmalin-blau, beton dunkel, beton hell, schwarz, buche dunkel.
Maße (B/T/H): 725 x 425 x 1250 mm

Chrom-Star Tablettwagen CTW

Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial, wahlweise allseitig offen oder mit Seiten- und Rückwandverkleidung aus melaminharzbeschichteten Platten oder CNS.
Tablettauflagen aus verchromtem Rundmaterial, an den Einschubseiten mit Tablett arretierung. Vier Lenkrollen mit Stoßschutz, davon zwei feststellbar.
Standardfarben (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben):
weiß, beige, bavaria-buche, lichtgrau, bergahorn, turmalin-blau, beton dunkel, beton hell, schwarz, buche dunkel.

Tablettwagen CTW 0106

Ein Abteil, für GN 1/1.
Auflagenabstand : 125 mm
Kapazität: 9 Tabletts
Maße (B/T/H): 470 x 680 x 1650 mm

Tablettwagen CTW 0206

Zwei Abteile, für GN 1/1.
Auflagenabstand : 125 mm
Kapazität: 18 Tabletts
Maße (B/T/H): 830 x 680 x 1650 mm

Getränkewagen SGW

Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial, Vier Lenkrollen mit Stoßschutz, davon zwei feststellbar.
Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm

SGW 04

Zwei Borde für vier Kästen.
Maße (B/T/H): 1080 x 570 x 840 mm

SGW 08

Vier Borde für acht Kästen.
Maße (B/T/H): 1080 x 570 x 1630 mm

SGW 04/H

Vier Borde für vier Kästen.
Maße (B/T/H): 585 x 570 x 1630 mm

Kombivitrine Snacky (warm/kalt)

- steckerfertige Einbauvitrine mit Wärme- und Kühlbereich in einem Gerät
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine
- Primäre Heizplatte und langwellige Infrarot-Stützwärme
- mit zusätzlichem Warmbord sowie energieeffizienter Kühlung und Neutralbord
- einschiebbares Frontglas
- Präsentations- und Nutzungsfläche für 7 x GN 1/1 und 1 x GN 1/2
- Fresh Preparing: Bevorratung kalter wie warmer Speisen und Zutaten mit den ausziehbaren Schneidbrettern
- serienmäßig mit Glaszwischenetage
- durchgehende LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe

SNACKY WK GE-151-E
SNACK Line, steckerfertig.
Temperaturbereich warm: +65 °C bis +85 °C
Temperaturbereich kalt: +5 °C
Anschluss: 230 V; 2 kW
Maße B/T/H: 1510 x 1115 x 1435 mm

SNACKY WK GE-151-E UB
SNACK Line mit gekühltem Unterbau, steckerfertig.
Temperaturbereich warm: +65 °C bis +85 °C
Temperaturbereich kalt: +5 °C
Anschluss: 230 V; 2 kW
Maße B/T/H: 1510 x 1115 x 1435 mm

SNACKY WK GE-151-Z
SNACK Line, Zentralkühlung.
Temperaturbereich warm: +65 °C bis +85 °C
Temperaturbereich kalt: +5 °C
Anschluss: 230 V; 2 kW
Maße B/T/H: 1510 x 1115 x 1435 mm

SNACKY WK GE-151-Z UB
SNACK Line mit gekühltem Unterbau, Zentralkühlung.
Temperaturbereich warm: +65 °C bis +85 °C
Temperaturbereich kalt: +5 °C
Anschluss: 230 V; 2 kW
Maße B/T/H: 1510 x 1115 x 1435 mm

Einbauwärmevitrine Serie BASIC E 45

- steckerfertige Einbauwärmevitrine mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- Ausführungen:
  SLIDE IN: zum Einschieben in bauseitige Verkleidung
  DROP IN: zum Einlassen von oben in eine bauseitige Verkleidung (ohne bedienseitiges Schneidbrett)
  PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Temperaturbereich: +65 °C bis +85 °C
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas
- regelbare Feuchtigkeitszufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und Glasdeckel
- visuelle/akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit Wassernachfüllbehälter

BASIC E-44-45 SLIDE IN
Anschluss: 230 V; 1,62 kW
Maße B/T/H: 445 x 644/917 x 450/750 mm

BASIC E-78-45 SLIDE IN
Anschluss: 230 V; 1,92 kW
Maße B/T/H: 785 x 644/917 x 450/750 mm

BASIC E-112-45 SLIDE IN
Anschluss: 230 V; 3 kW
Maße B/T/H: 1125 x 644/917 x 450/750 mm

BASIC E-146-45 SLIDE IN
Anschluss: 400 V; 3,88 kW
Maße B/T/H: 1465 x 644/917 x 450/750 mm

BASIC E-44-45 DROP IN
Anschluss: 230 V; 1,62 kW
Maße B/T/H: 445 x 644/695 x 450/750 mm

BASIC E-78-45 DROP IN
Anschluss: 230 V; 1,92 kW
Maße B/T/H: 785 x 644/695 x 450/750 mm

BASIC E-112-45 DROP IN
Anschluss: 230 V; 3 kW
Maße B/T/H: 1125 x 644/695 x 450/750 mm

BASIC E-146-45 DROP IN
Anschluss: 400 V; 3,88 kW
Maße B/T/H: 1465 x 644/695 x 450/750 mm

BASIC E-44-45 PRO
Anschluss: 230 V; 1,62 kW
Maße B/T/H: 435 x 695/917 x 430/750 mm

BASIC E-78-45 PRO
Anschluss: 230 V; 1,92 kW
Maße B/T/H: 775 x 695/917 x 430/750 mm

BASIC E-112-45 PRO
Anschluss: 230 V; 3 kW
Maße B/T/H: 1115 x 695/917 x 430/750 mm

BASIC E-146-45 PRO
Anschluss: 400 V; 3,88 kW
Maße B/T/H: 1455 x 695/917 x 430/750 mm

Küchengeräte & Speisenvorbereitung

Küchenmaschinen, Gemüseschneider , Salat- & Gemüsewaschautomaten, Fleischwölfe, Mixer, Planetenrühr- & -schlagwerke, Saftpressen, Entsafter, etc.

Scharf geschnitten.

Gemüseschneider „Cutty“ G 5.1

Kurze Schneidzeiten, vielfältige Schnittformen

Ein kraftvoller Motor mit stufenloser Geschwindigkeitsregulierung und ein flexibles Equipment unterschiedlichster Edelstahl-Schneidscheiben – welche für die Spülmaschine geeignet sind - und Würfelschneidern sorgen dafür, dass bei aller Schnelligkeit und wirtschaftlicher Rationalität auch in der Großverpflegung ein erfreuliches Maß an ideenreicher Kochkunst durchaus möglich ist. Ob verstellbare Messerscheiben, Rohkost oder Reibescheiben – über das spezielle Stecksystem sind alle Scheiben einfach zu wechseln.

Auf einen Blick:

- Rohkosten, schneiden, reiben, schnitzeln, würfeln
- Maschine und Zubehör komplett aus Edelstahl
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- XXL Einfüllschacht für sperrige Rohware
- Schnittgutbehälter in 1/1 Gastronorm unterstellbar
- Sicherheitsabschaltung

Anschluss: 230 V; 0,37 kW
Maße B/T/H: 425 x 475 x 520 mm (max. H 830 mm)

Abbildung mit fahrbarem Untergestell

Mehrzweck-Küchenmaschine M 30

Die M 30 ist ein multifunktionales Allroundtalent. Mit den unterschiedlichsten Aufsatzgeräten bietet sie den Profis in Betriebsküchen, Cateringbetrieben, Kantinen, Krankenhäusern, Gaststätten, Hotels und Pensionen eine unvergleichliche Vielseitigkeit. Durch unkompliziertes Wechseln der Aufsatzgeräte kann die Mehrzweck-Küchenmaschine M 30 als Gemüseschneider, Universal-Streifenschneider, Fleischwolf, Fleischmürber, Steaker oder als Rühr- und Schlaggerät zum Einsatz kommen.

Auf einen Blick:

- modulares Baukastenkonzept, einfaches Handling
- Verarbeitung unterschiedlichster Nahrungsmittel: Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Pürieren, Passieren, Rühren, Schlagen, Kneten, Wolfen, Steaken, Mürben
- Maschine und Zubehör aus Edelstahl
- Zubehör HACCP konform
- ergonomisch optimiertes Design
- leistungsstarker Antrieb mit Sicherheitsabschaltung
- einfaches Spannverschlusssystem zum Wechseln der Aufsätze
- Sicherheitscodierte Aufsteckgeräte
- zwei Geschwindigkeiten

Anschluss: 400 V; 1,8 kW
Maße Antriebssystem B/T/H: 280 x 650 x 320 mm
Komplettgerätemaße variieren je nach Aufsatz

Planeten Rühr- und Schlagmaschine „Teddy“ AW R 5

Gut gebaut und bärenstark.

Die Rührmaschine ist kompakt und deshalb mobil und flexibel einsetzbar. Der multifunktionelle Bedienungsknopf ist ergonomisch korrekt auf beiden Seiten der Maschine angebracht. Die Bedienung der Maschine und die Montage der Werkzeuge sind sehr einfach in der Handhabung. Der Rührkessel ist mit und ohne Deckel stapelbar.

Die intelligente Motorsteuerung schützt die Maschine vor Überlastung. Die Maschine ist mit einer stufenlosen Geschwindigkeitsregulierung ausgerüstet.

Auf einen Blick:

- mobil und flexibel einsetzbar
- Standardzubehör aus Edelstahl zum Schlagen, Kneten und Rühren
- Rührkesselinhalt 5 Liter Volumen
- geräuscharmer 500 W Motor
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- leichte Reinigung durch glatte Oberflächen
- optional in weiß, schwarz oder grau lieferbar

Anschluss: 230 V; 0,5 kW
Maße B/T/H: 240 x 462/537 x 400/558 mm

Planeten Rühr- und Schlagmaschine AW R 10 und AW R 20

Leistungsfähige 10 und 20 Liter Rührmaschine der Marke Alexanderwerk komplett aus Edelstahl für den professionellen Einsatz. Zum Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen. Ein Hebel zum Heben und Senken des Rührkessels. Steuerung über Folientastatur mit elektrischer Drehzahlregelung. Programmierbar, mit Remixfunktion, Pausenfunktion und Notstopp.

Edelstahl-Grundmaschine mit Schutzschirm aus Kunststoff (CE-zertifiziert). Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer, Rührbesen und Knethaken komplett aus Edelstahl. Bei der AW R 10 ist der Abstreifer serienmäßig im Lieferumfang enthalten.

Bezeichnung:	Elektro-Anschluss:	Maße B/T/H:
AW R 10: Tischmodell, 10 Liter	230 V; 0,7 kW	369 x 592 x 639 mm
AW R 10: Standmodell, 10 Liter	230 V; 0,7 kW	548 x 606 x 1180 mm
AW R 20: Tischmodell, 20 Liter	230 V; 1,2 kW	450 x 667 x 885 mm
AW R 20: Standmodell, 20 Liter	230 V; 1,2 kW	566 x 717 x 1286 mm

Salat- und Gemüsewaschtechnik SWA 60

Die Kleine mit der großen Leistung.

Mit nur 63,5 cm Breite passt die SWA 60 in nahezu jede Nische. Als einzige Kompaktmaschine mit großvolumigen Wassertank und lediglich 4-5 Liter Frischwasserverbrauch pro Waschgang ist die Kleine äußerst ökonomisch. Durch das schonende Wasserwalzensystem ist ein äußerst sauberes und effektives Waschen und Schleudern von Salaten, Gemüse oder auch Obst garantiert, ohne dass diese unnötig durch den Einfluss von z.B. Sprühen oder Tauchbewegungen gestresst werden.

Auf einen Blick:

- komplett aus Edelstahl
- automatisches schonendes Wasserwalzensystem
- Waschen & Schleudern individuell programmierbar
- auch für Früchte und sensibles Gut
- Wasserzulauf und -ablauf erforderlich

Anschluss: 230 V; 1,1 kW
Maße B/T/H: 635 x 720 x 850 mm

Fleischwolf „Lobos“ AW F 82.2

Der Frischewolf für Durchgedrehtes…

Mit dem neuen „Lobos“ AW F 82.2 präsentiert die AlexanderSolia GmbH einen Fleischwolf im ergonomisch, platzsparendem Design. Durch die außenliegende Mitnehmerwelle ist das Reinigen eine Leichtigkeit. Das hygienisch verkapselte Gehäuse ist nach HACCP-Prinzipien gefertigt. Durch die intelligente Steuerung mit Überlastungsschutz wird ein Blockieren des Motors verhindert und schützt dadurch Schneidsatz und Förderschnecke vor Beschädigungen.

Auf einen Blick:

- 1/1 Gastronormbehälter unterstellbar
- abnehmbare Fleischschale komplett aus Edelstahl, spülmaschinenfest
- leicht abnehmbares Gehäuse inkl. Schnecke für hygienisches Reinigen
- Schneidsatz codiert, komplett in Edelstahl
- 3-teiliger L&W Schneidsatz, optional 5-teilig
- Stundenleistung 200 – 300 kg

Anschluss: 400 V; 1,1 kW
Maße B/T/H: 503 x 498 x 428 mm

Saftig bis schnittig.

Saftmaschinen

Hohe Ausbeute, leichte Reinigung und überall einzusetzen sind die Saftmaschinen von Kronen. Neben den automatischen Orangenpressstationen hat Kronen leistugsstarke Saftzentrifugen/Entsafter und Handpressmaschinen im Programm.

Entsafter KE-5500

Zur Herstellung von Obst- und Gemüsesäften in Hotel, Restaurant, Supermarkt, Bar, Café.

- Effektiv 20 - 30 % mehr Ausbeute als mit vergleichbaren Profigeräten.
- Starker und leiser Motor. Für große Mengen und starke Beanspruchung geeignet.
- Große Einfüllöffnung für ganze Äpfel = weniger Vorschneiden.
- Ausgewuchteter großer Schleuderkorb sorgt für ruhigen Lauf, hohe Ausbeute und dadurch trockenen Trester
- Motorblock und Anbauteile komplett Edelstahl
- Einfachste Zerlegung in Sekunden, alle Teile sind spülmaschinenfest.
- Zwei Geschwindigkeiten 4.500 U/Min. für weiche Früchte (Ananas, Melone) und 5.500 U/Min. für maximale Ausbeute bei harten Früchten wie Karotten, Äpfeln etc.

Anschluss: 230 V; 1,5 kW
Maße B/T/H: 90 x 470 x 320 mm

Emulgieren - Mischen - Aufschlagen: EMA-Stäbe

Für jede Leistung und jede Anwendung der richtige Stab und Motor. Alle und alles made in Germany. Höchste Qualität für höchste Ansprüche. Kombinieren Sie die zwei verschiedenen Motorblöcke mit verschiedenen Stäben.

EMA-Stab 55

Mit dem EMA Mixer können schnell und einfach verschiedenste Lebensmittel gemischt, aufgeschlagen, zerkleinert oder emulgiert werden. Für die Herstellung von Suppen, Saucen, Pürees, Mayonnaise, Eismassen, Cremes, Fruchtmark, Dressings u. v. m. Einsetzbar in Hotel, Restaurant, Catering, Kantine, Supermarkt, Eiscafé, Imbiss, Feinkostgeschäft.

- drehzahlstarker Motor: 5.000 bis max. 15.000 U/Min.
- besonders starke Sogwirkung und feinste Zerkleinerung
- revolutionäres Zusammenspiel von Antriebswelle und Rotor
- erstellt mikrofeine Bläschen, die den Soßenspiegel einzigartig machen
- beste Aufschlagleistung und feinste Emulsion
- Mixstäbe je nach Bedarf mit 3-Flügel-Messer oder dem innovativen EMA Rotor-Stator System erhältlich

Bestehend aus Antriebsgruppe und Stab nach Wahl
Passende Stäbe: EMA-55 Stab 350 mm, 400 mm und 500 mm sowie Standard-Mixstäbe der gleichen Länge.
Maximale Behälterkapazität: ca. 170 Liter.
Anschluss: 230 V; 0,55 kW

EMA-Stab 85

Beschreibung wie EMA-Stab 55.
Bestehend aus Antriebsgruppe und Stab nach Wahl
Passende Stäbe: EMA-85 Stab 500 mm, 600 mm und 700 mm sowie Standard-Mixstäbe der gleichen Länge.
Maximale Behälterkapazität: ca. 250 Liter.
Anschluss: 230 V; 0,85 kW

Kronen Gemüseschneider

Kronen Gemüseschneider zeichnen sich besonders durch ihre herausragende Hygiene und einfache Reinigung aus. Leistungsstärke, die große Einfüllöffnung sowie die bedienfreundliche Ausführung aller Modelle sind ein weiteres Qualitätsmerkmal. Die aus gehärtetem Stahl gefertigten Messer sorgen für einen sauberen Schnitt und längere Haltbarkeit der Produkte.

Kronen Gemüseschneider KG-201 & KG 203

Für Hotels, Restaurants und Gastronomie von 50 bis ca. 500 Essen. Große Einfüllöffnung und exzellente Schnittqualität für frisches Aussehen und gute Haltbarkeit Ihrer Produkte. Leichte Handhabung, beispielhafte Qualität, durchdachte Sicherheit und hohe Leistung. Gerät und Schneidkammer komplett in Edelstahl, zur leichten Reinigung.

Gemüseschneider KG-201
Eine Geschwindigkeit (300 U/Min.)
Kapazität: 50 - 500 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße B/T/H: 240 x 520 x 630 mm

Gemüseschneider KG-203
Drei Geschwindigkeiten (250 U/Min., 350 U/Min., 450 U/Min.)
Kapazität: 50 - 500 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 0,65 kW
Maße B/T/H: 240 x 520 x 630 mm

Kronen Gemüseschneider KG-251 & KG 253

Für Hotels, Restaurants und Gastronomie von 100 bis ca. 650 Essen. Große Einfüllöffnung mit zusätzlichem Ausräumer und Strunkbohrer für ganze Kohlköpfe. Optimale Haltbarkeit Ihrer Produkte. Leichte Handhabung, beispielhafte Qualität, durchdachte Sicherheit und hohe Leistung. Gerät und Schneidkammer komplett in Edelstahl zur leichten Reinigung.

Gemüseschneider KG-251
Eine Geschwindigkeit (300 U/Min.)
Kapazität: 100 - 650 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße B/T/H: 240 x 520 x 630 mm

Gemüseschneider KG-253
Drei Geschwindigkeiten (250 U/Min., 350 U/Min., 450 U/Min.)
Kapazität: 100 - 650 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 0,65 kW
Maße B/T/H: 240 x 520 x 630 mm

Kronen Gemüseschneider KG 353

Für Hotels, Restaurants und Kantinen von 200 bis ca. 1200 Essen. Große Einfüllöffnung mit zusätzlichem Ausräumer für ganze Kohlköpfe. Optimale Haltbarkeit Ihrer Produkte. Leichte Handhabung, beispielhafte Qualität, durchdachte Sicherheit und hohe Leistungsstärke. Gerät komplett in Edelstahl 14301. Schneidkammer aus Edelstahl zur leichten Reinigung einfach entnehmbar.

Drei Geschwindigkeiten (250 U/Min., 350 U/Min., 450 U/Min.)
Kapazität: 200 - 1200 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 1,1kW
Maße B/T/H: 280 x 675 x 780 mm

Zahlreiches Zubehör

Für die Gemüseschneider von Kronen steht eine Vielzahl an Scheiben für unterschiedliche Anwendungen zur Verfügung.

- Feinschnitt (je nach Modell) in den Größen 0,5 mm, 1 mm, 2 mm und 3 mm
- Grobschnitt in den Größen 4 mm, 6 mm, 8 mm und 10 mm
- Julienne-Streifenscheiben in den Größen 2,2 x 2,2 mm, 4 x 4 mm und 6 x 6 mm
- Raffelscheiben in den Größen 2 mm, 3 mm, 4 mm, 6 mm und 8 mm
- Würfelgitter in den Größen 7,5 x 7,5 mm, 10 x 10 mm, 12,5 x 12,5 mm, 15 x 15 mm und 20 x 20 mm
- Reibescheibe
- Wellenschnittscheibe 4 mm
- verstellbare Messerscheibe 1 - 6 mm (für Serie KG 200)

Professionelle Küchenmaschinen.

Antriebseinheit KU 1105 „ECO2“
Stabiles und standfestes Hochsockelgehäuse komplett aus Edelstahl. Elektronische, stufenlose Drehzahlregelung mit Boostfunktion und Sicherheitsabschaltung
Anschluss: 230 V; 0,55 kW
Maße: 600 x 330 x 540 mm

Gehäuse GHK1
Leergehäuse zum Einsetzen eines Fleischmürbers, Steaker oder Streifenschneiders, zur Verwendung an der Antriebseinheit KU 1105.

Fleischmürber
Mit verstellbaren Walzen, als Einsatz für Gehäuse GHKU, GHK 1 und GHKS.

Steakereinsatz
Für Gehäuse GHKU, GHK 1 und GHKS.

Streifenschneider
Als Einsatz für Gehäuse GHKU, GHK 1 und GHKS. Streifenbreite: 4 mm

Planeten-Rühr- und Knetwerk R 1100
Vorsatzgerät zum Rühren und Mischen von Eischnee, Sahne, Mayonaise und leichten Teigen sowie zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen und zum Vermengen von Füllmengen und Hackmassen. Edelstahlschüssel (15 Liter). Spritzschutzhaube SR 4 mit verschließbarer Nachfüllöffnung. Rührbesen, Flachrührer und Knethaken als serienmäßiges Zubehör
für bis ca. 6,0 kg Fertigmasse

Fleischwolf W 1100 N
Ausführung komplett aus Edelstahl. Integrierter 5-fach-Schneidsatz bestehend aus zwei Vorschneidern, zwei Kreuzmessern und Lochscheibe R 82 – 4,5 mm (ø 70 mm). Rechteckiger , abnehmbarer Fleischwolfteller mit Kunststoffstopfer.
Leistung je nach gewählter Lochscheibe bis max. 400 kg/ Stunde

Gemüseschneider G 1100 K
Edelstahl-Schneidegehäuse mit Antriebsnabe. Mit Sicherheitsabschaltung. Großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte, Sicherungsbügel und Führungswange. Leistung je nach gewählter Scheibe bis ca. 400 kg pro Stunde
Lieferumfang: verstellbare Sichelmesserscheibe 0-10 mm, Raspelscheibe RS 30 (3,0 mm), Raspelscheibe RS 50 (5,0 mm), Raspelscheibe RS 70 (7,0 mm), Kronenscheibe P (Reibescheibe fein)

Kompaktwolf R 70 N
Gerät aus Edelstahl zur Fleischverarbeitung in der Speisenvorbereitung. Bestehend aus Antriebseinheit AL 2-4 und Fleischwolfvorsatz W 60 N. Mit Impulsstufe. Standfestes Aluminium-Gehäuse.
Serienmäßiges Zubehör:
rechteckiger abnehmbarer Fleischwolfteller (1,5 l Füllvolumen); 3-fach-Schneidsatz aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe 4,5 mm (ø 70 mm); Stopfer; Ausziehhaken für Schnecke
Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße: 210 x 495 x 350 mm

Antriebseinheit KU 2-5 E

Mit elektronischer Drehzahlregelung, zusätzlichem Antrieb oben für den Einsatz mit Rühr- und Knetwerk KW 2-1 und Sicherheitsabschaltung. Stabiles und standfestes Hochsockelgehäuse.
Anschluss: 230 V; 0,8 kW
Maße: 260 x 360 x 450 mm

Gemüseschneider G 24 K

Ergonomische Geräteform für müheloses und körpergerechtes Arbeiten, Deckel und Schneidgehäuse aus Aluminium-Druckguss. Doppelte Sicherheitsabschaltung gemäß DIN-Vorschrift. Schneidegehäuse mit Antriebsnabe, großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte, Rettich- und Gurkenschneide-Vorsatz mit Stopfer, Andrückhebel, Sicherungsbügel, Führungswange und Spritzwand.
Das G 24 Scheiben-Sortiment deckt alle Schneid- und Reibeaufgaben ab (Sichelmesserscheibe verstellbar von 0-6 mm, Reibscheibe RB 30, Reibscheibe RB 50, Reibscheibe RB 70 und Kronenscheibe K 6)

Fleischwolf W 60 N

Ausführung komplett aus Edelstahl. Integrierter 3-fach-Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe R 70 – 4,5 mm (ø 70 mm). Abnehmbarer rechteckiger Fleischwolfteller mit Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke.

Gehäuse GHKU

Leergehäuse zum Einsetzen eines Fleischmürbers, Steaker oder Streifenschneiders, zur Verwendung an den Antriebseinheiten KU 2-3 E, KU 2-4 E und KU 2-5 E.

PlanetenRühr- und Knetwerk R 4

Nur in Verbindung mit der Antriebseinheit KU 2-2 E, KU 2-3 E, KU 2-4 E oder KU 2-5 E verwenden! Zum Rühren und Schlagen von Eischnee, Sahne, Mayonnaise oder leichten Teigen, zum Vermengen von Füllungen und Hackmassen sowie zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen. Doppelte Sicherheitsabschaltung nach DIN EN-Vorschrift. Edelstahl-Rührschüssel (8 Liter). Klarsichtige Spritzschutzhaube SR 3 mit verschließbarer Nachfüllöffnung. Rührbesen, Flachrührer und Knethaken als serienmäßiges Zubehör
Verarbeitungsmenge: bis ca. 3,0 kg Fertigmasse

Planeten-Rühr- und Knetwerk PR 21-S

Robustes, schweres und leistungsstarkes Modell zum Rühren, Kneten und Mischen. Zehn Arbeitsgeschwindigkeiten. Edelstahl Kessel (20 Liter). Inkl. Rührbesen, Flachrührer (Edelstahl) und Knethaken (Edelstahl). Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung. Zwei separate Taster für Start und Stopp.
Anschluss: 230 V; 0,55 kW
Maße: 530 x 520 x 870 mm

Planeten-Rühr- und Knetwerk PR 5

Robustes, schweres und leistungsstarkes Tischmodell zum Rühren, Kneten und Mischen. Zehn Arbeitsgeschwindigkeiten. Edelstahl Kessel (5 Liter). Inkl. Rührbesen, Flachrührer (Edelstahl) und Knethaken (Edelstahl). Spritzschutz mit integrierter Sicherheitsabschaltung.
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße: 400 x 310 x 450 mm

Planeten-Rühr- und Knetwerk PR 8-T

Wie PR 5, jedoch Edelstahlkessel (8 Liter).
Anschluss: 230 V; 0,19 kW
Maße: 470 x 280 x 580 mm

Planeten-Rühr- und Knetwerk PR 21-ST

Wie PR 21-S, jedoch mit Timer (1 - 15 Minuten).

Perfekte Vorbereitung.

Antriebseinheit mit Untergestell, Arbeitsgehäuse und Schneidaufsatz

Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2

Für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ab ca. 100 bis 1000 Essensteilnehmer konzipiert. Höchste Qualität „Made in Germany". Komplett aus Edelstahl rostfrei, massive robuste Verarbeitung, präzise langlebige Schneidwerkzeuge, breitgefächertes Zubehör, 100 % spülmaschinenfest.

Antriebseinheit AE 20-2 DKS

Gehäuse aus Edelstahl, Tastaturschaltung für zwei Antriebsgeschwindigkeiten und Impulsstufe, Maschine mit Sicherheitsschaltung und Druckklappensteuerung für höchste Sicherheit.
Anschluss: 400 V; 1,3/1,9 kW

Untergestell, fahrbar FGA

für Antriebseinheit AE 20-2 DKS.
Drei gummibereifte Lenkrollen, alle feststellbar, mit Abstelleinrichtung.
Maße mit Antriebseinheit: 1100 x 770 x 850 mm

Antriebseinheit mit Untergestell und Planetenrühr- und -schlagwerk

Arbeitsgehäuse AG-SG-E

Komplett aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet ,
zur Aufnahme von Scheiben und Zylindern

Schneidaufsatz SAS-SG DKS

Mit geschaltete Drückeinrichtung und Stopfer, Material: Edelstahl, für Scheibeneinsätze, z.B. verstellbare Messerscheibe 0-8 mm, Julienne- Schneidscheiben, Rohkostscheiben und Würfelschneider von 8 x 8 bis 20 x 20 mm.

Trichteraufsatz TR-SG DKS (ohne Abb.)

Aus Edelstahl, mit Handschutz, für den Einsatz von Scheiben bzw. Zylindern

Planetenrühr- und -schlagwerk UP 40-S

Inklusive Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, Spritzschutzring und Kessel aus Edelstahl, auch in 20-l-Version (ohne Abbildung) erhältlich.

Fleischwolf FW 82 GSF RF

5-fach Schneidsatz Rostfrei mit codierten Lochscheiben

Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e

Diese Maschine besticht durch Leistung, kaum zu übertreffende Vielseitigkeit und Komfort. Konzipiert für ca. 60 – 150 Essenteilnehmer, zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Flüssigkeiten, Teigmassen, zum Steaken, Mürben, Cuttern und Passieren.

Antriebseinheit AE 6e

Gehäuse und Ständer komplett. aus Edelstahl, Maschine mit doppelter Sicherheitsabschaltung, zwei Geschwindigkeiten 140/280 U/Min., Tastaturschaltung, „Made in Germany".
Anschluss: 400 V; 0,95/1,1 kW • Maße: 300 x 350 x 450 mm

Ansteckgerät Universal-Gemüseschneider

Material Edelstahl; höchste Sicherheit durch doppelte Sicherheitsabschaltung, inkl. Kunststoffstopfer, verschiedene Edelstahlkompaktscheiben zum Schneiden, Reiben, Rohkosten, für Streifen und Juliennes erhältlich, z.B. verstellbare Messerscheibe 0-8 mm. Für Würfelschneid-, Passier- und Reibeinrichtung zu verwenden.
Erweiterbar mit dem **Gourmetvorsatz** für Brunoise und Gaufrettes.

Gourmetvorsatz

Unterschrank, fahrbar

Vier Lenkrollen, alle feststellbar.
Maße B/T/H: 500 x 600 x 600 mm

Untergestell, fahrbar (ohne Abbildung)

Drei gummibereifte Lenkrollen, alle feststellbar.

Maschinenschrank SUPRA 6e

Schrankanlage mit verschließbaren Maschinenfach und herausziehbarer Antriebseinheit AE 6e. Die Anlage ist auch mit Zubehöraufbewahrungstrakt lieferbar.
Abbildung: Maschinenschrank klein mit Planeten Rühr-, Knet- und Schlagwerk 15 Liter.

Ansteckgerät Planeten Rühr-, Knet- und Schlagwerk

In den Varianten 10 Liter und 15 Liter erhältlich.

Ansteckgerät Cutter CA 35

Komplett mit Messer und Edelstahlkessel (3,5 Liter).

Ansteckgerät Fleisch- und Gemüsewolf R 70 RF

Edelstahlwolf komplett mit codiertem 3-fach Schneidsatz.

Ansteckgerät Steaker/Streifenschneider

Komplett mit Walzensatz, Getriebe und Haube.

Gemüseschneider GVM 210

Der Gemüseschneider mit Mehrwert - drei in Eins.
Scheiben – Zylinder - Gourmet.
Maschine mit Edelstahlgehäuse und komplett abnehmbaren Edelstahlgemüseschneidvorsatz, hygienische Reinigung in der Spülmaschine, Sicherheitsabschaltung und Abschaltautomatik. Durchzugskräftiger Markenmotor mit Getriebe, Zwei Geschwindigkeiten (280 und 560 U/Min.). Erweiterbar mit Trichteraufsatz TR 210 für Zylinder bzw. Gourmetaufsatz für Gaufrettes und Brunoises.
Anschluss: 400 V; 950 W

Lips Rühr-und Schlagmaschinen – swiss made

Die schon legendären und unverwüstlichen Lips-Maschinen sind in unterschiedlichen Ausführungen mit Kesselvolumen zwischen 14 und 22 Liter lieferbar. Durch das geniale Anschlag-Prinzip von Lips bewegt sich das Rührwerkzeug gleichmäßig durch die Masse ohne um die eigene Achse zu rotieren. Die Maschinen sind mit 400 bzw. 230 – Volt Motoren ausgestattet und entsprechen der EG-Maschinenrichtlinie. Zubehör: Edelstahlkessel, Schläger, Kneter sowie 2 Besen; alle Werkzeuge aus Edelstahl, der stabile Edelstahlunterbau ist auch fahrbar lieferbar.

ROTOR Gastronom GK900 und GK600 – swiss made

Die weltbekannten Profimixer aus der Schweiz – 1000-fach kopiert – nie erreicht. Das schwere hochglanzverchromte Gehäuse verleiht der Maschine ihr charakteristisches Design und trägt wesentlich zur leisen und angenehmen Geräuschkulisse im Betrieb bei. ROTOR-Spezialmotoren ermöglichen Spitzenleistungen von bis 1.600 W (GK900) und Wellendrehzahlen bis zu 30.000 U/Min.

- stufenloser Drehzahlregelung und Sanftstart
- Mixaufsatz mit Universal Messerkopf High Power für Küche, Bar und Eis-Crushen serienmäßig
- vier verschiedene Messerköpfe für unterschiedliche Einsatzbereiche lieferbar
- leichte Demontage der Mixaufsätze für einfache, mühelose und hygienische Reinigung
- ruck- und schlagfreies Arbeiten, verschleißfester und vibrationsfreier Direktantrieb
- Unfallschutz nach EG-Maschinenrichtlinie

ROTOR Vitamat INOX Neues Modell – swiss made

Die neue Hochleistungs-Frischsaftzentrifuge verkörpert Premiumqualität durch Robustheit, einfache Bedienung, hohe Saftausbeute, beispiellose Produktivität und einfache Reinigung der Zentrifugalkammer in der Spülmaschine. Der ROTOR - Hochleistungs-Spezialmotor verleiht der Maschine auch unter Last wesentlich höherer Drehzahlen als bei anderen gewerblichen Zentrifugen üblich.
Zwei unterschiedliche Drehzahlen zur optimalen Verarbeitung und kontinuierlichen Verarbeitung weicher als auch harter Früchte sowie unterschiedlicher Obst- und Gemüsesorten.
Der neue Vitamat Inox hat eine deutlich geringere Neigung zum Verstopfen und kann durch seine 80 mm großen Einfüllöffnung auch Äpfel sehr gut entsaften, extra großer Tresterbehälter 12 Liter inklusive.

ROTOR Sanamat Inox – swiss made

Der Sprinter unter den Frischsaftzentrifugen. Hochglanzpoliertes Motorgehäuse, Saftauffangschale sowie Deckel und Schleuderkorb mit Spezial-Reißscheibe – alles aus Edelstahl – machen den Unterschied und garantieren echten Mehrwert. Maximalste Saftausbeute (9-15% höher als Wettbewerb) durch Spezial-Schleuderkorb und Drehzahlstabilisierung auf 5500 bzw. 7200 U/min, große Runde Einfüllöffnung (80mm) sowie bedienerfreundliche Ausgusshöhe von 150mm machen das Besondere aus.

Bar Blender RBB Pro – das Original, natürlich von ROTOR

Formschöner Mixer mit Sanftstart, 230 V; 1,0 kW Spitzenleistung bzw. 0,55 kW Dauerleistung, speziell zum Mixen von Cocktails und sekundenschnellen Crushen von Eiswürfeln. Besonders gut für Frozen, Drinks, Smoothies, Caipirinhas, etc. Die 3-stufige Drehzahlsteuerung von 4000 U/min bis zur max. Motordrehzahl von 30.000 U/min macht diesen Blender zu einen unverzichtbaren Helfer an allen Bars und sonstigen Einrichtungen. Edles Design in Verbindung und High-Tech-Ausstattung mit Sicherheitsschaltung (UVV) definieren die Premiumkategorie in diesem Segment. Der RBB Pro ist auch kombinierbar mit den Messerköpfen „High Power", „Spezial Labor" und „Schlagscheibe"

Zitruspresse P 206 mit Sicherheitsschaltung

Die P 206 mit ihren hochglanzpolierten Motorgehäuse zeigt das Arbeitssicherheit, leichte Bedienung und spritzfreies Entsaften gut miteinander harmonieren können. Presskegel und Ausschwingzylinder aus Edelstahl garantieren eine unverfälschte und unbelastete Saftausbeute. Der über den Deckel angesteuerte Schalter startet die P 206 erst nach Befüllen und Schließen. Die ausgereifte Konstruktion ermöglicht die einfache, schnelle und werkzeuglose Demontage zu Reinigungszwecken.

Kühl- & Tiefkühlgeräte

Kühl- & Tiefkühlschränke, Kühl- & Tiefkühltische, Schnellkühler/Schnellfroster, Saladetten, Pizzatische, Kühlvitrinen, Getränkekühlung, Eiskegelbereiter, Crusheisbereiter, Abfallkühler, etc.

Professionell kühlen.

Kühlschrank UKU 185 I
Mit Edelstahltür. Mechanische Steuerung, Thermostat innen, digitale Temperaturanzeige außen, Innenbeleuchtung.
Bruttoinhalt: 180 Liter; Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 120 W; Maße B/T/H: 602 x 600 x 850 mm

Kühlschrank UKU 180 W
Mit Volltür. Mechanische Steuerung, Thermostat innen, digitale Temperaturanzeige außen, Innenbeleuchtung.
Nutzinhalt: 180 Liter brutto, 160 Liter netto; Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 120 W; Maße B/T/H: 600 x 600 x 850 mm

Kühlschrank UKU 180 W-G
Mit Glastür. Mechanische Steuerung, mechanische Temperaturanzeige innen, LED-Innenbeleuchtung (gesondert schaltbar).
Nutzinhalt: 180 Liter brutto, 174 Liter netto; Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 120 W; Maße B/T/H: 600 x 600 x 850 mm

Kühlschrank UKU 260 W
Mit Volltür. Mechanische Steuerung.
Nutzinhalt: 240 Liter brutto, 226 Liter netto
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 120 W
Maße B/T/H: 600 x 610 x 1.250 mm

Kühlschrank UKU 263 W
Mit Glastür, LED-Innenbeleuchtung (gesondert schaltbar). Mechanische Steuerung.
Nutzinhalt: 250 Liter brutto, 235 Liter netto
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 150 W
Maße B/T/H: 600 x 610 x 1.250 mm

Kühlschränke der Serie UKU
- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte und Frontbelüftung
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- Voll- oder Glastür, Schloss, Stangengriff, Magnetdichtung(en), Türanschlag rechts, wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für individuellen Rosteinschub
- Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C

Kühlschrank UKU 360 W
Mit Volltür. Mechanische Steuerung.
Nutzinhalt: 333 Liter brutto, 312 Liter netto
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 130 W
Maße B/T/H: 600 x 610 x 1.640 mm

Kühlschrank UKU 363 W (o. Abb.)
Mit Glastür, LED-Innenbeleuchtung (gesondert schaltbar). Mechanische Steuerung.
Nutzinhalt: 348 Liter brutto, 325 Liter netto
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 160 W
Maße B/T/H: 600 x 610 x 1.640 mm

Kühlschrank UKU 540 W (o. Abb.)
Mit Volltür. Mechanische Steuerung.
Nutzinhalt: 544 Liter brutto, 526 Liter netto
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 150 W
Maße B/T/H: 750 x 730 x 1.640 mm

Kühlschrank UKU 543 W
Mit Glastür, Innenbeleuchtung (gesondert schaltbar). Mechanische Steuerung.
Nutzinhalt: 572 Liter brutto, 543 Liter netto
Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 200 W
Maße B/T/H: 750 x 730 x 1.640 mm

Fleischreifeschränke der Serie FRS

- Fleischreifeschrank speziell für Dry-Aged-Reifung, zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 800 mm
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- selbstschließende Volltür oder Glastür, Griffleiste, Magnetdichtung(en), mit Öffnungsfesthalter bei 100°, Türanschlag mittels Kit wechselbar (auf Anfrage)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, FKW- und FCKW-frei, 60 mm
- elektronische Steuerung mit 10 Programmen à 6 Phasen zum Einstellen der gewünschten Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit
- Einstellung der relativen Luftfeuchtigkeit mittels Sonde und Dampferzeuger mit wahlweisem Feuchtigkeitsniveau zwischen 30 bis 95 %
- vier Fühler (für Kühlraum, Verdampfer, Kondensator und Luftfeuchtigkeit) garantieren eine einwandfreie Arbeitsweise
- Alarm-Meldung und Speicherfunktion bei offener Tür, defekter Abtauung, schmutzigem Kondensator
- inkl. Interface RS 485 zum Auslesen HACCP-relevanter Daten
- steckerfertige Version: Tauwasserverdunstung mittels Heißgas sowie elektrischer Zusatzheizung; zentralgekühlte Version: nur mit elektrischer Tauwasserverdunstung, automatische Abtauung
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- extra beschichtete Verdampfer-Einheit mit großer thermischer Leistung, verdampferfreier Innenraum
- Luftwechsel erfolgt durch automatischen gesteuerten Saugventilator, die Lufterneuerung beträgt bis zu 12 m^3 / h, bei diesem Prozess wird der Luft die Feuchtigkeit entzogen
- kontrollierte Luftkühlung für höchste Leistung und eine gleichmäßige Verteilung des erzeugten Mikroklimas im gesamten Kühlraum
- serienmäßig mit bis zu acht flexiblen Fleischhaken-Stangen auf C-förmigen Schienen (vier je Abstellfläche), geeignet zum Aufhängen von Fleisch- und Wurstwaren, je Schiene bis ca. 6 kg
- vier justierbare Stellfüße aus CNS (150 / 180 mm)

Fleischreifeschrank FRS 900 CNS
Mit Volltür und 2 x 4 Fleischabhängungen.
Nutzinhalt: 900 Liter brutto, 820 Liter netto
Temperaturbereich: -2 °C bis +30 °C
Anschluss: 230 V; 1182 W
Maße B/T/H: 740 x 1010 x 2.070 mm

Fleischreifeschrank FRS 900 G CNS
Mit Glastür und 2 x 4 Fleischabhängungen.
Nutzinhalt: 900 Liter brutto, 820 Liter netto
Temperaturbereich: -2 °C bis +30 °C
Anschluss: 230 V; 1182 W
Maße B/T/H: 740 x 1010 x 2.070 mm

Fleischreifeschrank FRS 900 G-SP CNS
Mit Glastür, 1 x 4 Fleischabhängungen und 4 Rosten GN 2/1.
Nutzinhalt: 900 Liter brutto, 820 Liter netto
Temperaturbereich: -2 °C bis +30 °C
Anschluss: 230 V; 1182 W
Maße B/T/H: 740 x 1010 x 2.070 mm

Pizzakühltisch Serie PT

2-bis 4-türige Versionen, EN 600 x 400 mm

- steckerfertiger Pizzakühltisch mit Umluftkühlung
- Innenraum zur Aufnahme von EN 600 x 400 mm geeignet
- 30 mm starke Arbeitsplatte aus Granit (Art: Rosa Moncao) hinten und seitlich 150 mm aufgekantet
- außen und innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- mit 2, 3 oder 4 selbstschließenden Türen, CNS-Griffleisten, Magnetdichtung(en)
- 1 ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach, 3 oder 5 kleine ungekühlte Schubladen
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Temperaturbereich: 0 °C bis +8 °C
- elektronische Steuerung, manuelle Umschaltung von statischer Kühlung auf Umluft
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- mit höhenverstellbaren CNS-Stellfüßen (140/210 mm), optional mit Rollen

PT 2

Zwei Türen und eine ungekühlte Schublade.
Bruttoinhalt 240 Liter.
Anschluss: 230 V; 230 W
Maße B/T/H: 1470 x 720 x 830 mm

PT 2-C

Zwei Türen und drei kleine ungekühlte Schubladen.
Bruttoinhalt 240 Liter.
Anschluss: 230 V; 230 W
Maße B/T/H: 1600 x 720 x 830 mm

PT 2-1

Zwei Türen, fünf kleine und eine große ungekühlte Schublade.
Bruttoinhalt 360 Liter.
Anschluss: 230 V; 276 W
Maße B/T/H: 1980 x 720 x 830 mm

PT 3-1

Drei Türen, fünf kleine und eine große ungekühlte Schublade.
Bruttoinhalt 480 Liter.
Anschluss: 230 V; 386 W
Maße B/T/H: 2490 x 720 x 830 mm

PT 4-1

Vier Türen, fünf kleine und eine große ungekühlte Schublade.
Bruttoinhalt 600 Liter.
Anschluss: 230 V; 474 W
Maße B/T/H: 3000 x 720 x 830 mm

Passende Pizzaöfen finden Sie auf Seite 30.

Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A

Wahlweise mit Glasaufsatz oder als Variante mit CNS-Deckel.

- steckerfertiger Pizzatischaufsatz mit statischer Kühlung
- Aufsätze lassen sich mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT 2 bis PT 4-1 kombinieren
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Behältern 1/4, 1/6 und 1/9 bis 150 mm Höhe geeignet
- innen und außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- dreiseitig geschlossener Glasaufsatz als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung

A 1320
Bestückung z.B. mit 2 x GN 1/4 (150 mm), 3 x GN 1/6 (100 mm) u. 3 x GN 1/9 (100 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1320 x 324 x 387 mm

A 1470
Bestückung z.B. mit 4 x GN 1/4 (150 mm), 2 x GN 1/6 (100 mm) u. 2 x GN 1/9 (100 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1470 x 324 x 387 mm

A 1600
Bestückung z.B. mit 7 x GN 1/4 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1600 x 324 x 387 mm

A 1755
Bestückung z.B. mit 8 x GN 1/4 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1755 x 324 x 387 mm

A 1980
Bestückung z.B. mit 4 x GN 1/4 (150 mm), 5 x GN 1/6 (100 mm) u. 5 x GN 1/9 (100 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1980 x 324 x 387 mm

A 2190
Bestückung z.B. mit 3 x GN 1/4 (150 mm), 7 x GN 1/6 (100 mm) u. 7 x GN 1/9 (100 mm).
Anschluss: 230 V; 190 W
Maße B/T/H: 2190 x 324 x 387 mm

A 2490
Bestückung z.B. mit 7 x GN 1/4 (150 mm), 5 x GN 1/6 (100 mm) u. 5 x GN 1/9 (100 mm).
Anschluss: 230 V; 190 W
Maße B/T/H: 2490 x 324 x 387 mm

A 2625
Bestückung z.B. mit 9 x GN 1/4 (150 mm), 4 x GN 1/6 (100 mm) u. 4 x GN 1/9 (100 mm).
Anschluss: 230 V; 190 W
Maße B/T/H: 2625 x 324 x 387 mm

A 3000
Bestückung z.B. mit 8 x GN 1/4 (150 mm), 7 x GN 1/6 (100 mm) u. 7 x GN 1/9 (100 mm).
Anschluss: 230 V; 190 W
Maße B/T/H: 3000 x 324 x 387 mm

Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A-1/1

Wahlweise mit Glasaufsatz oder als Variante mit CNS-Deckel.

- steckerfertiger Pizzatischaufsatz mit statischer Kühlung
- Aufsätze lassen sich mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT 2 bis PT 4-1 kombinieren
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Behältern 1/1, 1/2, 2/3 oder 1/3 bis 150 mm Höhe geeignet
- innen und außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- dreiseitig geschlossener Glasaufsatz als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung

A 1320-1/1
Bestückung z.B. mit 1 x GN 1/2 (150 mm) und 3 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1320 x 384 x 387 mm

A 1470-1/1
Bestückung z.B. mit 1 x GN 1/2 (150 mm) und 4 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1470 x 384 x 387 mm

A 1600-1/1
Bestückung z.B. mit 1 x GN 1/2 (150 mm) und 5 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1600 x 384 x 387 mm

A 1755-1/1
Bestückung z.B. mit 7 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1755 x 384 x 387 mm

A 1980-1/1
Bestückung z.B. mit 1 x GN 1/2 (150 mm) und 7 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 170 W
Maße B/T/H: 1980 x 384 x 387 mm

A 2190-1/1
Bestückung z.B. mit 1 x GN 1/2 (150 mm) und 8 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 190 W
Maße B/T/H: 2190 x 384 x 387 mm

A 2490-1/1
Bestückung z.B. mit 1 x GN 1/2 (150 mm) und 10 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 190 W
Maße B/T/H: 2490 x 384 x 387 mm

A 2625-1/1
Bestückung z.B. mit 12 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 190 W
Maße B/T/H: 2625 x 384 x 387 mm

A 3000-1/1
Bestückung z.B. mit 1 x GN 1/2 (150 mm) und 13 x GN 1/3 (150 mm).
Anschluss: 230 V; 190 W
Maße B/T/H: 3000 x 384 x 387 mm

Einbaukühlvitrine Serie EPV und OPV

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden, für GN 1/1 geeignet
- innen und außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchtigkeit
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

EPV 112-7

Fünfseitiger Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebegläsern aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas. Zwei höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde. Für 3 x GN 1/1.
Auf Anfrage auch in den Varianten 2 x GN 1/1 oder 4 x GN 1/1 oder 5 x GN 1/1 erhältlich.
Anschluss: 230 V; 598 W
Maße B/T/H: 1125 x 695 x 700/1375 mm

EPV 112-7-KL

Fünfseitiger Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebegläsern aus Isolierglas, kundenseitig mit neun selbstschließenden Entnahmeklappen aus Acrylglas, Seitenscheiben und Decke aus Sicherheitsglas. Zwei höhenverstellbare Glaszwischenborde.
Für 3 x GN 1/1.
Auf Anfrage auch in den Varianten 2 x GN 1/1 oder 4 x GN 1/1 oder 5 x GN 1/1 erhältlich.
Anschluss: 230 V; 598 W
Maße B/T/H: 1125 x 695 x 700/1375 mm

OPV 112-7-M2

Fünfseitiger Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas. Zwei höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde. Temperaturklasse M2.
Für 3 x GN 1/1.
Auf Anfrage auch in den Varianten 2 x GN 1/1 oder 4 x GN 1/1 oder 5 x GN 1/1 erhältlich.
Anschluss: 230 V; 638 W
Maße B/T/H: 1125 x 695 x 700/1380 mm

Abfallkühler Serie AFK

- Abfall-/ Konfiskatkühler für die Kühlung von organischen Abfällen
- fertig montiert in einem Stück, vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- innen und außen CNS 1.4301
- je Abteil eine Flügeltür mit Schloss, Magnetdichtung und einer Einfüllöffnung in der Decke
- Isolierung FCKW-frei, 40 mm
- elektronische Steuerung, ohne Temperaturanzeige, hinter der Blende montiert, Spritzwasserschutz
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet; außen: IPX2, tropfwassergeschützt
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- leistungsstarke Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2°C
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- mit glatten Innenflächen gefertigt

AFK 120-1

Für 1 x 120 Liter Mülltonne.
Anschluss: 230 V; 315 W
Maße B/T/H: 1000 x 735 x 1060 mm

AFK 120-2

Für 2 x 120 Liter Mülltonne.
Anschluss: 230 V; 470 W
Maße B/T/H: 1650 x 735 x 1060 mm

AFK 120-3

Für 3 x 120 Liter Mülltonne.
Anschluss: 230 V; 510 W
Maße B/T/H: 2300 x 735 x 1060 mm

AFK 240-1

Für 1 x 240 Liter Mülltonne.
Anschluss: 230 V; 315 W
Maße B/T/H: 1030 x 870 x 1200 mm

AFK 120-2

Für 2 x 240 Liter Mülltonne.
Anschluss: 230 V; 470 W
Maße B/T/H: 1710 x 870 x 1200 mm

AFK 120-3

Für 3 x 240 Liter Mülltonne.
Anschluss: 230 V; 510 W
Maße B/T/H: 2390 x 870 x 1200 mm

Schockfroster Serie SF

- Schockfroster mit integrierter Maschineneinheit, zentralgekühlte Ausführung als Variante erhältlich
- Kombigerät, auch als Schnellkühler verwendbar
- Geräte entsprechen den Messbedingungen der UK- und NF-Norm
- bedarfsgerechte Arbeitstemperaturen, beim Softchilling -22 °C, beim Hard-Chilling -40 °C, bspw. auch im Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- elektronische Steuerung mit Digitaldisplay, 100 Programmspeicher, Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige
  Version Topline zusätzlich mit Hard-/Softkühl- und Frostfunktion, akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service--Alarm, inkl. Interface-Schnittstelle RS 485 zum Auslesen HACCP relevanter Daten
- zur Reinigung leicht entnehmbares CNS-Schienengestell zur Aufnahme des Hordenwagengestells
- **Version Standard** mit beheiztem 1-Punkt Kerntemperaturfühler
  Version Topline mit beheiztem 4-Punkt Multipoint Kerntemperaturfühler für beste Ergebnisse
- innen und außen CNS 1.4301
- Arbeitskammer mit gerundeten Kanten und Reinigungsabfluss
- 60 mm PUR-Hartschaumisolierung, FKW- und FCKW-frei
- selbstschließende Tür mit Magnetdichtung und Offenstellung bei 100°
- manuelle Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- justierbare CNS-Stellfüße

SF-S 10 GN1/1-HG Standard

Serie passend für Rational®-Hordenwagennutzung (SCC®) 10 x GN 1/1, weitere Modelle zu allen gängigen Dämpferherstellern lieferbar!
Schnellkühlen bei +90 °C bis +3 °C; Schockfrosten bei +90 °C bis -18 °C
Kapazität Schnellkühlen: 28 kg; Kapazität Schockfrosten: 16 kg
Anschluss: 400 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 790 x 800 x 1800 mm

SF-S 10 GN1/1-HG Topline

Serie passend für Rational®-Hordenwagennutzung (SCC®) 10 x GN 1/1, weitere Modelle zu allen gängigen Dämpferherstellern lieferbar!
Schnellkühlen bei +90 °C bis +3 °C; Schockfrosten bei +90 °C bis -18 °C
Kapazität Schnellkühlen: 36 kg; Kapazität Schockfrosten: 24 kg
Anschluss: 400 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 790 x 800 x 1800 mm

SF-S 10 GN2/1-HG Standard

Serie passend für Rational®-Hordenwagennutzung (SCC®) 10 x GN 2/1, weitere Modelle zu allen gängigen Dämpferherstellern lieferbar!
Schnellkühlen bei +90 °C bis +3 °C; Schockfrosten bei +90 °C bis -18 °C
Kapazität Schnellkühlen: 50 kg; Kapazität Schockfrosten: 32 kg
Anschluss: 400 V; 4,5 kW
Maße B/T/H: 1100 x 880 x 1800 mm

SF-S 10 GN1/1-HG Topline

Serie passend für Rational®-Hordenwagennutzung (SCC®) 10 x GN 1/1, weitere Modelle zu allen gängigen Dämpferherstellern lieferbar!
Schnellkühlen bei +90 °C bis +3 °C; Schockfrosten bei +90 °C bis -18 °C
Kapazität Schnellkühlen: 72 kg; Kapazität Schockfrosten: 48 kg
Anschluss: 400 V; 6,12 kW
Maße B/T/H: 1100 x 880 x 1800 mm

Kühlen und mehr.

Entwicklung, Konstruktion und Fertigung aus einer Hand!

Cool Compact ist Ihr kompetenter Partner rund um die Kühlmöbel-Technologie. Über 30 Jahre Erfahrung, Herstellung »Made in Germany« – das sind die Fundamente, auf die wir vertrauen.
Sie haben damit die Gewissheit, von uns nur Produkte zu erhalten, die höchste Funktionalität aufgrund neuester Entwicklungen bieten. Und das zu einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis.
Dank flexibler Produktionsweise und der kurzen Wege zum Kunden stehen Produkte von Cool Compact immer innerhalb weniger Tage zur Verfügung. Von Profis für Profis.

- **mehr Kostenvorteile** durch Verwendung von CNS und somit lange Lebensdauer
- **mehr Hygiene** durch eingeschäumte Verdampfer und fugenfreie Böden
- **mehr Auswahl** durch ein Komplettprogramm für den Profi-Einsatz

frigos - elektronische Steuerung

Die Steuerung ist mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem 3 Zoll LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet.
Über ständigen Abgleich der Tür-Öffnungsfrequenzen sowie der Temperaturveränderungen im Innenraum gibt die Steuerung bedarfsgerechte Abtauzyklen und energieoptimierte Kompressor-Laufzeiten vor. In Phasen, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, z.B. bei Nacht oder an Ruhetagen, schaltet sich automatisch der ECO Modus ein. Im ECO-Modus kann bis zu 30 % Energie gespart werden. Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt.

Kühltische - die wichtigsten Merkmale

- **Innen und außen komplett aus CNS (1.4301)** gefertigt, auch Roste, Auflageschienen und Scharniere.
- **Eingeschäumtes Verdampfersystem** in der CNS Rückwand*, der gesamte Kühl-Innenraum ist verdampferfrei.
- **Gleichmäßige Temperaturverteilung** im gesamten Kühlraum, die gelagerten Lebensmittel bleiben länger frisch.
- **Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt** (Polyurethanschaum, 50 mm stark, FCKW-frei), es ist keine Kondenswasserbildung möglich.
- **Lagerklima mit hoher Luftfeuchtigkeit** bedeuten längere Frische ohne Austrocknen.
- **Kühlraum in Hygieneausführung**, nur glatte Flächen, fugenfreier Boden mit frontseitiger Rückhaltestufe* erleichtern die Reinigung.
- **Schubladen mit Teleskop-Vollauszügen aus Edelstahl (1.4509)**, der Schubladenkorpus mit Hygieneradien ist zur Aufnahme von GN-Behältern geeignet. Die Leichtgängigkeit und der Selbsteinlauf gewährleisten optimale Lauf- und Schließeigenschaften. Statisch bis 85 kg belastbar, dynamisch bis 60 kg belastbar.

* nicht für Modelle MAGNOS.

Alle Kühl- und Tiefkühltische in weiteren Größen und Ausführungen lieferbar. Optional mit verschiedenen Schubladen-Variationen, für eine Sockelaufstellung, für den Anschluss an eine Zentralkühlung oder mit Maschinen- und Installationsfach auf der linken Seite erhältlich.

Kühltisch MAGNOS
Umluftkühlung; Deckenverdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit zwei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: 0 °C bis +10 °C
Anschluss: 230 V; 380 W
Maße B/T/H: 1.250 x 700 x 850 mm

Kühltisch MAGNOS (o. Abb.)
Umluftkühlung; Deckenverdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit drei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: 0 °C bis +10 °C
Anschluss: 230 V; 400 W
Maße B/T/H: 1.725 x 700 x 850 mm

Kühltisch (o. Abb.)
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit zwei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -2 °C bis +10 °C
Anschluss: 230 V; 440 W
Maße B/T/H: 1.250 x 700 x 850 mm

Kühltisch
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit drei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -2 °C bis +10 °C
Anschluss: 230 V; 460 W
Maße B/T/H: 1.725 x 700 x 850 mm

Tiefkühltisch
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit zwei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -18 °C bis -20 °C
Anschluss: 230 V; 680 W
Maße B/T/H: 1.250 x 700 x 850 mm

Tiefkühltisch (o. Abb.)
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit drei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -18 °C bis -20 °C
Anschluss: 230 V; 750 W
Maße B/T/H: 1.725 x 700 x 850 mm

Unterbau-Kühltisch
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit zwei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -2 °C bis +10 °C
Anschluss: 230 V; 460 W
Maße B/T/H: 1.250 x 700 x 605 mm

Unterbau-Kühltisch (o. Abb.)
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit drei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -2 °C bis +10 °C
Anschluss: 230 V; 460 W
Maße B/T/H: 1.725 x 700 x 605 mm

Sie haben besondere Anforderungen, wir haben das passende Produkt.

Unsere umfangreiche Produktpalette im Bereich Kühl-/Tiefkühlschränke bietet für alle Herausforderungen und Budgets die richtige Lösung. Ein günstiger Einstieg ist unsere Baureihe 600 (für GN 2/1), die bereits über viele wichtigen Features der Premium-Modelle und einen qualitativ hohen Standard verfügt. Platzsparend optimiert fügt sich unsere Baureihe 400 (für GN 1/1) in Ihre Arbeitsumgebung ein. Die Baureihe 580 MAGNOS (für GN 2/1) besticht durch ein herausragendes Preis-/Leistungsverhältnis, hohe Energieeffizienz und Hygiene und ist in vielen Varianten erhältlich. Die baugleiche Premium-Baureihe 580 MELIOS (für GN 2/1) bietet zusätzliche Features. Vielfach bewährte Technik findet sich in unseren 2-Temperaturen-Kühlschränken der Baureihe 620 (für GN 2/1 und EN 6040). Bequemes Ein- und Durchfahren bieten schließlich die Kühl- und Tiefkühlgeräte unserer Baureihe 700.

tiefgezogene Bodenwanne mit Hygieneradien
(Baureihe 580 MAGNOS/MELIOS)

90 mm Isolation und absolut hygienischer Innenraum mit Auflagerippen
(Baureihe 580 MAGNOS/MELIOS)

Bombierung nach innen, kein Kälteverlust über den Magnetrahmen, dadurch verbesserte Energieeffizienz

Alle Baureihen zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

- Innen und außen komplett aus CNS (1.4301):
- Kühlkorpus effizient isoliert und energiesparend
- Die Kühl- und Tiefkühlschränke sind speziell für Gastronorm oder EN 6040 ausgelegt
- Der Verdampfer ebenso wie die Kältetechnik ist außerhalb des Kühlinnenraums platziert.
- Die gesamte Technik ist auf Hygiene und Pflegekomfort ausgelegt.

Kühlschrank MAGNOS 580

Der neue Standard!
Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; für Roste GN 2/1; Bruttoinhalt: 580 Liter; optional für Zentralkühlung.
Wahlweise mit CNS-Tür oder Glastür.
Temperaturbereich: -2 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V; 330 W
Maße B/T/H: 720 x 840 x 2.050 mm

Kühlschrank MELIOS 580

Die Premium-Klasse!
Beschreibung wie Kühlschrank MAGNOS 580, jedoch:
- effizienteres Kältemittel R290
- energiesparende LED-Beleuchtung
- Fußpedal
- zusätzliches Rost

Anschluss: 230 V; 280 W

Tiefkühlschrank MAGNOS 580

Beschreibung wie Kühlschrank MAGNOS 580, jedoch:
Temperaturbereich: -15 °C bis -22 °C
Anschluss: 230 V; 580 W

Tiefkühlschrank MELIOS 580

Beschreibung wie Kühlschrank MELIOS 580, jedoch:
Temperaturbereich: -15 °C bis -22 °C
Anschluss: 230 V; 550 W

Kühlschrank 600

Der Einsteiger!
Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer innenliegend; mit Auflageschienen für Roste GN 2/1; Bruttoinhalt: 630 Liter; optional für Zentralkühlung.
Temperaturbereich: 0 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V; 300 W
Maße B/T/H: 720 x 790 x 2.050 mm

Tiefkühlschrank 600

Der Einsteiger!
Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer innenliegend; mit Auflageschienen für Roste GN 2/1; Bruttoinhalt: 630 Liter; optional für Zentralkühlung.
Temperaturbereich: -15 °C bis -22 °C
Anschluss: 230 V; 840 W
Maße B/T/H: 720 x 790 x 2.050 mm

Kühlschrank MAGNOS 400
Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer innenliegend; mit Auflageschienen für Roste GN 1/1; Bruttoinhalt: 400 Liter; optional für Zentralkühlung oder als Tiefkühlschrank erhältlich.
Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V; 300 W
Maße B/T/H: 650 x 590 x 1.900 mm

Kühlschrank 2-Temperaturen 620
Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer innenliegend; mit Auflageschienen für Roste GN 2/1; Bruttoinhalt: je Kammer 280 Liter; optional für Zentralkühlung erhältlich.
Temperaturbereich (oben): -2 °C bis +12 °C
Temperaturbereich (unten): -18 °C bis -22 °C
Anschluss: 230 V; 880 W
Maße B/T/H: 720 x 790 x 2.050 mm

Einfahrkühlschrank 700
Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer außerhalb des Innenraums; für Hordenwagen GN 2/1; Bruttoinhalt: 780 Liter; optional für Zentralkühlung erhältlich.
Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V; 330 W
Maße B/T/H: 770 x 800 x 2.100 mm
Maße innen B/T/H: 610 x 680 x 1.715 mm

Schnellkühler/Schockfroster 5 x 1/1Quereinschub
Mit frigostouch-Steuerung (Programmspeicher, Steuerung, Kerntemperaturfühler, Statusanzeige, USB-Schnittstelle); komplett aus CNS; Innenraum mit abgerundeten Ecken (Hygieneausführung); automatisches Soft- und Hard-Chilling sowie Auftaufunktion; optional für Zentralkühlung erhältlich.
Schnellkühlen: 25 Kilo von 65 °C auf 3 °C in 90 Minuten
Schockfrosten: 15 Kilo von 65 °C auf -18 °C in 240 Minuten
Anschluss: 230 V; 600 W
Maße B/T/H: 790 x 816 x 847 mm

Schnellkühler/Schockfroster 10 x 1/1Quereinschub
Mit frigostouch-Steuerung (Programmspeicher, Steuerung, Kerntemperaturfühler, Statusanzeige, USB-Schnittstelle); komplett aus CNS; Innenraum mit abgerundeten Ecken (Hygieneausführung); automatisches Soft- und Hard-Chilling sowie Auftaufunktion; optional für Zentralkühlung erhältlich.
Schnellkühlen: 45 Kilo von 65 °C auf 3 °C in 90 Minuten
Schockfrosten: 30 Kilo von 65 °C auf -18 °C in 240 Minuten
Anschluss: 400 V; 1,6 kW
Maße B/T/H: 790 x 816 x 1650 mm

Schnellkühler/Schockfroster 20 x 1/1Einfahrmodell
Mit frigostouch-Steuerung (Programmspeicher, Steuerung, Kerntemperaturfühler, Statusanzeige, USB-Schnittstelle); komplett aus CNS; Innenraum mit abgerundeten Ecken (Hygieneausführung), mit Zufahrtsrampe; automatisches Soft- und Hard-Chilling sowie Auftaufunktion; zur Aufnahme von Hordenwagen 20 x GN 1/1 Behälter. Optional für Zentralkühlung erhältlich.
Schnellkühlen: 110 Kilo von 65 °C auf 3 °C in 90 Minuten
Schockfrosten: 95 Kilo von 65 °C auf -18 °C in 240 Minuten
Anschluss: 400 V; 3,6 kW
Maße B/T/H: 1.190 x 1120 x 2490 mm

Getränkekühltheke (drei Module)
komplett aus CNS, für Normalkühlung +2 °C bis +10 °C, mit drei Modulen, Abdeckung und zwei Becken. Optional Becken rechts, auch mit Schubladen und Zentralkühlung.
Anschluss: 230 V; 0,44 kW • Maße B/T/H: 2500 x 980 x 700 mm

Getränkekühltheke (zwei Module) (ohne Abbildung)
komplett aus CNS, für Normalkühlung +2 °C bis +10 °C, mit zwei Modulen, Abdeckung und einem Becken. Optional Becken rechts, auch mit zwei Becken und Zentralkühlung.
Anschluss: 230 V; 0,44 kW • Maße B/T/H: 1550 x 980 x 700 mm

Perfektes Eis. Pure Emotion.

Eisbereiter für höchste Ansprüche in der Gastronomie

Kristallklare Hohleiskegel. Quadratische Volleiswürfel. Brillantes Crushed-Ice. Vom kompakten Table-Top-Gerät mit 18 kg Tagesleistung über platzsparende Einbaulösungen bis hin zu Eisbereitern mit einer Leistung von 240 kg pro Tag bietet das Programm von WESSAMAT individuelle und bedarfsorientierte Lösungen.

Crusher C 103

Zur Herstellung von Crushed-Ice aus Eiswürfeln oder Eiskegeln. Die ideale Ergänzung für jeden Eiswürfelbereiter, wenn außer Eiswürfeln auch Crushed-Ice benötigt wird. Edelstahlausführung.
Leistung: 3 kg pro Minute • Vorrat: 1 kg
Anschluss: 230 V; 0,15 kW
Maße B/T/H: 175 x 330 x 315 mm

Crusher C 105

Beschreibung wie Crusher C 103, jedoch:
Leistung: 5 kg Chrushed-Ice pro Minute
Vorrat: 5 kg
Anschluss: 230 V; 0,15 kW
Maße B/T/H: 370 x 315 x 515 mm

W 19 L Blue-Line

Preiswerter, vielseitig einsetzbarer Eisbereiter mit zuverlässiger Wellentechnik. Zur Herstellung von Hohleiskegeln. Edelstahlausführung. Luftkühlung, wahlweise auch mit Wasserkühlung oder als luftgekühlte Einbauvariante (andere Gerätemaße) lieferbar.
Leistung: 22 kg pro Tag • Vorrat: 7 kg
Anschluss: 230 V; 0,3 kW
Maße B/T/H: 410 x 545 x 545 mm

W 29 L Blue-Line (ohne Abb.)

Beschreibung wie W 19, jedoch:
Leistung: 32 kg pro Tag • Vorrat: 15 kg
Anschluss: 230 V; 0,39 kW
Maße B/T/H: 510 x 600 x 665 mm

W 49 L Blue-Line (ohne Abb.)

Beschreibung wie W 19, jedoch:
Leistung: 46 kg pro Tag • Vorrat: 15 kg
Anschluss: 230 V; 0,48 kW
Maße B/T/H: 510 x 600 x 665 mm

Top-Line

Die Premiumklasse für die Gastronomie und andere professionelle Anwendungsbereiche. Eisbereiter mit Wellentechnik zur Herstellung von Hohleiskegeln. Mit integriertem Vorratsbehälter. Edelstahlausführung. Luftkühlung, wahlweise auch mit Wasserkühlung oder als luftgekühlte Einbauvariante (W 21 bis W 51, andere Gerätemaße) lieferbar.

W 21 L Top-Line

Leistung: 24 kg pro Tag • Vorrat: 10 kg
Anschluss: 230 V; 0,3 kW
Maße B/T/H: 365 x 530 x 475 mm

W 81 L Top-Line (ohne Abb.)

Leistung: 80 kg pro Tag • Vorrat: 50 kg
Anschluss: 230 V; 0,60 kW
Maße B/T/H: 615 x 645 x 855 mm

W 31 L Top-Line (ohne Abb.)

Leistung: 35 kg pro Tag • Vorrat: 16 kg
Anschluss: 230 V; 0,39 kW
Maße B/T/H: 465 x 530 x 525 mm

W 121 L Top-Line

Leistung: 126 kg pro Tag • Vorrat: 80 kg
Anschluss: 230 V; 0,96 kW
Maße B/T/H: 860 x 650 x 1075 mm

W 51 L Top-Line (ohne Abb.)

Leistung: 55 kg pro Tag • Vorrat: 30 kg
Anschluss: 230 V; 0,48 kW
Maße B/T/H: 485 x 615 x 665 mm

W 251 L Top-Line

Leistung: 180 kg pro Tag • Vorrat: 180 kg
Anschluss: 230 V; 0,98kW
Maße B/T/H: 990 x 810 x 1315 mm

Combi-Line

Kompakte, platzsparende Eisbereiter mit Wellentechnik zur Herstellung von Hohleiskegeln und Crushed-Ice. Die idealen Eisbereiter für Cocktailbars, Hotels und andere gastronomische Betriebe, die einen mittleren bis großen Bedarf an Eiswürfeln und/oder Crushed Ice haben. Beim Modell ECL kann die Herstellung von Eiswürfeln bzw. Crushed Ice mit der integrierten Vorrangschaltung bedarfsorientiert gesteuert werden. Die Maschinen aus Edelstahl verfügen über einen integrierten Vorratsbehälter. Sie sind luftgekühlt oder mit Wasserkühlung erhältlich.

W 80 EL Combi-Line
Zur Produktion von Eiskegeln.
Leistung: 80 kg pro Tag • Vorrat: 67 kg
Anschluss: 230 V; 0,70 kW
Maße B/T/H: 715 x 600 x 1777 mm

W 80 CL Combi-Line
Zur Produktion von Crushed-Ice.
Leistung: 80 kg pro Tag • Vorrat: 67 kg
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße B/T/H: 715 x 600 x 1777 mm

W 80 ECL Combi-Line
Zur Produktion von Eiskegeln und/oder Crushed-Ice.
Leistung: 80 kg pro Tag • Vorrat: 67 kg
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße B/T/H: 715 x 600 x 1777 mm

W 120 EL Combi-Line (ohne Abb.)
Zur Produktion von Eiskegeln.
Leistung: 126 kg pro Tag • Vorrat: 130 kg
Anschluss: 230 V; 0,96 kW
Maße B/T/H: 890 x 670 x 1400 mm

W 120 CL Combi-Line (ohne Abb.)
Zur Produktion von Crushed-Ice.
Leistung: 126 kg pro Tag • Vorrat: 130 kg
Anschluss: 230 V; 1,08 kW
Maße B/T/H: 890 x 670 x 1720 mm

W 120 ECL Combi-Line (ohne Abb.)
Zur Produktion von Eiskegeln und/oder Crushed-Ice.
Leistung: 126 kg pro Tag • Vorrat: 130 kg
Anschluss: 230 V; 1,08 kW
Maße B/T/H: 890 x 670 x 1720 mm

W 240 EL Combi-Line (ohne Abb.)
Zur Produktion von Eiskegeln.
Leistung: 240 kg pro Tag • Vorrat: 220 kg
Anschluss: 230 V; 1,20 kW
Maße B/T/H: 1020 x 890 x 1520 mm

W 240 CL Combi-Line (ohne Abb.)
Zur Produktion von Crushed-Ice.
Leistung: 240 kg pro Tag • Vorrat: 220 kg
Anschluss: 230 V; 1,32 kW
Maße B/T/H: 1020 x 890 x 1920 mm

W 240 ECL Combi-Line (ohne Abb.)
Zur Produktion von Eiskegeln und/oder Crushed-Ice.
Leistung: 240 kg pro Tag • Vorrat: 220 kg
Anschluss: 230 V; 1,32 kW
Maße B/T/H: 1020 x 890 x 1920 mm

made in germany

Cube-Line

Eisbereiter mit intelligenter Eisbereitungstechnik (Injektionsverdampfer) zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln im Format 30 x 30 x 30 mm. Das Model IC 135 ECL produziert quadratische Eiswürfel und Crushed-Ice. Diese Eisbereiter sind die ideale Lösung für alle Cocktailbars, Bistros, Hotels, Restaurants und andere gastronomische Betriebe, die Volleiswürfel im typischen quadratischen Eiswürfelformat wünschen. Die Maschinen aus Edelstahl verfügen über einen integrierten Vorratsbehälter. Sie sind luftgekühlt und wahlweise mit Wasserkühlung erhältlich

IC 130 EL Cube-Line
Zur Produktion von quadratischen Volleiswürfeln.
Leistung: 125 kg pro Tag • Vorrat: 60 kg
Anschluss: 230 V; 1,02 kW
Maße B/T/H: 715 x 600 x 1777 mm

IC 135 ECL Cube-Line
Zur Produktion von quadratischen Volleiswürfeln und Crushed-Ice.
Leistung: 125 kg pro Tag
Vorrat: 130 kg (je 65 kg Eiswürfel/Crushed-Ice)
Anschluss: 230 V; 1,12 kW
Maße B/T/H: 890 x 700 x 1830 mm

Spülmaschinen & Hygiene

Gläserspülmaschinen, Untertischspülmaschinen, Haubenspülmaschinen, Korbtransportspülmaschinen, Armaturen, Wasserfilter, etc.

Sichtbar anders, spürbar besser.

M-iClean

Premium Untertisch-Gläser-, -Geschirr- und -Universalspülautomaten für alle Korbmaße

Schon beim ersten Blick wird klar: Die M-iClean eröffnet ein neues Kapitel in Technik und Design. Der markante Signalgriff mit LED-Beleuchtung und der bei geöffneter Tür hell erleuchtete Innenraum: Die M-iClean ist von Anfang an anders. Hier geben innovative Technik und klare Formen den Ton an – bis ins kleinste Detail. Und die M-iClean bringt Farbe ins Spülen: Der Signalgriff leuchtet blau oder grün oder rot. Damit kommuniziert die Maschine von weither gut sichtbar ihre Funktionen: von „Betriebsbereit“ (blau) über „Spült effizient“ (pulsierendes Grün) bis hin zu „Wichtige Meldung“ (rot). Ein revolutionäres Bedienkonzept für höchste Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit.
Ob in Gastronomie, Bäckerei, Metzgerei, Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegung – die M-iClean setzt überall ihre Stärken ein und sorgt für glänzende Ergebnisse.

M-iClean US

Komfort-Optionen:

- M-iClean AirConcept (Wärmerückgewinnung)
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie
  - unter dem Automaten (H 820-850 mm)
  - an der Rückwand des Automaten (T 690 mm)
  - in der Nähe des Automaten oder z. B. in einem anderen Raum
    GiO-MODUL B/T/H 140 x 550 x 600 mm
- Wasserwechselprogramm

Einschubhöhe: 315 mm
Maße B/T/H: 460 x 600 x 710-735 mm
Korbmaß: 400 x 400 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde

M-iClean UM

Komfort-Optionen:

- M-iClean AirConcept (Wärmerückgewinnung)
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie
  - unter dem Automaten (H 820-850 mm)
  - an der Rückwand des Automaten (T 690 mm)
  - in der Nähe des Automaten oder z. B. in einem anderen Raum
    GiO-MODUL B/T/H 140 x 550 x 600 mm
- Wasserwechselprogramm
- Kaltwasserklarspülung

Einschubhöhe: 315 mm
Maße B/T/H: 600 x 600 x 710-735 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde

M-iClean UM+

Komfort-Optionen:

- M-iClean AirConcept (Wärmerückgewinnung)
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie
  - unter dem Automaten (H 940-970 mm)
  - an der Rückwand des Automaten (T 690 mm)
  - in der Nähe des Automaten oder z. B. in einem anderen Raum
    GiO-MODUL B/T/H 140 x 550 x 600 mm
- Wasserwechselprogramm

Einschubhöhe: 435 mm
Maße B/T/H: 600 x 600 x 830-855 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde

M-iClean UL

Komfort-Optionen:

- M-iClean AirConcept (Wärmerückgewinnung)
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie
  - unter dem Automaten (H 940-970 mm)
  - an der Rückwand des Automaten (T 690 mm)
  - in der Nähe des Automaten oder z. B. in einem anderen Raum
    GiO-MODUL B/T/H 140 x 550 x 600 mm
- Wasserwechselprogramm

Einschubhöhe: 435 mm
Maße B/T/H: 600 x 680 x 830-855 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde

M-iClean Varianten

M-iClean UM+ mit Schrankunterbau S und Untergestell

Ergonomische Bedienung und ideale Fußbodenfreiheit für eine hygienische Reinigung des Arbeitsraums.
Schrankhöhe: 400 mm
Untergestellhöhe: 150 mm

M-iClean UL mit Schrankunterbau S und Untergestell

Ergonomische Bedienung und ideale Fußbodenfreiheit für eine hygienische Reinigung des Arbeitsraums.
Schrankhöhe: 400 mm
Untergestellhöhe: 150 mm

M-iClean mit GiO-Technologie

Die MEIKO GiO-MODUL-Technologie sorgt für reinstes, entmineralisiertes Spülwasser und somit für brillante Spülergebnisse. Das GiO-MODUL zeichnet sich durch flexible Modularität, kompakte Bauweise, universelle, praxisorientierte Einsatzmöglichkeiten und geringe Betriebskosten aus.

GiO-MODUL unter dem Automaten

GiO-MODUL an der Rückseite des Automaten

GiO-MODUL in der Nähe des Automaten oder z. B. in einem anderen Raum

Gläser- und Geschirrspülautomaten UPster
Sauberer. Schneller. Günstiger.

UPster U 400

Der Profi für blitzsaubere Gläser.
Easy zu bedienen – mit übersichtlichem Display und einfachen Klicksymbolen. Temperaturanzeigen für Wasch- und Klarspülwasser sind digital. Hochwertige Ausführung, doppelwandig isoliert für optimale Wärmedämmung und minimalen Energieverbrauch.
Prädikat: unter die Theke, anschließen, und alles läuft glänzend!

Einschubhöhe: 300 mm
Maße B x T: 460 x 600 mm
Höhe: 700 - 730 mm
Korbmaß: 400 x 400 mm
Leistung: bis zu 30 Körbe/h

UPster U 500

Der Saubermann für Geschirr & Gläser.
Packt auch größeres Spülgut – bestes Reinigungsergebnis seiner Klasse. Komfortables Selbstreinigungsprogramm, Sanftanlauf für sehr schonendes Waschen. Drei Programmlaufzeiten. Mit bewährter MEIKO Elektronik und überzeugenden Verbrauchswerten.
Prädikat: Wirtschaftswunder für sauberes Spülen – her damit!

Einschubhöhe: 320 mm
Maße B x T: 600 x 600/665* mm
Höhe: 820 - 850 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 30 Körbe/h
** bei eingebauter Wasserenthärtung*

UPster H 500

Der Spülautomat, der Mensch und Spülgut verwöhnt.
Spülkomfort pur: keine Dampfschwaden beim Öffnen, Maschine und Haube sind doppelwandig – ohne Aufpreis. Bequeme Programmstartautomatik.
Ideal auch für hohes Spülgut wie z.B. große Teller, Platten und Tabletts. Easy-Bedienung über Display, drei Programmlaufzeiten.
Prädikat: Fast schon Luxus – einfach perfekt!

Einschubhöhe: 440 mm
Maße B x T: 636 x 750 mm
Höhe: 2060/2288* mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe/h
** bei optionaler AirBox AktivAir*

UPster K-S 160

Cool – alles als Modul.
Maximale Reinigungsqualität bei minimalem Raumbedarf: Flexible Längen erlauben passgenaue Spülkapazitäten – wirtschaftlicher geht's nicht. Bestes Raumklima dank effektiver Wärmerückgewinnung. Abluftstutzen? Fehlanzeige, entfällt komplett.
Das heißt: niedrigste Betriebskosten – für die Maschine selbst und auch die Raumluftanlage (RLT). Ein weiteres Plus: Easy-Bedienkonzept mit Touch-Display und Digitalanzeigen.
Prädikat: Intelligente Spültechnik mit echtem Wow-Effekt.

Einschubhöhe: 508 mm
Korbleistung: 80 - 100 - 120 Körbe/h
Klarspülwassermenge: 260 Liter/h
Anschlusswert: 30,9 kW inkl. Wärmerückgewinnung und Trocknung
Maschinenlänge: 1300 mm (o. Trocknung), 1900 mm (m. Trocknung)

Weitere Modelle und Größen erhältlich.

Durchschubspülautomaten der Premium-Klasse für Gläser und Geschirr

DV 80.2

Innovative Technik verpackt in einer klassischen, bewährten Form.

Mit allem Drin und Dran was gut und nützlich ist. Angefangen vom dynamischen Wasch- und Spülsystem bis zum hochwirksamen Filtersystem AktivPlus.

Diese Durchschubautomaten werden mit der neuen Steuerungselektronik MIKE 2 inklusive einzigartiger Infrarot-Schnittstelle geliefert, die beispielhafte Nutzervorteile bietet.

Einschubhöhe: 440 mm
Maße B/T/H: 635 x 750 x 1470-2050 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 60 Körbe pro Stunde

Komfort-Optionen:

- Haubenautomatik mit separater Taste für Haubenöffnung und -schließung
- Wrasenbehandlung AirBox AktivAir
- Wärmerückgewinnung Punkt2 AirConcept (Abb.)
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie (Abb.)

DV 120.2

Gesteuert mit dem Power-Wash-Programm für „grobes Waschgut".

Einschubhöhe: 440 mm
Maße B/T/H: 635 x 750 x 1470-2050 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 60 Körbe pro Stunde

Komfort-Optionen:

- Haubenautomatik mit separater Taste für Haubenöffnung und -schließung
- Wrasenbehandlung AirBox AktivAir (Abb.)
- Wärmerückgewinnung Punkt2 AirConcept
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie

DV 200.2

Ein Doppelkorb-Durchschubautomat für zwei nebeneinander zu platzierende Normkörbe.
Mit seinen zwei kompletten Wasch- und Spülsystemen leistet er bis zu 120 Körbe pro Stunde und kann ökonomisch den wechselnden Anforderungen Ihres Spülbetriebes angepasst werden.

Einschubhöhe: 440 mm
MAße B/T/H: 1180 x 750 x 1470/2050 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm (2x)
Leistung: bis zu 120 Körbe pro Stunde

Komfort-Optionen:
- Haubenautomatik mit separater Taste für Haubenöffnung und -schließung
- Wrasenbehandlung AirBox AktivAir
- Wärmerückgewinnung Punkt2 AirConcept
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie

DV 200.2 PW

Bis zu 120 Körbe pro Stunde.
Schonend, intensiv und kraftvoll spülen mit dem elektronisch geregelten Spülkraft-Programm und drei Druckstufen für „grobes“ Waschgut wie Töpfe, Arbeitsgeräte, Platten, Tabletts usw.

Einschubhöhe: 440 mm
Maße B/T/H: 1180 x 750 x 1470/2050 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm (2x)
Leistung: bis zu 120 Körbe pro Stunde

Komfort-Optionen:
- Haubenautomatik mit separater Taste für Haubenöffnung und -schließung
- Wrasenbehandlung AirBox AktivAir
- Wärmerückgewinnung Punkt2 AirConcept (Abb.)
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie (Abb.)

Universalwaschautomaten der Premium-Klasse

FV 130.2

Außergewöhnlich stark in Technik und Design.
Gebaut für einen der härtesten Jobs in der Küche. Arbeitet mit neuartigem, reversierendem Waschsystem, kombiniert mit funktionalem Dreharm-Klarspülsystem und wird vollelektronisch gesteuert mit MIKE 2, der neuen Elektronik mit integrierter Infrarot-Schnittstelle.
Hinter seiner großen Klappe ist viel Platz für Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Bleche, Arbeitsgeschirre, Transportbehälter und vieles mehr. Dazu kommt die ungewöhnlich reichhaltige Serienausstattung der Premium-Klasse.

Einschubhöhe: 740 mm
Maße B/T/H: 1030 x 895 x 1785/2185 mm
Korbmaß: 850 x 700 mm
Leistung: bis zu 30 Körbe pro Stunde

Komfort-Optionen:
- Wärmerückgewinnung Punkt2 AirConcept
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie

FV 250.2

Konsequente Fortsetzung des Erfolgsmodells FV 130.2.
Seine größeren Abmessungen bieten noch mehr Platz im Innenraum und machen ihn noch leistungsstärker, z. B. für drei Transportkörbe nebeneinander oder für noch größere Backbleche, Töpfe, Arbeitsgeräte.
Ein Kraftprotz, der dort eingesetzt wird, wo oft schwierig zu reinigendes Waschgut anfällt und mit dem auch in schwachen Auslastzeiten noch wirtschaftliches Arbeiten möglich ist. Technik und Ausstattung wie FV 130.2.

Einschubhöhe: 890 mm
Maße B/T/H: 1490 x 895 x 1935/2490 mm
Korbmaß: 1310 x 700 mm
Leistung: bis zu 30 Körbe pro Stunde

Komfort-Optionen:
- Wärmerückgewinnung Punkt2 AirConcept
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie

DV 125.2

Spült Geschirr, Transportkörbe, GN-Küchenbehälter, Töpfe, Bestecke, Bleche und sogar Gläser.
Dank seines großen Nutzraumes Durchfahrtshöe 555 mm kann selbst Spülgut in den Abmessungen 650 x 530 mm (2/1 Gastronorm) hygienisch gespült werden. Somit ist er auch der ideale Spülpartner für Metzgereien und Bäckereien.

Einschubhöhe: 555 mm
Maße B/T/H: 735 x 750 x 1590/2200 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm bis 650 x 500 mm
Leistung: bis zu 60 Körbe pro Stunde

Komfort-Optionen:
- Haubenautomatik mit separater Taste für Haubenöffnung und -schließung
- Wrasenbehandlung AirBox AktivAir
- Wärmerückgewinnung Punkt2 AirConcept
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie

DV 270.2

Ein dynamischer Durchschubautomat mit überzeugender Technik und für multifunktionalen Einsatz.
Hervorragend geeignet zur hygienischen und wirtschaftlichen Reinigung von Töpfen, Behältern, Gastronormbehältern, Fleischformen, Platten, Containern, Arbeitsgeschirren u.a. schwierig zu reinigendem Waschgut. Mit seinen vollelektronischen Wasch- und Spülfunktionen lässt er auch dem hartnäckigsten Schmutz keine Chance.

Einschubhöhe: 650 mm
Maße B/T/H: 1600 x 995 x 1792/2510 mm
Korbmaß: 1310 x 690 mm
Leistung: bis zu 30 Körbe pro Stunde

Komfort-Optionen:
- Haubenautomatik mit separater Taste für Haubenöffnung und -schließung
- Wärmerückgewinnung Punkt2 AirConcept
- MEIKO GiO-MODUL-Technologie

MEIKO*LON*

Damit die Chemie stimmt! MEIKO empfiehlt Marken-Reinigungsprodukte namhafter Hersteller. Eine hervorragende Wahl sind MEIKOLON Reinigungs- und Hygieneprodukte.. Speziell entwickelt und hergestellt für MEIKO-Gläser-, Geschirr-, und Universalwaschautomaten. Sie garantieren brillante und hygienisch einwandfreie Spülergebnisse.

Die Zukunft des Spülens.

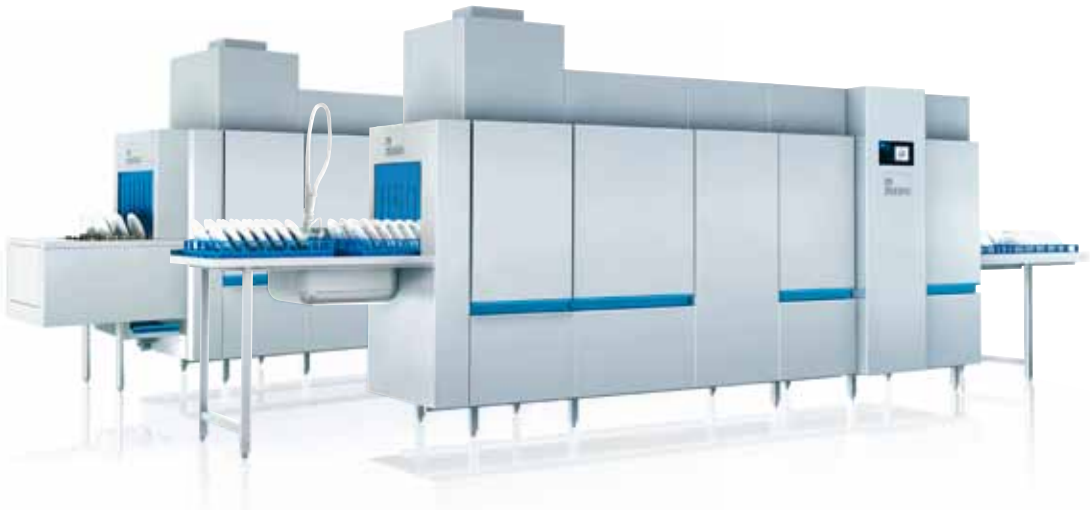
M-iQ – ganzheitliche Spültechnologie für Mensch und Umwelt

Für hygienisches Spülen braucht man nicht mehr Wasser und mehr Energie, sondern mehr Köpfchen – das ist der Ansatz von MEIKO. Wir entwickeln Spültechnologie kontinuierlich weiter. Dabei wollen wir nicht einfach nur bessere Technik, wir haben immer das Ganze im Blick: den Menschen, die Natur, die Ressourcen. Unser klarer Anspruch: nachhaltige Spültechnologie für eine saubere (Um-)Welt. Dabei ist es unser Ansporn, sich scheinbar widersprechende Anforderungen in ein schlüssiges Konzept zu bringen: absolute Hygiene und damit Sicherheit einerseits, jedoch schonender Umgang mit Wasser und Energie andererseits. Kostenbewusstsein sowie wirtschaftliche Technik einerseits und der Einsatz von modernster intelligenter Technologie andererseits. Herkulesarbeit.

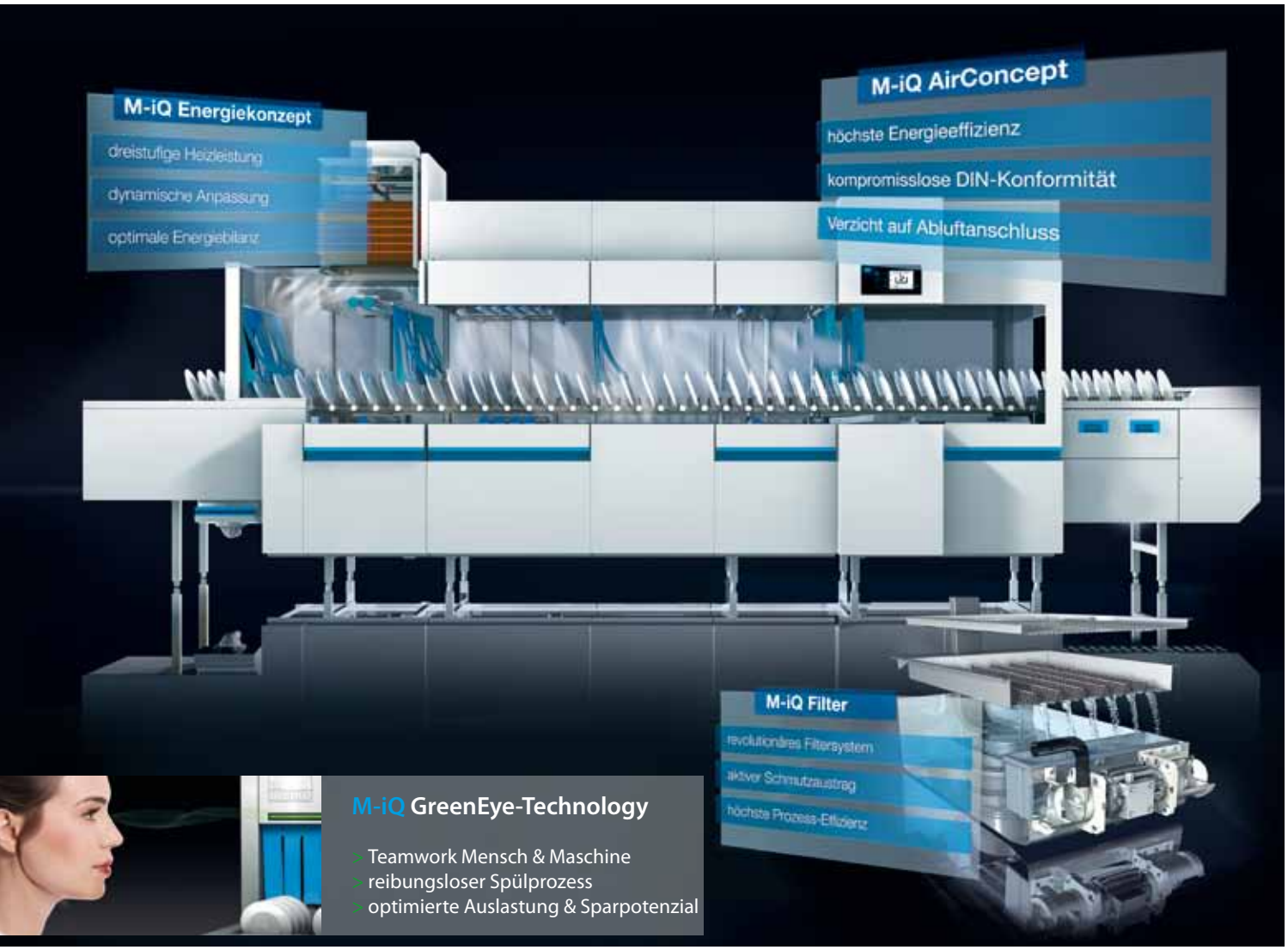
Das MEIKO Team hat diese Herausforderung angenommen – und dabei alle wesentlichen Elemente der bisherigen Spültechnologie neu überdacht.

Das Ergebnis: M-iQ. Die Zukunft des Spülens.

M-iQ Highlights



Die M-iQ von MEIKO ist ein Meilenstein in der Entwicklung der Spültechnik: Sie bringt höchste Sauberkeit, beste Effizienz und optimale Ressourcenbilanz in perfekte Balance. Es sind vor allem vier herausragende MEIKO Innovationen, die diesen einmaligen Spülfortschritt ermöglichen: ein intelligentes Luftmanagement, höchste Filterperfektion, ein überzeugendes Energiekonzept und idealer Bedienkomfort mit dem gläsernen CC-Touch-Display.



Unsere Vision - unser Fokus.

Wann auch immer die erste Maschine tatsächlich in der Lage sein wird, ohne Wasser zu spülen - es wird eine HOBART sein.!

Unsere Vision: SPÜLEN OHNE WASSER

Intensive Marktforschung ergab, dass unsere Kunden Spültechnik erwarten, die höchste Wirtschaftlichkeit mit optimaler Leistung vereinen. An diesen Ansprüchen orientieren wir uns und sie bilden die Grundlagen unserer Vision vom SPÜLEN OHNE WASSER. Diese Vision ist unser kontinuierlicher Ansporn, immer wieder neue Wege zu gehen, die Wasser-, Energie- und Chemieverbräuche stetig weiter reduzieren. Mit innovativen Spitzenleistungen wollen wir unserem Ziel Schritt für Schritt näher kommen.

Unser Fokus: INNOVATIV - WIRTSCHAFTLICH - ÖKOLOGISCH

Das ist unsere Maxime. Innovativ zu sein bedeutet für uns, technologisch immer wieder neue Maßstäbe zu setzen, verbunden mit einem echten Kundenmehrwert. Möglich macht dies ein konzerneigenes Technologiezentrum und ein Innovationszentrum für Spültechnik an unserem Stammsitz in Deutschland. Mit gebündelter Innovationskraft entstehen hier hocheffiziente Produkte, die unsere Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. Wirtschaftlich zu sein bedeutet für uns, Maßstäbe in Bezug auf geringste Betriebskosten und Ressourcenverbräuche zu setzen und den Markt kontinuierlich zu revolutionieren. Ökologisch zu sein bedeutet für uns ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen und eine nachhaltige Energiepolitik – denn ein geringerer Energieverbrauch bedeutet auch weniger CO_2-Ausstoß. **„Made in Germany“** ist seit langem und auch heute noch ein Ausdruck für Qualität und Zuverlässigkeit im Hochqualitätssegment. Ein Unternehmen behauptet sich aber nur dann, wenn es sein Qualitätsversprechen einhält und tatsächlich dauerhaft hohe Qualität produziert.

Gläserspülmaschinen

für Bars, Restaurants und alle, die hochwertige Gläser einsetzen.

PROFI

Kaltklarspülung: Die Klarspülung kann jederzeit von heiß auf kalt umgestellt werden. Ohne Zeitverlust erhält man somit kühle Biergläser oder verbessert den Eigentrocknungseffekt des Glases.

PREMAX

Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:
ACTIVE Trocknung: Gläser werden direkt in der Spülmaschine getrocknet (exklusiv bei GCP-10A).
VAPOSTOP Türöffnung: Vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür.

PROFI GC-10A (ohne Abb.)

Nur 1,9 Liter Wasserverbrauch!
Programmdauer: 75/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 400 x 400 mm
Anschluss: 230 V; 3,2 kW oder 400 V; 4,6 kW
Maße B/T/H: 460 x 590 x 700 mm

PREMAX GCP-10A

Nur 1,9 Liter Wasserverbrauch!
Programmdauer: 75/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 400 x 400 mm
Anschluss: 230 V; 3,3 kW oder 400 V; 4,7 kW
Maße B/T/H: 460 x 590 x 700 mm

PROFI GX-10A (ohne Abb.)

Nur 2 Liter Wasserverbrauch!
Programmdauer: 60/90/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 230 V; 3,3 kW oder 400 V; 7,7 kW
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm

PREMAX GP-10A

Nur 2 Liter Wasserverbrauch!
Programmdauer: 60/90/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 230 V; 3,3 kW oder 400 V; 7,7 kW
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm

Geschirrspülmaschinen

PROFI

SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: Die Steuerung überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt individuell und in Echtzeit die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an.

PREMAX

Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:
ECO Programm: Klarspülung mit Dampf reduziert den Frischwasserver¬brauch auf 1,0 l/Korb.
VAPOSTOP Türöffnung: Vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür.

PROFI FX-10A

Nur 2 Liter Wasserverbrauch!
Programmdauer: 90/180/360 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 230 V; 3,6 kW oder 400 V; 7,7 kW
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm

PREMAX FP-10A

Nur 1 Liter Wasserverbrauch!
Programmdauer: 80/150/170 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 230 V; 3,6 kW oder 400 V; 7,7 kW
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm

PROFI FXS-10A

Nur 2 Liter Wasserverbrauch!
Mit integrierter Wasserenthärtung.
Programmdauer: 90/180/360 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 230 V; 3,6 kW oder 400 V; 7,7 kW
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm

PREMAX FPS-10A

Nur 1 Liter Wasserverbrauch!
Mit integrierter Wasserenthärtung.
Programmdauer: 60/90/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 230 V; 3,6 kW oder 400 V; 7,7 kW
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm

Haubenspülmaschinen

Die sparsamsten Spülmaschinen der Welt mit dem besten Spülergebnis auch bei extremer Verschmutzung sowie einem revolutionärem Filtersystem.

PROFI

Integrierter Abluft-Energiespeicher: Die nach allen Seiten hin geschlossene und isolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart bis zu 6 kW Energie.
SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: Die Steuerung überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt individuell und in Echtzeit die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an.

AMX-10A
Enthärtung und Abwasser-Wärmerückgewinnung optional.
Programmdauer: 60/90/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Wasserverbrauch: 2,0 Liter
Anschluss: 400 V; 7,1 kW
Maße B/T/H: 635 x 742 x 1.510 mm

AMXX-10A (ohne Abb.)
Enthärtung und Abwasser-Wärmerückgewinnung optional.
Programmdauer: 52/75/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Wasserverbrauch: 2,0 Liter
Anschluss: 400 V; 10,1 kW oder 400 V; 16,3 kW
Maße B/T/H: 635 x 742 x 1.510 mm

AMXXL-10A
Enthärtung und Abwasser-Wärmerückgewinnung optional.
Programmdauer: 52/75/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Wasserverbrauch: 2,0 Liter
Anschluss: 400 V; 10,1 kW oder 400 V; 16,3 kW
Maße B/T/H: 735 x 742 x 1610 mm

AMXT-10A (ohne Abb.)
Abwasser-Wärmerückgewinnung optional.
Programmdauer: 52/75/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Wasserverbrauch: 2,0 Liter
Anschluss: 400 V; 12,5kW oder 400 V; 19,4 kW
Maße B/T/H: 1345 x 742 x 1.510 mm

PREMAX

Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:
PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: Revolutionäres Filtersystem eliminiert manuelles Vorabräumen. Sämtlicher Fein- und Grobschmutz wird sofort in ein externes Sieb ausgetragen. Das spart Betriebskosten und schützt die Maschine.
Dampfwaschung: Eingesprühter heißer Wasserdampf unterstützt die Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen während der Waschung.

AUP-10A
Enthärtung optional.
Programmdauer: 52/70/170/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Wasserverbrauch: 1,4 Liter
Anschluss: 400 V; 11,3 kW oder 400 V; 17,5 kW
Maße B/T/H: 635 x 742 x 1510 mm

AUPL-10A (ohne Abb.)
Enthärtung optional.
Programmdauer: 52/70/170/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 600 mm
Wasserverbrauch: 1,4 Liter
Anschluss: 400 V; 11,3 kW oder 400 V; 17,5 kW
Maße B/T/H: 735 x 742 x 1510 mm

AUPT-10A
Programmdauer: 52/70/170/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Wasserverbrauch: 2,8 Liter
Anschluss: 400 V; 18,7 kW oder 400 V; 23,5 kW
Maße B/T/H: 1269 x 742 x 1510 mm

Universalspülmaschinen

Überall dort im Einsatz, wo großformatiges Spülgut und Utensilien gespült werden müssen. Speziell in Restaurants, Hotels, Kantinen und Bäckereien. Geeignet für Töpfe, Körbe, Produktionsgeschirr und GN-Schalen.

PROFI

POWER Waschung: Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen.
GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35%.
ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle IMPULS-Düsen verteilen das Wasser optimal und erzeugen maximalen Waschdruck.
Einschubhöhe L: Die überdurchschnittliche Einschubhöhe erlaubt bequemes Einstellen von E-Norm-Behältern und -Körben.

PROFI UX

Minimaler Wasserverbrauch.
Leistung: 60 EN-Behälter/h (400 x 600 mm),
120 Bäckerkörbe/h (400 x 600 mm),
60 GN 1/1
Programmdauer: 120/240/360 Sekunden
sowie Sonderprogramme
Waschpumpe: 2,7 kW
Wasserverbrauch: 4,5 Liter
Anschluss: 400 V; 12,6 kW / 15,6 kW
Maße B/T/H: 780 x 945 x 1984 mm

PROFI UXT (ohne Abb.)

Doppeltes Fassungsvermögen.
Leistung: 90 EN-Behälter/h (400 x 600 mm),
180 Bäckerkörbe/h (400 x 600 mm),
90 GN 1/1
Programmdauer: 120/240/360 Sekunden
sowie Sonderprogramme
Waschpumpe: 2 x 2,7 kW
Wasserverbrauch: 7,5 Liter
Anschluss: 400 V; 15,7 kW / 21,6 kW
Maße B/T/H: 1375 x 945 x 1984 mm

PROFI UXTH

Optimal für hohes Spülaufkommen.
Leistung: 90 EN-Behälter/h (400 x 600 mm), 90 Bäckerkörbe/h (400 x 600 mm), 90 GN 1/1
Programmdauer: 120/240/360 Sekunden sowie Sonderprogramme
Waschpumpe: 2 x 2,7 kW
Wasserverbrauch: 7,5 Liter
Anschluss: 400 V; 15,7 kW / 21,6 kW
Maße B/T/H: 1447 x 945 x 1984 mm

PREMAX

Die Kraftpakete unter den Utensilienspülmaschinen. Optimal geeignet für extreme Verschmutzungen und große Mengen an GN-Schalen und EN-Kisten.
Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:
Seitliches Waschsystem: Steigert die Kapazität um 4 GN-Schalen und 2 E-Norm Kisten pro Spülgang.
Dampfwaschung: Zur Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen wird heißer Dampf eingesetzt.
Reiniger-Direkt-Sprühsystem: Reduziert das manuelle Vorreinigen.
POWER Waschung: Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen.

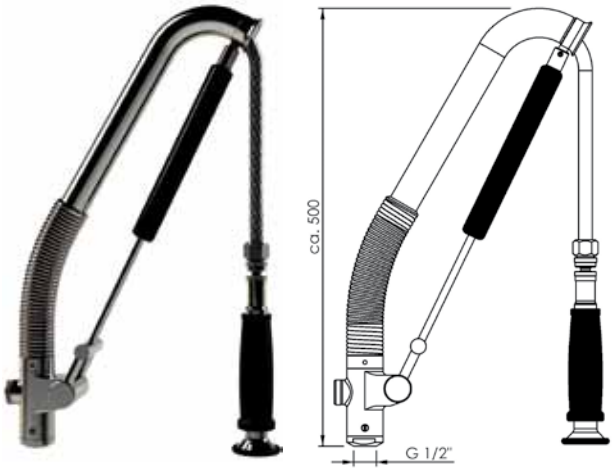
PREMAX UP (ohne Abb.)

168 Tabletts/h (600 x 600 mm),
96 EN-Behälter/h (400 x 600 mm),
144 GN 1/1
Programmdauer: 150/280/400 Sekunden
sowie Sonderprogramme
Waschpumpe: 2,7 kW
Wasserverbrauch: 8 Liter
Anschluss: 400 V; 15,4 kW / 18,5 kW
Maße B/T/H: 840 x 945 x 1984 mm

PREMAX UPT

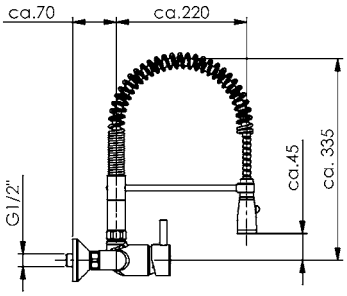
360 Tabletts/h (600 x 600 mm),
120 EN-Behälter/h (400 x 600 mm),
192 GN 1/1
Programmdauer: 150/280/400 Sekunden
sowie Sonderprogramme
Waschpumpe: 2 x 2,7 kW
Wasserverbrauch: 14 Liter
Anschluss: 400 V; 24,5 kW
Maße B/T/H: 1435 x 945 x 1984 mm

Perfekt in Form und Funktion.



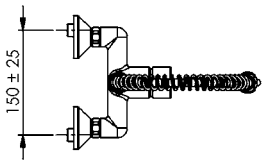
TOP-Clean Geschirrspülbrausen-Aufsatz 360° schwenkbar mit Zugautomatik

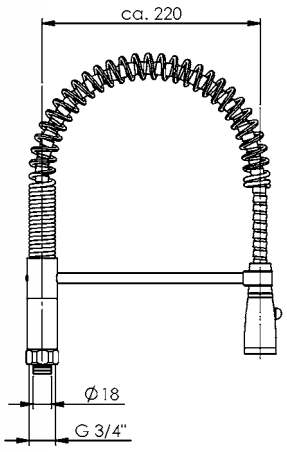
Geschirrspülbrausen-Aufsatz zum Umbau von vorhandenen Geschirrspülbrausen.
Passend zu allen Steigerohren mit G1/2“ Außengewinde, optionale Anschlussmöglichkeiten durch Adapter möglich - Handbrause mit Rückflussverhinderer. Keine Rücksaugmöglichkeit von Schmutzwasser in die Trinkwasserleitung. Die Armatur erfüllt daher die Regeln für Trinkwasserinstallationen nach DIN 1988 Niro-Geflecht-Schlauch, Länge 800 mm - kunststoffummantelt zur Erhöhung der Lebensdauer.
Die Schläuche entsprechen den KTW Empfehlungen des Bundesgesundheitsamtes und sind DVGW geprüft (Zulassung W270).
Alle Lote sind cadmium- und bleifrei - alle Dichtungen entsprechen den KTW- Bestimmungen.



SEMI-PRO Geschirrspülbrause mit Einhebel-Wandbatterie

Mit Umstellung von Normal- auf Brausestrahl
Brausenaufsatz mit niedriger Bauhöhe
Ausführung nur für Hochdruck





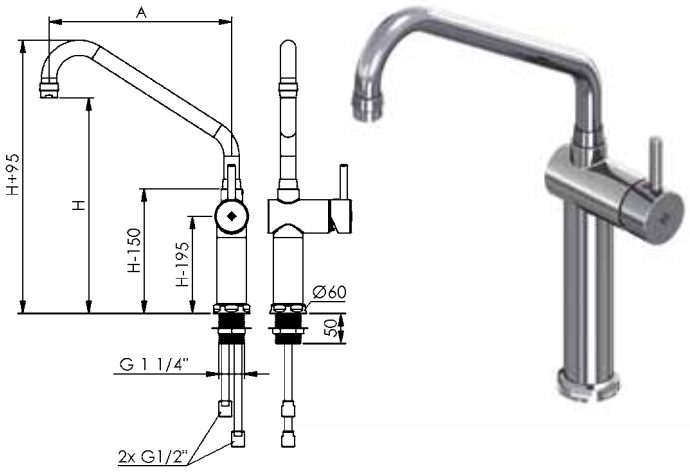
SEMI-PRO Geschirrspülbrausen-Aufsatz

Zum Umbau von vorhandenen Mischbatterien.
Umstellung von Normal- auf Brausestrahl
Brausenaufsatz mit niedriger Bauhöhe
Kombinierbar mit Armaturenkörper ¾“ AG x Ø18mm

Einhebel-Standbatterie ¾“ auf Säule

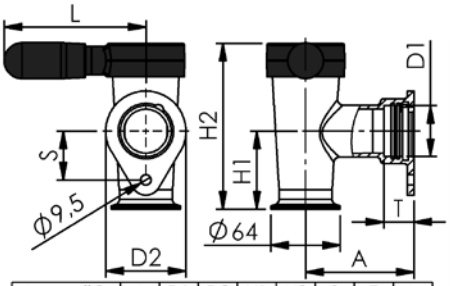
Spezial Keramikkartusche (Durchflussrate ca. 42 Liter/Min.), Schwenkauslauf mit Siebstrahler und Jet Safe (Tropf-Stopp). Optionale Schwenkbegrenzung möglich. In verschiedenen Varianten (Ausladung A und Auslaufhöhe H) lieferbar.

Auslaufhöhe 265 mm: Ausladung 300 mm, 350 mm oder 400 mm.
Auslaufhöhe 355 mm: Ausladung 300 mm, 350 mm oder 400 mm.
Auslaufhöhe 555 mm: Ausladung 300 mm, 350 mm oder 400 mm.



Sicherheitsentleerhahn, steckbar - Ausführung CLAMP

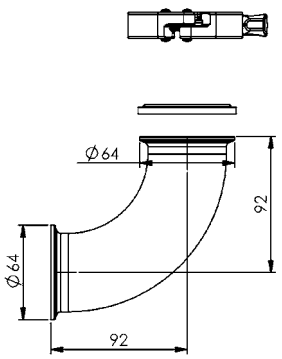
Alle Teile, die mit Speisen in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt und erfüllen die Anforderungen der DIN 18855 Abs.6.2 für Kochkessel und die Anforderungen der Verordnung (EG) NR. 1935/2004. Geeignet für Anschlusselemente nach DIN 32676. Die DIN-CLAMP Entleerhähne sind geeignet für die Verwendung zusätzlicher Einrichtungen wie z.B. Lebensmittelpumpen oder Dosiersysteme. Von der Berufsgenossenschaft geprüft und zugelassen.
Erhältlich in Anschlussgröße 1 1/2 Zoll und 2 Zoll.



Nenngröße	A	D1	D2	H1	H2	S	T	L
G 1 1/2"	100	47	74	72	153	45	28	131
G 2"	120	59	86	70	158	50	30	135

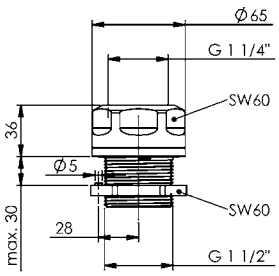
DIN-CLAMP Anschluss

Auch zur Überbrückung größerer Abstände zur Ablaufrinne kann das DIN-CLAMP Anschluss Set genutzt werden.



Montage-Sockel 1 ½“

Montagesockel für Säulendurchmesser 48 mm
(z.B. für EHM 6470.50).
Rohrdurchmesser 48 mm und Gewindestutzen 1 ¼“ au f 1 ½“



Immer frisches Wasser.

Mit BRITA Wasser für alle Anwendungsbereiche professionell optimieren

Das PURITY-Konzept beruht auf einem einfachen Gedanken: Eine professionelle Lösung zur Wasseroptimierung für jede Anforderung und jede Anwendung. Nur ein perfekter Geschmack, Geruch und eine hervorragende Optik des Wassers können genau diese Eigenschaften an einwandfreie Endprodukte mitgeben und für strahlende Kunden sorgen.

Die 3 PURITY-Versprechen:
optimale Wasserqualität - höchste Produktsicherheit - einfache Handhabung

mit IntelliBypass

Anwendungsgebiete:

Kaffeemaschinen: Espresseo, Ristretto, Cappuccino - guter Kaffee braucht gutes Wasser.
Heißluftdämpfer & Backöfen: Frische, Aroma, Geschmack. Kulinarische Genüsse – das Auge isst mit!
Spülmaschinen: Glanz, Schönheit, Wirtschaftlichkeit. Spülen – auf die Präsentation kommt es an.
Vending-Automaten: Kaffee, Suppe, Wasser. Wasser – die Zutat Nummer 1 für Automatengetränke.
Wasserspender: Cool, gesund, frisch. Lifestyle im Glas.

1. PURITY Quell ST

Der PURITY Quell ST garantiert verlässliche Entfernung von kalkbildenden Substanzen sowie unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen, bietet optimale Wasserqualität und sorgt für eine lange Lebensdauer der Maschinen.

- **IntelliBypass** - Volumenstromunabhängiger, konstanter Verschnittwasseranteil über die gesamte Filterlebensdauer
- flexibles Wechselkartuschenprinzip
- Einspülen direkt am Filter, ohne Demontage von Anschlüssen und Schläuchen
- Betrieb vertikal und horizontal möglich – auch nach Hausenthärtungsanlagen
- automatische Berechnung der aktuellen Filterkapazität
- optische Anzeige bei Filtererschöpfung

2. PURITY Finest

Die Menge und Zusammensetzung der Mineralien im Wasser beeinflussen in hohem Maße, dass die gemahlenen Bohnen beim Brühvorgang ihre feinen Aromen voll entfalten können, die den Geschmack letztlich ausmachen.

- hebt die besonderen Eigenschaften eines Espressos – eine perfekte Crema und ein intensiver Körper – deutlich hervor
- stellt ein Wasser zur Verfügung, das die ideale Mineralienkomposition für Espresso enthält
- je nach Kapazität erhältlich als PURITY Finest C150, C500 und C1100 sowie als PURITY Finest 600 und 1200
- IntelliBypass sorgt dank eines weitgehend volumenstromunabhängigen Verschnittwasseranteils auch bei geringen Wasserdurchsatzraten für eine konstante Wasserqualität über die gesamte Filterlebensdauer
- verringert die Gesamthärte im Trinkwasser und schützt Maschinen vor Kalk- und Gipsablagerungen

3. PURITY Steam

- mit elektronischer Mess- und Anzeigeeinheit
- Filtermedien und Verschnittmöglichkeit speziell auf Kombidämpfer und Backöfen abgestimmt
- verbesserte Durchflussleistung von bis zu 500 l/h bei 1 bar Druckverlust
- reduziert Kalkablagerungen sowie Schwarzfärbungen im Garraum
- entzieht dem Wasser Kalk bildende Ionen
- Reduzierung der geschmacks- und geruchsstörenden Inhaltstoffe sorgt für beste Qualität der Speisen

4. PURITY Clean / Clean Extra

- Spülen in Perfektion – durch Teil-/Vollentsalzung
- Filtersysteme speziell für Warmwasser-Anwendungen (+4° bis +60° C)

Sie können flexibel - je nach vorliegendem Wasser - zwischen Teil- und Vollentsalzung wählen. Ablagerungen und Rückstände am Spülgut sowie Kalkablagerungen an wichtigen Maschinenteilen werden verhindert. Dadurch strahlen nicht nur Gläser, Besteck und Geschirr, sondern die Lebensdauer der Spülmaschinen verlängert sich entscheidend.

Teilentsalzung (Clean) bei Rohwasser mit hohem Karbonathärteanteil und unproblematischen zusätzlichen Mineraliengehalt.
Vollentsalzung (Clean Extra) bei Rohwasser mit hohem Karbonathärteanteil und einem hohen zusätzlichen Mineraliengehalt.

5. PURITY C Quell ST

Große Technologie im Kartuschenformat

- wahlweise Köpfe mit fest eingestelltem Bypass von 0% oder 30% oder flexiblem Bypass von 0 %-70 % mit integriertem Spül- und Entlüftungsventil
- einfacher Kartuschenwechsel durch innovatives Schnellwechsel-System
- Kartusche um 90° schwenkbar
- zur Entkarbonisierung dient der PURITY C Quell ST in den Größen C50, C150, C300, C500 und C1100.
- jeder Filter passt in einen der Filterköpfe aus der PURITY C-Reihe

6. PURITY Fresh C50

Speziell für Weichwassergebiete mit hoher Partikeldichte hat BRITA Professional eine Lösung im Portfolio – den PURITY Fresh C50.

- pure Geschmacksmomente und ungetrübte Frische - ohne Qualitätseinbußen – für Heißwasserspezialitäten
- sorgt dank spezieller Aktivkohlemischung für eine optimale Reduzierung von Trübungen, organischen Verunreinigungen sowie geruchs- und geschmacksstörenden Inhaltsstoffen im Filtrat

Haubenspülmaschine Serie H8

- Haubenspülmaschine mit sehr hoher Korb-Einschubhöhe von 440 mm
- drei Spülprogramme (Dauer: 45/84/150 Sekunden), welche im ETL Modus (57 Sekunden) mit 73 °C und im Produktivmodus mit einstellbarer Spültemperatur von 55 - 65 °C betrieben werden können
- Nachspülsystem mit einem sehr geringen Energieverbrauch von nur 2 l mittels atmosphärischem Boiler (Nachspültemperatur: garantiert 84 °C)
- integrierte automatische Spül- und Klarspülmitteldosierpumpe für beste Spülergebnisse
- elektronisches Bedienpaneel innovativ eckig angeordnet, sodass dies in jedem Arbeitsschritt erreichbar ist
- Haube mit dreiseitigem Haubengriff für eine einfache Bedienung auch bei Eckaufstellung, Bediensicherheit bei Dampfaustritt durch sanften Hebe- und Senkmechanismus
- Innen- und Außenverkleidung, Tankfilter, Spül- und Nachspülarme und Düsen aus CNS
- Rückwand und Unterboden komplett geschlossen
- Waschtank ohne Schmutzfugen, frontseitig tiefgezogen, für ein Höchstmaß an Hygieneanforderung
- Standard Waschtank- und Abflussfilter zur Reinigung leicht entnehmbar
- drei Reinigungsprogramme und ein Selbstreinigungsprogramm
- integrierte HACCP-Speicherung zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem
- dynamisch regelbare Boilerheizung, dessen Anschlusswert je nach Wasserzulauftemperatur um 3 kW reduziert werden kann
- serienmäßig mit einem Besteckbehälter und einem Tellerkorb

Haubenspülmaschine H8 DD

Einwandig, mit manueller Haubenbetätigung, Spül- und Klarspülmitteldosierung und atmosphärischem Boiler.
Leistung Körbe (theoretisch): 80 (ETL: 63)
Leistung Teller (theoretisch): 1440 (ETL: 1134)
Anschluss: 400 V; 3NPE; 9,9 kW
Maße B/T/H: 746 x 881 x 1549/2026 mm

Haubenspülmaschine H8 DDG

Einwandig, mit manueller Haubenbetätigung, Laugenpumpe, Spül- und Klarspülmitteldosierung und atmosphärischem Boiler.
Leistung Körbe (theoretisch): 80 (ETL: 63)
Leistung Teller (theoretisch): 1440 (ETL: 1134)
Anschluss: 400 V; 3NPE; 9,9 kW
Maße B/T/H: 746 x 881 x 1549/2026 mm

Haubenspülmaschine H8 WSG

Doppelwandig, mit manueller Haubenbetätigung, Laugenpumpe, Spül- und Klarspülmitteldosierung, atmosphärischem Boiler und Wasserenthärter CWS.
Leistung Körbe (theoretisch): 80 (ETL: 63)
Leistung Teller (theoretisch): 1440 (ETL: 1134)
Anschluss: 400 V; 3NPE; 9,9 kW
Maße B/T/H: 746 x 881 x 1549/2026 mm

Untertisch-Geschirrspülmaschine Serie LS 5

- Innen- und Außenverkleidung, Innenwanne und Waschtank aus CNS 1.4301, Rückwand aus Edelstahl
- Spülarme und Düsen aus Polypropylen
- benutzerfreundliche elektronische Bedienblende mit Temperaturanzeige
- Softstartsystem für optimalen Schutz empfindlicher Teile
- vollautomatisches Selbstreinigungsprogramm
- Boiler mit Energiesparmodus für Stand-by-Betrieb
- Spültemperatur 55 - 65 °C, Nachspültemperatur 80 - 90 °C
- Kalt- oder Warmwasseranschluss und Dreifach-Thermostatschutz
- alle Service- und Wartungskomponenten sind ohne Geräteausbau von vorne erreichbar
- 330 mm Korb-Einschubhöhe
- serienmäßig mit einem Tellerkorb

Geschirrspülmaschine LS 5 DD

Einwandig, mit Spül- und Klarspülmitteldosierung und Laugenpumpe.
Zwei Spülprogramme (120/180 Sekunden)
Leistung Körbe (theoretisch): 30
Leistung Teller (theoretisch): 540
Anschluss: 400 V; 3NPE; 5,35 kW
Maße B/T/H: 600 x 620 x 820 mm

Geschirrspülmaschine LS 5 DDWS

Einwandig, mit Spül- und Klarspülmitteldosierung, Laugenpumpe, Wasserenthärter und atmosphärischem Boiler.
Zwei Spülprogramme (120/180 Sekunden)
Leistung Körbe (theoretisch): 30
Leistung Teller (theoretisch): 540
Anschluss: 400 V; 3NPE; 5,35 kW
Maße B/T/H: 600 x 620 x 820 mm

Lagerung & Abfall

Kühlzellen, Regalsysteme, Konfiskatkühler, etc.

Innovative Kühllösungen.

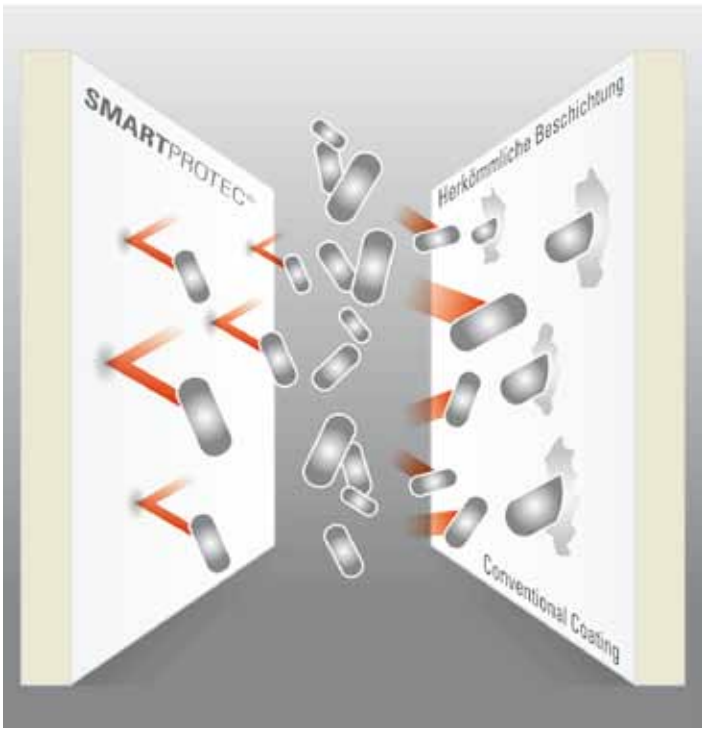
Zwölf gute Gründe für die Viessmann Kühlzellensysteme:

- Niedriger Energieverbrauch
- Hohe Dämmeffizienz
- Sehr günstige Lebenszykluskosten
- Hoher Verpackungsstandard für Waren- und Transportsicherheit
- Hoher Grad an Vormontage
- Schnelle und unkomplizierte Montage
- Bodenbelastung erfüllt die hohen Anforderungen zu mehr als 100%
- Türen von Viessmann – Hoher Grad an Vormontage und guter Dämmwert
- Hoher Hygienestandard
- Hoher Umweltmanagementstandard
- Von Experten empfohlen
- Hohe Produktqualität - auf Herz und Nieren geprüft
- Viessmann setzt Maßstäbe als technologischer Schrittmacher

Hoher Hygienestandard

Die neue antimikrobielle Pulverbeschichtung SmartProtec® ist standardmäßig bei den Viessmann Tecto Standard und Tecto Spezial Kühlzellen für alle Innen- und Außenoberflächen von Wand-, Boden- und Deckenelementen erhältlich und erweitert den hohen Standard des Hygienepaketes. Mit der Viessmann Technologie wird Kühlzellenhygiene auf ein neues Niveau gehoben.

Bei den Produkttests bewies SmartProtec® eine hervorragende Leistung und bekämpfte noch einmal 20 Prozent mehr mikrobielle Stämme (inkl. Schwarzschimmel) als die vorherige Beschichtung SilverProtec®, welche bereits sehr gute antibakterielle Eigenschaften aufweisen konnte.



Pulverbeschichtung SmartProtec®

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V.

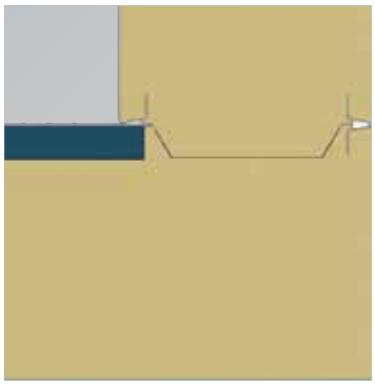
European Hygienic Engineering & Design Group

Made in Germany

Qualität Made in Germany

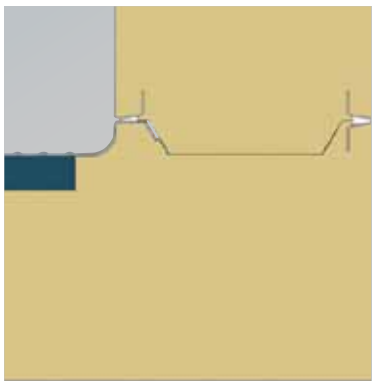
Kühl- und Tiefkühlzellen - Hohe Energieeffizienz und Hygiene pur

Bei den Viessmann **Tecto Standard** Kühl- und Tiefkühlzellen schließen die Zellenwände unmittelbar auf dem wärmegedämmten Edelstahl-Kühlzellenboden an. Die Stöße der Wandelemente (bei Tecto Kühl- und Tiefkühlzellen Standard WL80, WL100) sind mit Nut und Feder und dazwischenliegender Dichtung ausgeführt.



Tecto Standard Ausführung mit Edelstahlboden kegelverpresst

In der **Tecto Spezial**-Ausführung ist der wärmegedämmte Edelstahlboden zu den Zellenwänden hin mit einem großen, hygienischen Radius ausgeführt. Zusätzlich sind die Bodenecken ausgerundet und die Boden-oberfläche fugenfrei und stufenlos unterlappt. Die Kühlzellenwände sind spaltfrei überlappt und stehen erhöht aufgesetzt auf dem Bodenradius. Die Wandelemente werden mit fugenfreier Tecto-Überlappung geliefert. Die Ecken der Zellenwände sind auf der Kühlrauminnenseite mit einem zusätzlichen Radius ausgeführt. Das Festsetzen von Schmutz wird so nachhaltig vermieden.



Tecto Spezialausführung mit Edelstahlboden kreisverpresst

Leistungsübersicht

	Typ	TECTO Standard WL 80	TECTO Standard WL 100	TECTO Spezial 100	TECTO Standard 120	TECTO Standard 150
Wandstärke	mm	80	100	100	120	150
Empfohlene Temperaturdifferenz nach VDI 2055 (ΔT in Kelvin)	K	38	45	45	56	70
Temperaturbereich	°C	–20 bis +60	–25 bis +60	–25 bis +60	–30 bis +60	–50 bis +60
U-Werte (W/m² K) gemäß DIN EN 13165		0,25	0,20	0,20*	0,17	0,14

* gilt nicht für Bodenelemente

Ausstattungsübersicht

	TECTO-Wandüberlappung	TECTO-Bodenüberlappung	Boden-/Wandradius	Lichtschalter mit Kontrollleuchte	Thermometer	Druckausgleichsventil	Türrahmenheizung und beheiztes Druckausgleichsventil	Magnetdichtrahmen	LED-Leuchte (Türstock)	Boden 1000 N	weitere Bodenvarianten gem. Produktübersicht	Schwelle bodengleich	Baustoffklassifizierung B1 (DIN 4102/Teil 1)
TECTO Standard WL 80	■	■	–	■	■	■	□	■	■	■	□	■	□
TECTO Standard WL 100	■	■	–	■	■	■	■	■	■	■	□	■	□
TECTO Spezial 100	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	□	■	□
TECTO Standard 120	–	■	–	■	■	■	■	■	■	■	□	■	□
TECTO Standard 150	–	■	–	■	■	■	■	■	■	■	□	■	□

■ enthalten □ optional enthalten – nicht enthalten

Kühl- und Tiefkühlaggregate

Viessmann Huckepack-Aggregate

Huckepack-Aggregate EVO-COOL® sind für Normal- und Tiefkühlung (634 – 3020 W) geeignet und in 13 Leistungsklassen erhältlich. EVO-COOL® zeichnet sich durch einen niedrigen Geräuschpegel, geringes Gewicht sowie einfache Reinigung durch Microchannel-Wärmetauscher aus. Die Abtauung erfolgt durch Heißgasbypass für mehr Energieeffizienz. Die Fertigung erfolgt nach EN Normen, CE-konform.

Viessmann Split-Aggregate

Split-Aggregate eignen sich zum Einbau in eine Kühlzelle oder einen konventionellen Kühlraum. Warm- und Kaltteil können bis zu 15 m voneinander entfernt montiert werden. Integriert ist eine elektronische Regelung. Die Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen geht von 900 bis 2765 W. Elektroabtauung oder Umluftabtauung bei Kühlraumtemperaturen größer +3 °C ist wählbar.
Das Kältemittel ist R 134 a (R 404 A bei Tiefkühlaggregaten). Die Fertigung erfolgt nach EN-Normen, CE-konform.

Viessmann Decken-Aggregate

Einfache Montage erfolgt auf dem Dach der Kühlzelle, da die Unterkante des Gerätes plan ist und ein Verschieben auf dem Dach erleichtert wird. Es besteht kein über die Zellengrundfläche hinausgehender Platzbedarf.
Integriert ist eine elektronische Regelung. In einem Kühlraum können mehrere Aggregate im Busbetrieb vernetzt werden. Die Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen geht von 800 bis 2600 W, mit Tauwasserverdunstung. Das Kältemittel ist R 404 A. Die Fertigung erfolgt nach EN-Normen, CE-konform.

Huckepack-Aggregat EVO-COOL®

Split-Aggregat

Decken-Aggregat

Regalsysteme

Rega Stabio

- Edelstahl Regalsystem Norm 5 (Werkstoff 1.4301)
- Edelstahl Regalsystem Norm 25 (Werkstoff 1.4509)
- Edelstahl für höchste Hygieneansprüche
- Rostfrei, robust und leicht zu reinigen
- Einfache Montage
- Feldlast bis zu 1200 kg Fachlast bis zu 150 kg
- 2 Jahre Gewährleistung (gemäß unseren AGB)

Rega Almo

- Aluminium/Kunststoff Regalsystem Norm 12
- Aluminium Regalsystem Norm 20
- Leicht und stabil
- Einfache Reinigung der Kunststoff- und Aluminiumauflagen
- Feldlast bis zu 1200 kg Fachlast bis zu 200 kg
- 2 Jahre Gewährleistung (gemäß unseren AGB)

Rega Ferro

- Stahl/Kunststoff Regalsystem Norm 28 für Trockenlager
- Viele Einsatzmöglichkeiten durch große Anzahl an Auflagenvarianten
- Feldlast bis zu 600 kg Fachlast bis zu 150 kg
- 2 Jahre Gewährleistung (gemäß unseren AGB)

Edelstahl Regalsystem
Rega Stabio Norm 5 und Norm 25

Aluminium/Kunststoff Regalsystem
Rega Almo Norm 20 und Norm 12

Stahl/Kunststoff Regalsystem für Trockenlager
Rega Ferro Norm 28

Konfiskatkühler CONFI-COOL

- Container zerlegbar für einfachen Transport
- Variable Größen für 1 x, 2 x, 3 x 120 l oder 240l Mülltonnen
- Bodenunebenheiten mit von innen höhenverstellbaren Füßen bei Selbstaufbau ausgleichbar
- 56 mm starke Isolierelemente
- Türen abschließbar
- Innenliegende Schnellspannverschlüsse
- Energiesparende Alternative zu großen Kühlräumen
- Auffahrrampe zum Wechseln der Mülltonnen
- Komplett Edelstahl 1.4301
- Steckerfertiger Kältesatz
- Thermostatisch geregeltes Seitenkühlgerät mit Digitalthermostat mit Abtauregelung und Temperaturanzeige
- Außeneinsatz möglich mit optionaler Winterregelung und serienmäßig 45° gebogenen Lamellen (Schutzklasse: IP 34)

Modell	CONFI-COOL 1 x 120 l	CONFI-COOL 1 x 240 l	CONFI-COOL 2 x 120 l	CONFI-COOL 2 x 240 l	CONFI-COOL 3 x 120 l	CONFI-COOL 3 x 240 l
Ausführung	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)
Abmessungen mm (B/B mit Aggregat x H x T)	620/940 x 1162 x 692	720/1040 x 1300 x 870	1190/1510 x 1162 x 692	1420/1740 x 1300 x 870	1720/2040 x 1162 x692	2020/2340 x 1300 x 870
Wandstärke (mm)	56	56	56	56	56	56
Umgebungs-temperatur	+14°C/ +32°C	+14°C/ +32°C	+14°C/ +32°C	+14°C/ +32°C	+14°C/ +32°C	+14°C/ +32°C
Innentemperatur	+4°C/ +20°C	+4°C/ +20°C	+4°C/ +20°C	+4°C/ +20°C	+4°C/ +20°C	+4°C/ +20°C
Netzanschluss (V)	230	230	230	230	230	230

Perfekt gelagert.

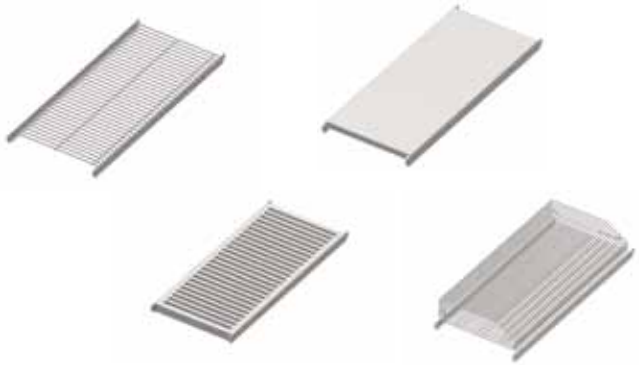
Standregal NORM 5 und NORM 25 (Edelstahl)

Einsatzbereiche NORM 5:
Trockenlager, Lagerung von Gemüse, Fleisch und Molkereiprodukten, Tiefkühlhaus.

Einsatzbereiche NORM 25:
Aufgrund der hervorragenden Hygieneeigenschaften besonders zur Lagerung in Kühlräumen bei -30°C einsetzbar. Direkter Kontakt zu Lebensmitteln durch Edelstahllegierung Werkstoff 1.4509 möglich!

Vorteile und Nutzen im Überblick

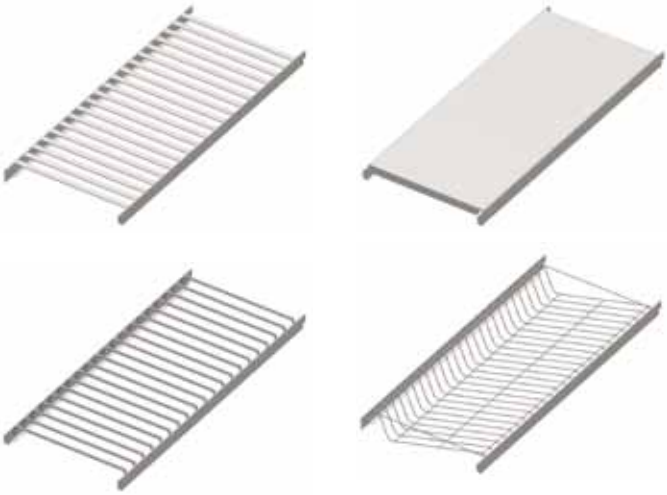
- schnelle und einfache Montage
- leichte Höhenverstellbarkeit der Auflagen
- vier Auflagentypen für optimale Abstimmung auf unterschiedliche Lagergüter
- gleiche Ebene bei Regalanbau
- Regal auch als fahrbare Version lieferbar
- hochwertige Verarbeitung
- reinigungsfreundlich für höchsten Hygienestandard
- auch als Regalaufbau für die HUPFER® Schieberegalanlage geeignet
- umfangreiches Zubehörprogramm, von der Schlingerleiste bis hin zur Schilderhalterung oder auch Befestigungssätzen für Boden, Decke und Wand



Standregal NORM 20 (Aluminium)

Einsatzbereiche:
Trockenlager, zur Lagerung von Gemüse, Fleisch, Molkereiprodukten oder Getränken.

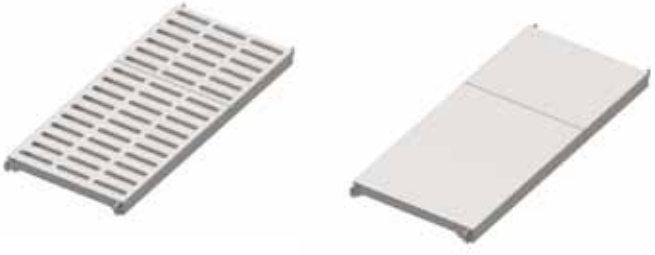
Vorteile und Nutzen im Überblick
- makellose Verarbeitung, reinigungsfreundlich, für höchsten Hygienestandard
- leichte Auflagen mit hoher Tragkraft, einfach und ohne Werkzeug von jedem Laien austauschbar
- vier Auflagentypen garantieren die Abstimmung auf unterschiedliche Lagergüter
- Senkung der Anschaffungskosten und Optimierung der Regalkapazität durch Übereckbauweise im 90°-Winkel, ohne überflüssigen Regalständer
- auch als Regalaufbau für die HUPFER® Schieberegalanlage geeignet



Standregal NORM 12 (Aluminium/Kunststoff)

Einsatzbereiche:
Durch die Materialkombination Aluminium und Kunststoff eignet es sich besonders zur Lagerung von Lebensmitteln wie zum Beispiel Gemüse, Fleisch oder Molkereiprodukte - auch bis -30 °C in Kühlräumen.

Vorteile und Nutzen im Überblick
- schnelle und einfache Montage
- leichte Höhenverstellbarkeit der Auflagen
- Auflagen speziell zur Lagerung von Lebensmitteln wie Gemüse, Fleisch oder auch Molkereiprodukten
- gleiche Ebene bei Regalanbau
- hochwertige Verarbeitung
- reinigungsfreundlich für höchsten Hygienestandard
- auch als Regalaufbau für die HUPFER® Schieberegalanlage geeignet



Edelstahl (Anlagen & Sonderbau)

Edelstahlmöbel, Freeflow-Anlagen, Cafeteria-Anlagen, Hauben, Installationswände, Bodenrinnen, Gerätesockel, etc.

Funktionell designed.

Foodpräsentation und Ausgabetechnik im Blickfeld des Gastes!

Ob Theken-, Cafeteria-, Free Flow-, Kantinen-, Buffetanlagen, Getränkeausgaben oder Salatbars - alle diese produzierten Komponenten müssen sich materiell, thematisch und im Design in neue oder vorhandene Gastkonzepte einfügen. Eine Aufgabe, die HUPFER® grundsätzlich beachtet und löst. Zum einen liegt es am Know-how der Mitarbeiter, aber auch an einer modernen Produktionsausstattung, die Holz- und Metallverarbeitung auf dem höchstem Niveau zuläßt. Zeitgemäße Lösungen, die einen Materialmix aus zum Beispiel Edelstahl, Holz, Glas oder Naturstein fordern, sind somit problemlos umsetzbar. Auch um das komplette technische Innenleben der von HUPFER® produzierten Anlagen wie die Elektrik, die Kühlung, bis hin zur Lüftungstechnik kümmert sich die HUPER®-Mannschaft, ganz im Sinne des Kunden. So können die Kunden von der Kompetenz profitieren und werden vom Aufmaß bis zur Montage umfassend betreut.

Die Stärken von HUPFER® mit den drei Geschäftsbereichen Grossküchentechnik, Medizintechnik und Individualtechnik wurden im Bereich Foodpäsentation und Ausgabetechnik sinnvoll ergänzt.
Der Kunde und Anwender ist in der idealen Situation, Produkte und Systeme der gesamten Küchenlogistik bis zur Ausgabe der Speisen an den Gast sinnvoll abgestimmt aus einer Hand zu erhalten.

Wenn es um die Planung und die Realisierung von Ausgabelinien und Thekenanlagen für die Bereiche Restaurant, Cafeteria, Mensa, Schulverpflegung und Altenheime geht, ist HUPFER® der richtige Partner. Ergonomische Aspekte, praktischer Nutzen und eine sich dem Designkonzept unterordnende Formenabsprache münden in einer ansprechenden Anlage für Gäste und Küchenpersonal.
Viele namhafte Referenzobjekte unterstreichen die Kompetenz von HUPFER®.

Sky Office, Düsseldorf
Free Flow Anlage
Restaurant für Mitarbeiter und Gäste
Edelstahl, Corian, Holz, Glas

Fachhochschule Köln,
Campus Gummersbach
Kaffee- und Snackbar im Foyer
Edelstahl, Granit, Holz

Ästhetik, Qualität, Technologie.

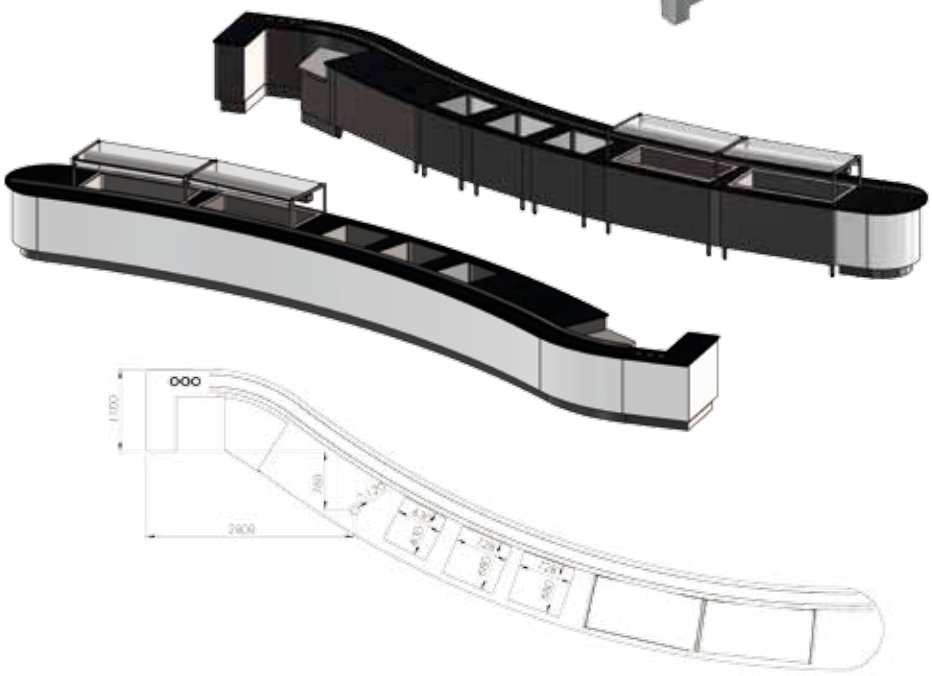
Durch modernste Lasertechnik ist Sonderbau die Stärke von R&S Edelstahl. Für jeden Einsatzbereich produzieren wir die maßgeschneiderte Lösung. Im Standardbereich, bei Schiffsausführung und medizinischer Ausführung bietet R&S ein breites Spektrum an Möbeln und Geräten. Fordern Sie unsere Preisliste an, oder lassen Sie sich von unseren erfahrenen Mitarbeitern kompetent beraten.

Das Unternehmen ist seit 10 Jahren auf dem deutschen und österreichischen Markt etabliert. Mit insgesamt über 200 Mitarbeitern, davon ca. 160 in der Produktion, ist eine hohe Leistungsfähigkeit, Flexibilität und Produktivität gewährleistet.

R & S bedeutet Erfahrung, Qualität und Professionalität!

Unsere Master-BARs können individuell nach Kundenwünschen gefertigt werden!

Eine vernünftige Planung ist die Voraussetzung für eine optimale Objektabwicklung.
Wir sind Partner des Fachhandels und Spezialist für Sonderbau. Unsere qualifizierten Projektleiter beraten und unterstützen unsere Partner bei Objekten vor Ort.



Mehr Informationen auf
www.rs-edelstahl.de

Individuell oder Standard.

Unser Ziel ist es, unsere Kunden zufrieden zu stellen!

Die CNS Großküchen GmbH liegt im rechtsrheinischen Teil Kölns und wurde im Jahr 2006 von Geschäftsführer Levent Demirel gegründet. Als produzierender Dienstleister stehen besonders ganzheitliche Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung im Fokus. Die Einrichtungen reichen von Betriebskantinen bis zur Veranstaltungsgastronomie. Unsere Kunden sind ausschließlich Groß- und Fachhändler sowie Wiederverkäufer. Motivierte, flexible Mitarbeiter mit modernster CAD- und Fertigungstechnik arbeiten zielorientiert für unsere Kunden. Von der Planung, über die Fertigung, bis hin zur Montage, bekommen Sie bei uns alles aus einer Hand. Neben dem Standardprogramm werden auch Ausgabeelemente jeglicher Art individuell nach Kundenwunsch gefertigt.

- Arbeitstische
- Arbeitstischplatten
- Handwaschbecken
- Handwaschbecken-Ausguss-Kombination
- Spültische
- Zu- und Ablauftische
- Schubladenblöcke
- Schranktische
- Tischaufsätze
- Wärmebrücken
- Wandborde
- Wandschränke
- Hochschränke
- Geschirrschränke (beheizt und unbeheizt)

Foto links:
Handwerkskammer, Düsseldorf
Theken-Anlage in Sonderbau, Granit, Chromnickelstahl, Glas, Verkleidungen in RAL lackiert - matt oder glänzend

Foto unten:
Möbelhaus Meyerhoff, Osterholz-Scharmbeck
Freeflow-Anlagen - warm und kalt, Abdeckungen in Granit, Verkleidungen als Kassetten in Holz, Aufbauten in Chromnickelstahl und Glas, Schrankräume und Sockel in Chromnickelstahl

Neben der bekannten Standard- Ausführung fertigt die Firma CNS Großküchen GmbH Schrankräume in fugenlos verschweißter Ausführung in Hygiene H1, Hygiene H2 und Hygiene H3.

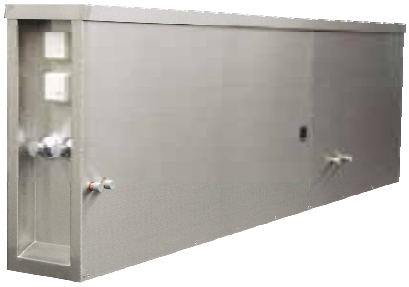
Spezielles aus Edelstahl.

Lösungen für die Großküche

Die CNS-Technik Gratz GmbH ist seit Jahrzehnten ein gesund wachsendes, mittelständiges Unternehmen mit fundiertem Knowhow und erstklassigen Referenzen. Unser oberstes Ziel ist Kundenzufriedenheit. Dies bedeutet für unser Unternehmen: Material- und Verarbeitungsqualität, Termintreue sowie ein faires Preis-Leistungsverhältnis. Die Produkte von CNS-Technik werden laufend überprüft mit dem Ziel, Gutes durch Besseres zu ersetzen: innovativ, qualitäts- und kundenorientiert.

Mittelhaube

Typ MH I mit Aufsatzverkleidung
Dunstabzugshauben in Kastenform, komplett gefertigt aus CNS, Material Nr. 1.4301, Mat.-Stärke 1,0 bis 1,5 mm, Feinschliff Körnung 240, eingebaute flammdurchschlagsichereWirbelstromfilter.
Lieferbare Ausführungen: Mittelhaube,Wandhaube

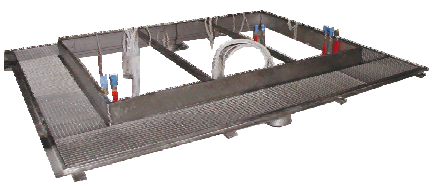


Installationswände

(für stehende und freihängende Geräte)
Die Installationswand komplett aus CNS Mat. 1.4301, Grundgestell aus Vierkantrohr 40x40x1,5 mm. Längsseitige Verkleidungsbleche und abnehmbare
Deckplatte aus Materialstärke 1,5 mm. Stirnseitig können geschweißte Mulden eingesetzt werden, in denen Steckdosen, Absperrventile und Mischbatterie
für Kaltwasser/Warmwasser mit Schnellkupplung eingebaut werden.

Bodenentwässerungsrinne

in Standardausführung mit Rostabdeckung, geprüft nach BIA, rutschhemmend, Maschenweite 23 x 23 mm, Tragstab 30 x 2 mm, Umfassungszarge 30 x 3 mm
Individuelle Lösungsvorschläge für den Abwasserbereich, alle Bodeneinläufe und Ablaufrinnen sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Diese Entwässerungssysteme sind ideal geeignet für den gewerblichen Einsatz.



Gerätesockel: absolut wasserdicht

Gerätesockel zum Aufstellen von Kochgeräten. Der CNS-Gerätesockel aus Material 1.4301 mit angeformten Bodenrinnen kommt zur Anwendung in gewerblichen Großküchen zum Beispiel in Krankenhäusern, Mensen, Restaurants, Betriebskantinen und Hotelküchen etc.
Auf diesem Gerätesockel werden die thermischen Kochgeräte (Kochkessel, Friteusen, Kippbratpfannen, Kombidämpfer und Herde etc.) montiert.

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Neltner Großküchen GmbH

I. Allgemeines
1. Unsere Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich sowohl für alle gegenwertigen und zukünftigen Geschäftsbeziehungen; von unseren Geschäftsbedingungen abweichende Bedingungen des Auftraggebers erkennen wir nicht an, es sei denn, wir haben diesen ausdrücklich und schriftlich zugestimmt. Unsere Geschäftsbedingungen gelten auch, wenn wir in Kenntnis abweichender oder entgegenstehender Einkaufsbedingungen des Auftraggebers die Lieferung vorbehaltlos ausführen.
2. Alle Vereinbarungen, die zwischen uns und dem Auftraggeber zwecks Ausführung eines Auftrages getroffen werden, sind schriftlich niederzulegen.
3. Unsere Angebote sind freibleibend.
4. Aufträge gelten erst dann als angenommen, wenn sie von uns schriftlich bestätigt worden sind, oder Lieferung erfolgt ist.
5. Nicht zu unseren Leistungen gehören, soweit nichts anderes vereinbart ist, elektr. Leitungen, Stromanschlüsse, Kühl- und Tauwasserleitungen, Gasanschlüsse und Leitungen und deren Verlegung, Be- und Entlüftung, Fundamente und alle etwa erforderlich werdenden Bau- und Änderungsarbeiten incl. Putz- und Malerarbeiten.
6. An Kostenvoranschlägen, Zeichnungen und andere Unterlagen behalten wir uns Eigentums- und Urheberrecht vor. Ohne unsere schriftlich erteilte Einwilligung dürfen diese Unterlagen weder vervielfältigt noch dritten Personen oder Firmen zugängig gemacht werden. Bei Zuwiderhandlungen hat der Auftraggeber eine Vertragsstrafe in Höhe von 10% des Auftragswertes an uns zu zahlen.
7. Alle im Zusammenhang mit der Lieferung, dem Einbau und dem Betrieb der von uns gelieferten Ware stehenden, eventuell erforderlichen Genehmigungen und Gutachten sind vom Auftraggeber zu beschaffen.
8. Der Auftraggeber erklärt sich bereit, eine Bearbeitungsgebühr für die Erstellung eines Kostenvoranschlages bzw. eine Anwendungspauschale zu zahlen für den Fall, dass es nicht zur Auftragserteilung kommt und der Auftragnehmer für die Erstellung des Kostenangebotes oder in dessen Vorfeld Aufwendungen in Form von Fahrten zu und von dem Bauobjekt, Aufmaße, Entwürfen und Ähnlichem getätigt hat. Die Pauschale bemisst sich auf 5 % des Angebotspreises.

II. Lieferung
1. Lieferfristen und –Termine sind für uns unverbindlich, es sei denn, dass wir eine schriftliche Zusage gegeben haben. Sollte die Lieferung innerhalb einer schriftlichen vereinbarten Frist nicht erfolgen und eine von uns einzuräumende Nachfrist von zwei Wochen nicht eingehalten worden sein, ist der Auftraggeber zum Rücktritt berechtigt. Fälle von höherer Gewalt oder sonstige unvorhersehbare Umstände wie Betriebsstörungen, Verkehrsschwierigkeiten usw., die sich auf unseren Betrieb oder unsere Lieferanten-Betriebe auswirken, berechtigen uns, die genannte Lieferzeit um bis zu vier Wochen zu überschreiten. Danach ist der Auftraggeber zum Rücktritt berechtigt. Schadensersatzansprüche aus Lieferverzug sind ausgeschlossen.
2. Die Lieferung erfolgt, wenn nicht anders vereinbart, ab Werk und auf Gefahr des Auftraggebers.
3. Zu Teillieferungen sind wir berechtigt.
4. Angaben in Katalogen, Zeichnungen u. Beschreibungen sowie Leistungs-, Maß-, Gewichts-, u. Farbangaben sind nur annähernd maßgebend, soweit diese nicht Gegenstände eines verbindlichen Angebots sind. Darüber hinaus behalten wir uns vom Hersteller vorgenommene Konstruktions- u. Formänderungen sowie Verbesserungen des Liefergegenstandes während der Lieferzeit vor, wenn diese Änderungen für den Kunden zumutbar sind. Abweichungen in Maß, Inhalt, Gewicht u. Farbtönen sind im Rahmen des Handelsüblichen gestattet.
5. Änderungswünsche des Auftraggebers hinsichtlich Umfang und Ausführung der bestellten Leistungen, die nach Auftragsannahme noch berücksichtigt werden können, rechtfertigen jedoch einen Mehrpreis und verlängern gegebenenfalls die Lieferzeit.
6. Nimmt der Auftraggeber am Ende der Lieferzeit den Liefergegenstand nicht ab, hat er die durch die Lagerung verursachten Kosten zusätzlich zu tragen.
7. Bleibt der Auftraggeber mit der Abnahme des Kaufgegenstandes länger als eine Woche ab Zugang der Bereitstellungsanzeige/Ende der Lieferzeit in Verzug, so setzt der Verkäufer dem Auftraggeber eine Nachfrist von höchstens acht Tagen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist ist der Verkäufer berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und/oder Schadenersatz wegen Nichterfüllen zu verlangen. Verlangt der Verkäufer Schadenersatz, so beträgt dieser 30% des vereinbarten Kaufpreises/ Vertragspreises ohne MwSt. als Entschädigung, sofern nicht der Auftraggeber nachweist, dass ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Die Geltendmachung eines tatsächlichen höheren Schadens bleibt vorbehalten.
8. Altgeräte, defekte Baugruppen oder Teile sind Eigentum des Auftraggebers und verbleiben bei diesem. Sollte der Auftraggeber die Entsorgung durch uns ausdrücklich wünschen, können Entsorgungskosten durch uns geltend gemacht werden.

III. Preise
1. Die Preise verstehen sich, soweit nicht anders vereinbart, ohne Montage, ohne Installation und ohne Mehrwertsteuer.
2. Bei Montagebeginn müssen alle Bauarbeiten soweit fortgeschritten sein, dass die Montage ungehindert durchgeführt werden kann. Der Auftraggeber verpflichtet sich, Strom, Wasser, Heizung, Beleuchtung und die zur Aufbewahrung der gelieferten Sachen, bzw. der zur Montage mitgebrachten Werkzeuge benötigten abschließbaren Räume bereitzustellen. Zum Transport schwerer Gegenstände sind vom Kunden Hilfspersonen und/oder notwendige Hilfsmittel/-Maschinen zu beschaffen. Sind Öffnungen in den Gebäuden zur Herbeischaffung von Teilen zu klein, sind alle hierdurch entstehenden Kosten, insbesondere für Vergrößerung der Öffnung oder Zerlegung der Teile sowie Fehl- u. Wartezeiten vom Auftraggeber zu tragen.
3. Sind Aufstellung (Montage) und Inbetriebnahme nicht im Preis enthalten, so stellen wir dem Auftraggeber auf Anforderung Montagepersonal gegen Berechnung zur Verfügung. Ist die Montage im Preis enthalten, so ist hierbei unsere Arbeit während der normalen Arbeitszeit und der vertraglich festgelegte Lieferumfang zugrunde gelegt. Erhöhter Arbeitsaufwand, ferner Wartezeit und Überstunden des Monteurs, die vom Auftraggeber veranlasst sind, sowie die Erfüllung von Sonderwünschen des Auftraggebers werden gesondert berechnet.
4. Sollten sich Kostenverhältnisse und Preise unserer Vorlieferanten während der Abwicklung von Aufträgen ändern, behalten wir uns Preisänderungen vor.
5. Nach Erscheinen neuer Preislisten unserer Lieferanten behalten wir uns Preisanpassungen vor.
6. Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, gelten unsere Preise „ab Werk", ausschließlich Verpackung und Transport. Verpackung und Transport werden gesondert in Rechnung gestellt. Installations- und Montagekosten sind nur im Falle gesonderter Vereinbarungen im Preis enthalten.
7. Neltner Großküchen GmbH behält sich einen Mindestauftragswert, zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer, vor. Bei Beauftragung unter dem Mindestauftragswert werden anteilige Bearbeitungskosten berechnet (siehe Preisliste).

IV. Zahlungsbedingungen
1. Zahlungen sind, wenn nicht anders vereinbart, von der Auftragssumme zu 50% bei Erhalt der Auftragsbestätigung, 40% bei Lieferung sowie 10% bei Abnahme innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungslegung fällig. Alle sonstigen Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum fällig. Sondervereinbarungen, wie Rabatte, Skonto oder sonstige Vergünstigungen bedürfen der Schriftform und behalten nur bei vereinbarungsgemäßer Zahlung ihre Gültigkeit. Handwerksrechnungen sind sofort ohne Abzug nach Rechnungseingang fällig.
2. Ein Rückbehaltungsrecht kann der Auftraggeber nicht geltend machen.
3. Bei Überschreitung eines vereinbarten Zahlungstermins werden, ohne dass es einer Mahnung bedarf, die üblichen Zinssätze der Kreditinstitute für Kreditgewährung berechnet.
4. Wir sind berechtigt, jederzeit Teillieferungen aus dem Auftrag in Rechnung zu stellen, unabhängig davon, wie viel des Gesamtauftrages bereits geliefert wurde.

V. Eigentumsvorbehalt
1. Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zur völligen Bezahlung vor. Das Gleiche gilt bei Forderungen aus Reparatur- und Ersatzteillieferungen.
2. Bei Zahlungsverzug des Auftraggebers sind wir zur Rücknahme berechtigt und der Auftraggeber ist zur Herausgabe verpflichtet.
3. Der Auftraggeber hat die Eigentumsvorbehaltsware gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahl und andere Schäden zu versichern und uns auf Verlangen hin den Nachweis der Versicherung zu erbringen.
4. Er darf die Ware nicht Dritten verpfänden oder zur Sicherung übereignen und hat uns von erfolgten Pfändungen Dritter unverzüglich umfassend zu unterrichten.
5. Werden die von uns gelieferten Waren mit anderen Gegenständen zu einer einheitlichen Sache verbunden oder untrennbar vermischt, so gilt als vereinbart, dass der Auftraggeber uns anteilmäßig Miteigentum überträgt, soweit die Hauptsache ihm gehört.
6. Der Auftraggeber hat die Eigentumsvorbehaltsware auf seine Kosten in einem ordnungsgemäßen Zustand zu erhalten bzw. in diesen Zustand zu versetzen.

VI. Gewährleistung
1. Die Gewährleistungsfrist beginnt mit Gefahrenübergang.
2. Mit der Mängelbeseitigung zusammenhängende Kosten für Montage, Ein- und Ausbau und Fahrtkosten werden von uns nicht übernommen.
3. Andere Ansprüche des Auftraggebers wegen mangelhafter Lieferung, insbesondere aus Ansprüchen auf Schadenersatz und Folgekosten sind ausgeschlossen.
4. Gewährleistungsansprüche entfallen, wenn ohne unsere Zustimmung die Behebung etwaiger Mängel durch Eingriffe in die gelieferten Waren versucht wird.
5. Für Schäden, die auf nachlässige oder fehlerhafte Bedienung, unsachgemäß vorgenommene Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten durch den Auftraggeber oder Dritte zurückzuführen sind, leisten wir keine Gewähr.
6. Voraussetzung unserer Gewährleistung ist, dass der Auftraggeber seinen Zahlungsverpflichtungen gemäß IV dieser Bedingungen nachgekommen ist.
7. Bei Ersatzlieferungen oder Ersatz von Teilen der Kaufsache gehen die ausgetauschten Teile in unser Eigentum über.
8. Ersatzansprüche, die auf Verschleiß von Teilen zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
9. Die Gewährleistungspflicht beträgt gegenüber Unternehmen ein Jahr und gegenüber Verbrauchern zwei Jahre, jeweils ab Auslieferung der Ware. Die Frist ist eine Verjährungsfrist. Sollte der Hersteller uns eine längere Gewährleistungszeit einräumen, gilt diese auch gegenüber unseren Auftraggebern.
10. Gegenüber Verbrauchern beträgt die Gewährleistungsfrist für gebrauchte Gegenstände 3 Monate. Ansonsten besteht für gebrauchte Gegenstände keine Gewährleistung.
11. Garantien im Rechtssinn erhält der Auftraggeber durch uns nicht, eine eventuelle Herstellergarantie bleibt hiervon unberührt. Uns zustehende Garantieansprüche gegen diesen Hersteller, Lieferanten oder Dritten, sind an den Auftraggeber abgetreten. Im Falle der Übernahme einer Garantiekarte ergibt sich der Inhalt der Garantie aus dieser.

VII. Beanstandungen
1. Beanstandungen der Ware wegen erkennbarer Mängel, erkennbar unvollständiger oder unrichtiger Lieferung sind unverzüglich bei Annahme uns schriftlich mitzuteilen.
2. Andere Mängel sind uns unverzüglich nach Entdeckung schriftlich mitzuteilen.
3. Bei einer nicht rechtzeitigen Mitteilung von Beanstandungen oder Mängelrügen gilt die Lieferung als einwandfrei.
4. Rücksendungen dürfen nur im Einvernehmen mit uns vorgenommen werden.
5. Sonderausführungen können nicht zurückgenommen werden.

VIII. Erfüllungsort und Gerichtsstand
1. Erfüllungsort und Gerichtstand für beide Vertragspartner ist Nordhausen.

IX. Kundendienst
1. Für Kundendienst gelten die am Tage des jeweiligen Kundendiensteinsatzes gültigen Stundensätze / Arbeitswerte (siehe Preisliste) als vereinbart. Sofern Pauschalsätze (siehe Preisliste) für die Anfahrt berechnet werden, gelten diese auch dann, wenn der Kundendienst „gelegentlich" angefordert wurde. Werden im Rahmen von Kundendiensteinsätzen gleichzeitig Waren angeliefert, kommen trotzdem Pauschalsätze für die Anfahrt zur Abrechnung. Für Kundendienstarbeiten an nicht von uns gekauften Geräten kann eine Kundendienstbereitstellungspauschale (siehe Preisliste) verlangt werden.
2. Für Sofortdienste, Not- und Bereitschaftseinsätze (ab 16 Uhr Meldungseingang von Mo. – Fr.) erheben wir einen Zuschlag von 50%. Gleiches gilt für Einsätze an Samstagen. An Sonn- und Feiertagen beträgt der Zuschlag 100%. Für diese Dienste werden grundsätzlich die tatsächlichen Fahrtkosten berechnet.
3. Bei Anfahrt unserer Kundendiensttechniker werden unabhängig von der tatsächlichen Arbeitszeit mindestens zwei Arbeitswerte (AW) berechnet.

X. Preisliste
1. Unsere jeweils aktuelle Preisliste erhalten Sie auf Anforderung zugesandt.

Hier finden Sie uns:

Hauptsitz Nordhausen
Grimmelallee 4a
99734 Nordhausen

Tel.: 03631-460800
Fax: 03631-4608029

info@neltner24.de
www.neltner24.de

Außenstelle Leipzig
Brünnerstraße 12
04209 Leipzig

Tel.: 0341-90237120
Fax: 0341-90237122

info@neltner24.de
www.neltner24.de