11
Cook & Snack
THE WIDEST RANGE OF FOODSERVICE EQUIPMENT

V 11.1 - 2024

Cook & Snack

THE WIDEST RANGE OF FOODSERVICE EQUIPMENT

WELCOME TO OUR 11TH EDITION OF OUR FOOD-SERVICE EQUIPMENT CATALOGUE "COOK&SNACK"

Dear Customers and Partners,

The Virtus team presents the latest edition of our catalogue "**Cook & Snack**". As a global Partner for foodservice equipment, we are committed to offering you a high-quality range of products with innovative solutions for commercial kitchens. In this edition, you will find possibly the broadest product range currently available on the European market. The 18 product categories include solutions for various foodservice sectors, ranging from snack bars and classic restaurants to hotel kitchens and up to caterings. Virtus is more than just a supplier, we are your partner for foodservice equipment.

Discover our main product ranges:
Cooking: Boundless variety. The Mastro brand's cooking series 600, 650, and 700 provide individual solutions for every need. In addition, the new edition of the Cook and Snack catalogue offers an almost limitless range of complementary cooking appliances. Whether cooking, frying, or grilling – with our equipment, you are perfectly prepared.

Cook & Chill: For optimal food quality and safety, we offer advanced products in the Cook & Chill category. These enable you to prepare and store large quantities of food efficiently without compromising freshness and quality.

Refrigeration: Our refrigeration and deep-freeze units are specially designed to store your ingredients and dishes under optimal conditions, up to an ambient temperature of +43°C. With state-of-the-art technology, we ensure the freshness and longevity of your products. We are confident that the current range of refrigeration units will leave no space for further inquiries.

Dishwashing: Cleanliness and hygiene are our top priorities. Discover our efficient glass and dishwashing machines, which ensure smooth operation in your kitchen while being environmentally friendly.

Our Commitment to You:
Service is our top priority. Continuous expansion of our personnel is essential to provide you with excellent service now and in the future. Our sales team is at your disposal to meet your individual requirements and elevate the kitchens of the chefs of the last generation to the next level. We invite you to take a look at our catalogue and discover the diverse possibilities we have ready for you. Be inspired and find the perfect solutions for your customers.

For more product information, visit our homepage at **www.virtusnet.de**. Here you will find user manuals, exploded views, and other technical documents. With your login credentials, you have 24/7 access to our real-time stock availability.

Best regards,
The Virtus Team

Vittorio Marrocchino
CEO / Geschäftsführer

Francesco Marrocchino
Chairman of the Board / Vorstandvorsitzender

WILLKOMMEN ZUR 11. AUSGABE UNSERES GROßKÜCHENKATALOGS "COOK AND SNACK"

Liebe Fachhandelspartner,

das Virtus Team freut sich, Ihnen die neueste Ausgabe unseres umfassenden Katalogs "**Cook & Snack**" präsentieren zu dürfen. Als globaler Anbieter in der Branche haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen ein hochwertiges Sortiment mit innovativen Lösungen für die Großküchentechnik anzubieten. In dieser Ausgabe finden Sie möglicherweise das breiteste Produktangebot, welches aktuell auf dem europäischen Markt verfügbar ist. Die 18 Produktkategorien beinhalten Lösungen für die unterschiedlichsten gastronomischen Einrichtungen, angefangen von Imbissbetrieben über klassische Restaurants bis hin zu Hotelküchen, dem Catering und der Gemeinschaftsverpflegung. Virtus ist mehr als nur Lieferant, wir sind Ihr Partner für die Großküchentechnik.

Entdecken Sie unsere Schwerpunkte:
Kochen: Grenzenlose Vielfalt. Die Kochserien der Marke Mastro mit den Bautiefen 600, 650 und 700 mm bieten individuelle Lösungen für jeden Bedarf. Ergänzend hierzu bietet die neue Ausgabe des Katalogs Cook and Snack ein beinahe grenzenloses Angebot an komplementären Kochgeräten. Ob Kochen, Braten oder Grillen – mit unseren Geräten sind Sie bestens ausgerüstet.

Cook & Chill: Für eine optimale Lebensmittelqualität und -sicherheit bieten wir fortschrittliche Produkte in der Kategorie Cook & Chill an. Diese ermöglichen es Ihnen, große Mengen an Speisen effizient zuzubereiten und aufzubewahren, ohne Kompromisse bei der Frische und Qualität einzugehen.

Kältetechnik: Unsere Kühl- und Tiefkühlmöbel sind speziell darauf ausgelegt, Ihre Zutaten und Speisen unter optimalen Bedingungen zu lagern, bis zu einer Umgebungstemperatur von +43°C. Mit modernster Technologie gewährleisten wir Frische und Langlebigkeit Ihrer Produkte. Wir sind uns sicher, dass das aktuelle Programm an Kühlgeräten keine Wünsche offen lässt.

Spültechnik: Sauberkeit und Hygiene stehen bei uns an erster Stelle. Entdecken Sie unsere effizienten Gläser- und Geschirrspülmaschinen, die für einen reibungslosen Ablauf in Ihrer Küche sorgen und gleichzeitig umweltfreundlich sind.

Unser Engagement für Sie:
Bei uns steht der Service an erster Stelle. Hierzu ist eine kontinuierliche Expansion des Personals unabdinglich um Ihnen jetzt und in Zukunft einen exzellenten Service zu gewähren. Parallel steht Ihnen das Verkaufsteam mit Rat und Tat zur Seite, um Ihre individuellen Anforderungen zu erfüllen und die Küchen der Küchenchefs der letzten Generation auf das nächste Level zu heben. Wir laden Sie ein, in unserem Katalog zu stöbern und die vielfältigen Möglichkeiten zu entdecken, die wir für Sie bereithalten. Lassen Sie sich inspirieren und finden Sie die perfekten Lösungen für Ihre Kunden.

Für mehr Produktinformationen besuchen Sie unsere Homepage **www.virtusnet.de**. Hier finden Sie Bedienungsanleitungen, Explosionszeichnungen sowie weitere technische Dokumente. Mit Hilfe Ihrer Zugangsdaten haben Sie 24/7 Zugriff auf unsere in Echtzeit abgebildete Lagerverfügbarkeit.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Zusammenarbeit.

Virtus
THE PURSUIT OF EXCELLENCE

MASTRO

6 COOKING LINES
KOCHSERIEN

52 ADD-ON COOKING APPLIANCES
KOMPLEMENTÄRE KOCHGERÄTE

122 ETHNIC CUISINE
INTERNATIONALE KÜCHE

136 COOK & CHILL

184 PIZZERIA

234 BAKERY & PASTRY
BÄCKEREI & KONDITOREI

258 DYNAMIC PREPARATION
VORBEREITUNG

308 REFRIGERATION
KÜHLTECHNIK

430 DISHWASHING
SPÜLTECHNIK

444 EXTRACTION & VENTILATION
LÜFTUNGSTECHNIK

466 STAINLESS STELL FURNITURE
EDELSTAHLMÖBEL

502 CAFETERIA,
BAR EQUIPMENT & ICE CREAM
CAFETERIA,
BARS & EISDIELEN

574 DROP-IN UNITS
EINBAUGERÄTE

610 FOOD DISTRIBUTION
SPEISENAUSGABE UND VERPFLEGUNG

690 HOSPITALITY
HOTELLERIE

702 LAUNDRY
WÄSCHEREITECHNIK

718 SANITATION & CLEANLINESS
HYGIENE & REINIGUNG

726 WASTE TREATMENT
ABFALLBEHANDLUNG

IMPORTANT INFORMATION, NOTES

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de. Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid. All prices are in EURO without VAT ex-work Hamm / Germany. Gas appliances delivered for Natural Gas, if not written differently. Check our stock availability on www.virtusnet.de

WICHTIGE INFORMATIONEN, FORMALE HINWEISE

Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Es gelten ausschließlich unsere AVB/ Auftragsbestätigungen. Alle Preise in EURO zzg. gesetzl. MwSt. ab Lager Hamm / Deutschland. Gasgeräte werkseitig auf Erdgas eingestellt, wenn nicht anders angegeben. Lagerbestände abrufbar unter www.virtusnet.de

COOKING LINES

KOCHSERIEN / COTTURA ORIZZONTALE
LIGNES DE CUISSON / LINEAS DE COCCIÓN

SERIES 600

SIMPLICITY FOR MAXIMUM **FUNCTIONALITY**

MASTRO 600 is the ideal solution for creating flexible cooking zones.
The compact modules, with a depth of 600 mm,
built-in or resting on existing surfaces, allow you to use all your space.
Simple to install and to move, MASTRO 600 units are an excellent choice
for small kitchens, seasonal venues and food trucks.

SIMPLIZITÄT FÜR MAXIMALE FUNKTIONALITÄT

Die Kochserie MASTRO 600 ist die ideale Lösung um Flexibilität in kleinen Küchen zu schaffen bzw. beizubehalten.
Die kompakten Module, mit einer Tiefe von 600 mm, als Tisch- oder Standgeräte erhältlich, erlauben Ihnen den maximalen Raum zu nutzen. Durch die einfache Installation der MASTRO 600er Module sind sie eine ausgezeichnete Wahl für kleine Küchen, saisonale Veranstaltungen und Food Trucks..

SIMPLICIDAD PARA UNA MÁXIMA FUNCIONALIDAD

MASTRO 600 es la solución ideal para crear zonas de cocción ágiles y de alto rendimiento. Los módulos compactos, de 600 mm de profundidad, empotrados o colocados sobre encimeras existentes, permiten aprovechar todo el espacio. Fáciles de instalar y desplazar, los elementos MASTRO 600 son una opción excelente para cocinas pequeñas, establecimientos de temporada y food trucks.

SIMPLICITÉ POUR UNE FONCTIONNALITÉ MAXIMALE

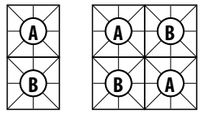
MASTRO 600 est la solution idéale pour créer des zones de cuisson agiles et performantes. Les modules compacts, d'une profondeur de 600 mm, encastrés ou posés sur les plans de travail existants, permettent d'utiliser tout l'espace.
Faciles à installer et à déplacer, les éléments MASTRO 600 sont un excellent choix pour les petites cuisines, les établissements saisonniers et les food trucks.

LA SEMPLICITÀ PER LA MASSIMA FUNZIONALITÀ

MASTRO 600 è la soluzione ideale per creare zone cottura agili e performanti. I moduli compatti, con profondità 600 mm, incassati o in appoggio su piani esistenti, consentono di sfruttare tutto lo spazio. Semplici da installare e movimentare, gli elementi MASTRO 600 sono una scelta eccellente per piccole cucine, locali stagionali e food truck.

COOKING LINES

GAS & ELECTRIC RANGES
GAS- & ELEKTROHERDE

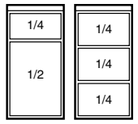


Single-crown burners /
Einzelkranzbrenner: A = 3,3 kW B = 3,6 kW

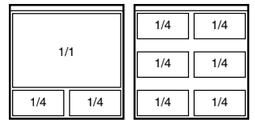
Item code Artikelnummer		**MS63PCGT**	**MS66PCGT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x600x300	600x600x300
Description Beschreibung		**Gas hob, 2 burners** (Back 3,3 kW / Front 3,6 kW) **Gaskochfeld, 2 Brenner** (3,3 kW Hinten / 3,6 kW Vorne)	**Gas hob, 4 burners** (Back 3,3 + 3,6 kW / Front 3,3 + 3,6 kW) **Gaskochfeld, 4 Brenner** (3,3 + 3,6 kW Hinten / 3,3 + 3,6 kW Vorne)
Price Preis	€	**766,00**	**1.305,00**

Item code Artikelnummer		**MS63PCET**	**MS66CFE**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x600x300	600x600x850
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric hob, 2 plates** (Back 2,0 kW / Front 2,0 kW) **Elektrokochfeld, 2 Platten** (2,0 kW Hinten / 2,0 kW Vorne)	**Electric range, 4 plates,** (Back 2,0+2,0 kW / Front 2,0+2,0 kW) Electric convection oven 3,0 kW, 390x340x325 **Elektroherd, 4 Platten** (2,0+2,0 kW Hinten / 2,0+2,0 kW Vorne) Elektro-Konvektionsofen 3,0 kW, 390x340x325
Price Preis	€	**710,00**	**2.583,00**

BAIN MARIES & PASTA COOKERS
BAINMARIES & NUDELKOCHER
SERIES 600



BAIN MARIE
Mod. MS63



Mod. MS66

* Baskets not included
* Körbe nicht enthalten

Item code Artikelnummer		**MS63BMET**	**MS66BMET**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x600x300	600x600x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric bain-marie** 1 bowl GN h= 150 mm 1,5 kW **Elektro-Bainmarie** 1 Becken GN h= 150 mm 1,5 kW	**Electric bain-marie** 1 bowl GN h= 150 mm 3,0 kW **Elektro-Bainmarie** 1 Becken GN h= 150 mm 3,0 kW
Price Preis	€	**877,00**	**1.089,00**

Item code Artikelnummer		**MS63CPET**	**MS66CPET**	**CPC8**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x600x300	600x600x300	
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	
Description Beschreibung		**Electric pasta cooker** 14 lt 3,0 kW **Elektro-Nudelkocher** 14 lt 3,0 kW	**Electric pasta cooker** 30 lt 9,0 kW **Elektro-Nudelkocher** 30 lt 9,0 kW	**Basket** for pasta cooker, 1/8 **Nudelkorb** 1/8
Price Preis	€	**1.276,00**	**1.712,00**	**97,00**

FRYERS
FRITTEUSEN

Item code Artikelnummer		MS63FRGT	MS66FRGT	MS63FRET	MS66FRET
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x600x300	600x600x300	300x600x300	600x600x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz			380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Gas fryer** 8 lt 6,8 kW **Gas-Fritteuse** 8 lt 6,8 kW	**Gas fryer** 8 + 8 lt 13,6 kW **Gas-Fritteuse** 8 + 8 lt 13,6 kW	**Electric fryer** 10 lt 9,0 kW **Elektro-Fritteuse** 10 lt 9,0 kW	**Electric fryer** 10+10 lt 18,0 kW **Elektro-Fritteuse** 10+10 lt 18,0 kW
Price Preis	€	**1.537,00**	**2.681,00**	**1.393,00**	**2.488,00**

CHIP WARMER
FRITTENWÄRMER

Item code Artikelnummer		MS63SPET
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x600x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Chip warmer** GN 1/2 1,0 kW **Frittenwärmer** GN 1/2 1,0 kW
Price Preis	€	**896,00**

GRIDDLES
GRILLPLATTEN
SERIES 600

Item code Artikelnummer		MS63FTGT	MS63FTGCRT	MS66FTGT	MS66FTGCRT	MS66FTRGT	MS66FTRGCRT
Dimensions Abmessungen **Absorbed power** Anschlusswert	WxDxH mm	300x600x300		600x600x300		600x600x300	
Description Beschreibung		**Gas griddle** smooth 5,2 kW **Gas- Grillplatte** glatt 5,2 kW	**Gas griddle** smooth chromed 5,2 kW **Gas-Grillplatte** glatt verchromt 5,2 kW	**Gas griddle** smooth 10,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt 10,4 kW	**Gas griddle** smooth chromed 10,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt verchromt 10,4 kW	**Gas griddle** smooth and grooved 10,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt und gerillt 10,4 kW	**Gas griddle** smooth and grooved chromed 10,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt und gerillt verchromt 10,4 kW
Price Preis	€	**1.173,00**	**1.710,00**	**1.589,00**	**2.408,00**	**1.742,00**	**2.452,00**

Item code Artikelnummer		MS63FTET	MS63FTECRT	MS66FTET	MS66FTECRT	MS66FTRET	MS66FTRECRT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x600x300		600x600x300		600x600x300	
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz		380-415V 3+N 50-60 Hz		380-415V 3+N 50-60 Hz	
Description Beschreibung		**Electric griddle** smooth 3,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt 3,0 kW	**Electric griddle** smooth chromed 3,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt verchromt 3,0 kW	**Electric griddle** smooth 6,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt 6,0 kW	**Electric griddle** smooth chromed 6,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt verchromt 6,0 kW	**Electric griddle** smooth and grooved 6,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt und gerillt 6,0 kW	**Electric griddle** smooth and grooved chromed 6,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt und gerillt verchromt 6,0 kW
Price Preis	€	**1.120,00**	**1.492,00**	**1.537,00**	**2.298,00**	**1.803,00**	**2.403,00**

LAVA-STONE GRILL & NEUTRAL UNITS
LAVASTEINGRILL & NEUTRALELEMENTE

Item code Artikelnummer		MS66GRLT	MS63PLCT	MS66PLCT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x600x300	300x600x300	600x600x300
Description Beschreibung		**Gas lava-stone grill** 11,0 kW **Gas-Lavasteingrill** 11,0 kW	**Neutral element** with drawer **Neutralelement** mit Schublade	**Neutral element** with drawer **Neutralelement** mit Schublade
Price Preis	€	**2.971,00**	**498,00**	**738,00**

REFRIGERATED UNDERCOUNTERS
KÜHLUNTERBAUTEN

Item code Artikelnummer		HCE2001/F	HCE2004/F	HCE2007/F	HCE2005/F	HCE2008/F	HCE2006/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x600 x600	1400x600 x600	1400x600 x600	1800x600 x600	1800x600 x600	2200x600 x600
Volume Fassungsvermögen	drawers n°	2	2	2	3	3	4
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-10° -20°	-2° +8°	-10° -20°	-2° +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	400	900	500	1000	510
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz			220-240V 1+N 50 Hz		220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.599,00**	**2.599,00**	**2.969,00**	**3.288,00**	**4.099,00**	**4.044,00**

50mm · AISI 304 · R290 · AUTOMATIC · + 43°C 65%

HCE2005/F + Z/FB00AY255 + 3X Z/CU12F

Z/CU12F **495,00 €**

Only for positive counters
Nur für NK Unterbauten

Z/FB00AY255 **170,00 €**

Set of 6 castors
6er Räderset

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE
SERIES 600

VERSION	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	Description Beschreibung		Price Preis
		WxDxH mm			€
	6030PDX	300x400x20	Rechte Tür für Unterbau	Right door for cabinet	**176,00**
	6030PSX	300x400x20	Linke Tür für Unterbau	Left door for cabinet	**176,00**
	6060P2	600x400x20	Türenkit für Unterbau	Couple of doors for cabinet	**284,00**
	6030C2	300x490x400	Schubladenkit für Unterbau B=300 mm	Couple of drawers for cabinet w=300 mm	**466,00**
	6060C2	600x490x400	Schubladenkit für Unterbau B=600 mm	Couple of drawers for cabinet w=600 mm	**580,00**
	C12FR	110x225x110	Korb für Gas- und Elektro-Fritteuse, 1/2	Basket for gas and electric fryer, 1/2	**83,00**
	C1FRE10	220x300x110	Korb für Elektro- Fritteuse, 1/1	Basket for electric fryer, 1/1	**98,00**
	C1FRG	230x255x110	Korb für Gas-Fritteuse, 1/1	Basket for gas fryer, 1/1	**98,00**
	60CGFTDX	580	Verbindungsleiste rechts für Grillplatte T=650 mm	Joint trim right for griddle d=650 mm	**64,00**
	60CGFTSX	580	Verbindungsleiste links für Grillplatte T=650 mm	Joint trim left for griddle d=650 mm	**64,00**
	60CGFTFT	580	Verbindungsleiste für Grillplatte + Grillplatte T=650 mm	Joint trim for griddle + griddle d=650 mm	**64,00**
	60CG	530x15x7	Verbindungsleiste für Kochgeräte	Joint trim for cooking equipment	**33,00**
	6030B	300x490x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=300 mm	Open cabinet for table top appliances l=300 mm	**360,00**
	6060B	600x490x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=600 mm	Open cabinet for table top appliances l=600 mm	**427,00**
	6090B	900x490x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=900 mm	Open cabinet for table top appliances l=900 mm	**517,00**
	60120B	1200x490x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=1200 mm	Open cabinet for table top appliances l=1200 mm	**608,00**

SERIES 650

SMALL SPACES WITH GREAT PERFORMANCE

MASTRO 650: a wide range of Modular cooking appliances.
Infinite combinations allow for installations to meet your needs, even in small rooms, enhancing the space with a compact and high-performance cooking area.
With the MASTRO 650 models you can create your ideal kitchen by concentrating everything you want in a single area, without any apparent limitation.

PLATZSPAREND UND LEISTUNGSSTARK

MASTRO 650: eine breite Auswahl an modularen Kochgeräten. Mit einer Vielzahl an Kombinationsmöglichkeiten werden wir Ihren Bedürfnissen gerecht, auch in kleinen Räumen werden kompakte und leistungsstarke Kochbereiche geschafft. Mit den Modulen der Kochserie MASTRO 650 können Sie Ihre ideale Küche schaffen ohne sich beschränken zu müssen.

PETITS ESPACES, GRANDES PERFORMANCES

MASTRO 650: une vaste gamme de plates-formes de cuisson modulaires. Des combinaisons infinies permettent de les installer même dans des espaces réduits, en valorisant l'espace grâce à des zones de cuisson compactes et performantes. Avec les modèles MASTRO 650, vous pouvez créer votre cuisine idéale en concentrant tout ce que vous souhaitez pour dépasser les limites apparentes.

ESPACIOS REDUCIDOS, GRANDES PRESTACIONES

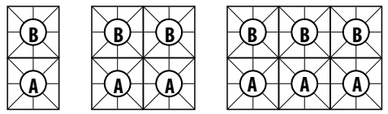
MASTRO 650: una amplia gama de plataformas de cocción modulares. Infinitas combinaciones permiten su instalación incluso en espacios reducidos, mejorando el espacio con zonas de cocción compactas y de gran rendimiento. Con los modelos MASTRO 650 podrá crear su cocina ideal concentrando todo lo que desee para superar cualquier limitación aparente.

PICCOLI SPAZI, GRANDI PRESTAZIONI

MASTRO 650: un'ampia gamma di piattaforme di cottura modulare. Infinite combinazioni consentono l'installazione anche in ambienti di dimensioni ridotte valorizzando lo spazio con aree di cottura compatte e performanti. Con i modelli MASTRO 650 puoi creare la tua cucina ideale concentrando tutto ciò che desideri per superare ogni limite apparente.

COOKING LINES

GAS RANGES
GASHERDE



Multi-flame burner / Multiflammen-Brenner:
A = 5,0 kW B = 3,6 kW

Item code Artikelnummer		MS657CFG	MS657CFGE	MS6511CFG
Dimensions Abmessungen **Power supply** Netzspannung	WxDxH mm	700x650x850	700x650x850 380-415V 3+N 50-60 Hz	1100x650x850
Description Beschreibung		**Gas range, 4 burners** (Back 3,6+3,6 kW / Front 5,0+5,0 kW) **Gas oven 5 kW** 555x540x270 mm **Gasherd, 4 Brenner** (3,6+3,6 kW Hinten / 5,0+5,0 kW Vorne) **Gasofen 5 kW** 555x540x270 mm	**Gas range, 4 burners** (Back 3,6+3,6 kW / Front 5,0+5,0 kW) **Electric convection oven 3,96 kW** 565x330x325 mm **Gasherd, 4 Brenner** (3,6+3,6 kW Hinten / 5,0+5,0 kW Vorne) **Elektro-Konvektionsofen 3,96 kW** 565x330x325 mm	**Gas range, 6 burners** (Back 3,6+3,6+3,6 kW / Front 5,0+5,0+5,0kW) **Gas oven 5 kW** 565x330x325 mm **Gasherd, 6 Brenner** (3,6+3,6+3,6 kW Hinten / 5,0+5,0+5,0 kW Vorne) **Gasofen 5 kW** 565x330x325 mm
Price Preis	€	**2.849,00**	**3.507,00**	**4.222,00**

Item code Artikelnummer		MS654PCGT	MS657PCGT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300
Description Beschreibung		**Gas hob, 2 burners** (Back 3,6 kW / Front 5,0 kW) **Gaskochfeld, 2 Brenner** (3,6 kW Hinten /5,0 kW Vorne)	**Gas hob, 4 burners** (Back 3,6+3,6 kW / Front 5,0+5,0 kW) **Gaskochfeld, 4 Brenner** (3,6+3,6 kW Hinten / 5,0+5,0 kW Vorne)
Price Preis	€	**991,00**	**1.700,00**

Item code Artikelnummer		MS657TPGT	MS6511TPFG
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x650x300	1100x650x850
Description Beschreibung		**Gas solid top** 8,2 kW **Gas-Glühplattenherd** 8,2 kW	**Gas solid top, 2 burners** (3,6 kW Back / 5,0 kW Front / 9,0 kW) Gas oven 5 kW 555x540x270 mm **Gas-Glühplattenherd, 2 Brenner,** (3,6 kW Hinten / 5,0 kW Vorne / 8,2 kW) Gasofen 5 kW 555x540x270 mm
Price Preis	€	**2.059,00**	**4.737,00**

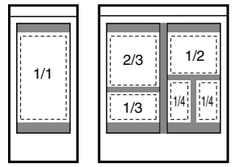
ELECTRIC RANGES
ELEKTROHERDE

Item code Artikelnummer		MS654PCET	MS657PCET	MS657CFE
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300	700x650x850
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric hob, 2 plates** (Back 2,6 kW / Front 2,6 kW) 5,2 kW **Elektrokochfeld, 2 Platten** (2,6 kW Hinten / 2,6 kW Vorne) 5,2 kW	**Electric hob, 4 plates** (Back 2,6+2,6 kW / Front 2,6+2,6 kW) 10,4 kW **Elektrokochfeld, 4 Platten** (2,6+2,6 kW Hinten / 2,6+2,6 kW Vorne) 10,4 kW	**Electric hob, 4 plates** (Back 2,6+2,6 kW / Front 2,6+2,6 kW) 10,4 kW **Electric convection oven 3,96 kW** 570 x 335 x 325 mm **Elektrokochfeld, 4 Platten** (2,6+2,6 kW Hinten / 2,6+2,6 kW Vorne) 10,4 kW **Elektro-Konvektionsofen 3,96 kW** 570 x 335 x 325 mm
Price Preis	€	**881,00**	**1.539,00**	**3.422,00**

GLASS-CERAMIC PLATE
GLASKERAMIK KOCHFELD

Item code Artikelnummer		MS657PVET
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x650x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric ceramic glass hob, 4 zones** (Back 2,1 + 2,5 kW / Front 2,5 + 2,1 kW) 9,2 kW **Glaskeramikkochfeld, 4 Zonen** (2,1 + 2,5 kW Hinten / 2,5 + 2,1 kW Vorne) 9,2 kW
Price Preis	€	**3.759,00**

BAIN MARIES & PASTA COOKERS
BAINMARIES & NUDELKOCHER
SERIES 650



BAIN MARIE
Mod. MS654

Mod. MS654

* Baskets not included
* Körbe nicht enthalten

Item code Artikelnummer		MS654BMET	MS657BMET
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric bain-marie** 1 bowl GN h=150 mm 1,5 kW **Elektro-Bainmarie** 1 Becken GN H=150 mm 1,5 kW	**Electric bain-marie** 1 bowl GN h=150 mm 3,0 kW **Elektro-Bainmarie** 1 Becken GN H=150 mm 3,0 kW
Price Preis	€	**1.102,00**	**1.512,00**

Item code Artikelnummer		MS654CPET	MS657CPET	CPC4	CPC8
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300		
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz		
Description Beschreibung		**Electric pasta cooker** 20 lt 6,0 kW **Elektro-Nudelkocher** 20 lt 6,0 kW	**Electric pasta cooker** 40 lt 9,0 kW **Elektro-Nudelkocher** 40 lt 9,0 kW	**Basket for pasta cooker** 1/4 **Nudelkorb,** 1/4	**Basket for pasta cooker** 1/8 **Nudelkorb,** 1/8
Price Preis	€	**1.390,00**	**1.956,00**	**94,00**	**97,00**

FRYERS & CHIP WARMER
FRITTEUSEN & FRITTENWÄRMER

Item code Artikelnummer		MS654FRGT	MS657FRGT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300
Description Beschreibung		**Gas fryer** 8 lt 6,8 kW **Gas-Fritteuse** 8 lt 6,8 kW	**Gas fryer** 8 + 8 lt 13,6 kW **Gas-Fritteuse** 8 + 8 lt 13,6 kW
Price Preis	€	**1.719,00**	**2.952,00**

Item code Artikelnummer		MS654FRET	MS657FRET	MS654SPET
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300	400x650x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric fryer** 10 lt 9,0 kW **Elektro-Fritteuse** **10 lt** 9,0 kW	**Electric fryer** 10+10 lt 18,0 kW **Elektro-Fritteuse** 10+10 lt 18,0 kW	**Chip warmer** GN 1/1 1,0 kW **Frittenwärmer** GN 1/1 1,0 kW
Price Preis	€	**1.647,00**	**2.868,00**	**1.029,00**

GAS GRIDDLES
GAS-GRILLPLATTEN
SERIES 650

Item code Artikelnummer		MS654FTGT	MS654FTGCRT	MS654FTRGT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	400x650x300	400x650x300
Description Beschreibung		**Gas griddle** smooth 5,7 kW **Gas-Grillplatte** glatt 5,7 kW	**Gas griddle** smooth chromed 5,7 kW **Gas-Grillplatte** glatt, verchromt 5,7 kW	**Gas griddle** grooved 5,7 kW **Gas-Grillplatte** gerillt 5,7 kW
Price Preis	€	**1.338,00**	**2.059,00**	**1.544,00**

Item code Artikelnummer		MS654FTRGCRT	MS657FTGT	MS657FTGCRT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300	700x650x300
Description Beschreibung		**Gas griddle** chromed and grooved 5,7 kW **Gas-Grillplatte** verchromt und gerillt 5,7 kW	**Gas griddle** smooth 11,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt 11,4 kW	**Gas griddle** smooth chromed 11,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt, verchromt 11,4 kW
Price Preis	€	**2.471,00**	**1.774,00**	**2.907,00**

GAS GRIDDLES
GAS-GRILLPLATTEN

Item code Artikelnummer		MS657FTRGT	MS657FTRGCRT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x650x300	700x650x300
Description Beschreibung		**Gas griddle** smooth and grooved 11,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt und gerillt 11,4 kW	**Gas griddle** smooth and grooved chromed 11,4 kW **Gas-Grillplatte** verchromt, glatt und gerillt 11,4 kW
Price Preis	€	**2.083,00**	**3.216,00**

Item code Artikelnummer		MS6510FTGT	MS6510FTGCRT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x650x300	1000x650x300
Description Beschreibung		**Gas griddle** smooth 11,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt 11,4 kW	**Gas griddle** smooth chromed 11,4 kW **Gas-Grillplatte** glatt, verchromt 11,4 kW
Price Preis	€	**2.468,00**	**3.742,00**

ELECTRIC GRIDDLES
ELEKTRO-GRILLPLATTEN
SERIES 650

Item code Artikelnummer		MS654FTET	MS654FTECRT	MS654FTRET
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	400x650x300	400x650x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric griddle** smooth 4,5 kW **Elektro-Grillplatte** glatt 4,5 kW	**Electric griddle** smooth chromed 4,5 kW **Elektro-Grillplatte** glatt, verchromt 4,5 kW	**Electric griddle** grooved 4,5 kW **Elektro-Grillplatte** gerillt 4,5 kW
Price Preis	€	**1.330,00**	**1.935,00**	**1.582,00**

Item code Artikelnummer		MS654FTRECRT	MS657FTET	MS657FTECRT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300	700x650x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric griddle** chromed and grooved 4,5 kW **Elektro-Grillplatte** verchromt und gerillt 4,5 kW	**Electric griddle** smooth 9,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt 9,0 kW	**Electric griddle** smooth chromed 9,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt, verchromt 9,0 kW
Price Preis	€	**2.097,00**	**1.882,00**	**2.724,00**

ELECTRIC GRIDDLES
ELEKTRO-GRILLPLATTEN

Item code Artikelnummer		MS657FTRET	MS657FTRECRT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x650x300	700x650x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric griddle** smooth and grooved plate 9,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt und gerillt 9,0 kW	**Electric griddle** smooth and grooved chromed plate 9,0 kW **Elektro-Grillplatte** verchromt, glatt und gerillt 9,0 kW
Price Preis	€	**2.059,00**	**3.171,00**

Item code Artikelnummer		MS6510FTET	MS6510FTECRT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x650x300	1000x650x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric griddle** smooth 12,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt 12,0 kW	**Electric griddle** smooth chromed 12,0 kW **Elektro-Grillplatte** glatt, verchromt 12,0 kW
Price Preis	€	**2.614,00**	**3.664,00**

LAVA-STONE GRILLS & GAS GRILL
LAVASTEINGRILLS & GAS-ROSTBRÄTER
SERIES 650

Item code Artikelnummer		MS654GRLT	MS657GRLT	MS657GRGT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300	700x650x300
Description Beschreibung		**Gas lava-stone grill** 5,5 kW **Gas-Lavasteingrill** 5,5 kW	**Gas lava-stone grill** 11,0 kW **Gas-Lavasteingrill** 11,0 kW	**Gas grill** 15,0 kW **Gas-Rostbräter** 15,0 kW
Price Preis	€	**2.162,00**	**3.213,00**	**2.875,00**

ELECTRIC TILTING PAN
ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Item code Artikelnummer		6570BRE
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x650x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric tilting brattpan,** 30 lt, 6,3 kW **Elektro-Kippbratpfanne,** 30 lt, 6,3 kW
Price Preis	€	**3.701,00**

NEUTRAL UNITS
NEUTRALELEMENTE

PRO LINE

Item code Artikelnummer		MS654PLCT	MS657PLCT	MS657LAT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x650x300	700x650x300	700x650x300
Description Beschreibung		**Neutral element** with drawer **Neutralelement** mit Schublade	**Neutral element** with drawer **Neutralelement** mit Schublade	**Handwash basin** bowl 500 x 400 x 150 mm (faucet included) **Handwaschbecken** Becken 500 x 400 x 150 mm (Wasserarmatur inbegriffen)
Price Preis	€	**671,00**	**906,00**	**1.235,00**

REFRIGERATED UNDERCOUNTERS
KÜHLUNTERBAUTEN
SERIES 650

HCE2004/F

HCE2005/F + Z/FB00AY255 + 3X Z/CU12F

PRO LINE

Item code Artikelnummer		HCE2001/F	HCE2004/F	HCE2007/F	HCE2005/F	HCE2008/F	HCE2006/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x600 x600	1400x600 x600	1400x600 x600	1800x600 x600	1800x600 x600	2200x600 x600
Volume Fassungsvermögen	drawers n°	2	2	2	3	3	4
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-10° -20°	-2° +8°	-10° -20°	-2° +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	400	900	500	1000	510
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz			220-240V 1+N 50 Hz		220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.599,00**	**2.599,00**	**2.969,00**	**3.288,00**	**4.099,00**	**4.044,00**

50mm · AISI 304 · R290 · AUTOMATIC · + 43°C · 65%

Z/CU12F **495,00 €**

Only for positive counters / Nur für NK Unterbauten

Z/FB00AY255 **170,00 €**

Set of 6 castors
6er Räderset

VERSION	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	Description Beschreibung		Price
		WxDxH mm			€
	6540B	400x540x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=400 mm	Open cabinet for tabletop appliances l=400 mm	**441,00**
	6570B	700x540x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=700 mm	Open cabinet for tabletop appliances l=700 mm	**506,00**
	6580B	800x540x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=800 mm	Open cabinet for tabletop appliances l=800 mm	**580,00**
	65100B	1000x540x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=1000 mm	Open cabinet for tabletop appliances l=1000 mm	**617,00**
	65110B	1100x540x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=1100 mm	Open cabinet for tabletop appliances l=1100 mm	**700,00**
	65140B	1400x540x570	Offener Unterbau für Tischgeräte B=1400 mm	Open cabinet for tabletop appliances l=1400 mm	**782,00**
	6540PDX	350x400x20	Rechte Tür für Unterbau	Right door for cabinet	**204,00**
	6540PSX	350x400x20	Linke Tür für Unterbau	Left door for cabinet	**204,00**
	6570P2	700x400x20	Türenkit für Unterbau	Couple of doors for cabinet	**325,00**
	6540C2	400x540x400	Schubladenkit für Unterbau B=400 mm	Couple of drawers for cabinet w=400 mm	**529,00**
	6570C2	700x540x400	Schubladenkit für Unterbau B=700 mm	Couple of drawers for cabinet w=700 mm	**665,00**
	Z/GRG11	325x300x40	Führungsschienenkit für Unterbau	Couple of grid-racks for cabinet	**122,00**
	Z/GSFT		Schaber für glatte Grillplatten	Scraper for smooth griddle plates	**68,00**
	Z/GG11P	530x325	Rost für Unterbau B=400 mm	Grid for cabinet w=400 mm	**23,00**
	65G	620x530x50	Rost für Unterbau und Backofen B=700 mm	Grid for cabinet and oven w=700 mm	**68,00**

VERSION	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	Description Beschreibung		Price
		WxDxH mm			€
	CPC4	140x140x160	Nudelkorb, 1/4	Basket for pasta cooker, 1/4	**94,00**
	C12FR	110x250x110	Korb für Gas- und Elektro-Fritteuse, 1/2	Basket for gas and electric fryer, 1/2	**80,00**
	C1FRE10	220x300x110	Korb für Elektro-Fritteuse, 1/1	Basket for electric fryer, 1/1	**95,00**
	C1FRG	230x255x110	Korb für Gas-Fritteuse, 1/1	Basket for gas fryer, 1/1	**95,00**
	65CG	580	Verbindungsleiste für Standardkochgeräte T=650 mm	Joint trim for standard cooking equipment d=650 mm	**41,00**
	65CGBR	555	Verbindungsleiste für Kippbratpfanne T=650 mm	Joint trim for brattpan d=650 mm	**41,00**
	65CGFTDX	580	Verbindungsleiste rechts für Grillplatte T=650 mm	Joint trim right for griddle d=650 mm	**65,00**
	65CGFTSX	580	Verbindungsleiste links für Grillplatte T=650 mm	Joint trim left for griddle d=650 mm	**65,00**
	65CGFTFT	580	Verbindungsleiste für Grillplatte + Grillplatte T=650 mm	Joint trim for griddle + griddle d=650 mm	**65,00**
	Z/MGRID	260x260x10	Reduzierkreuz	Reduction grid	**19,00**
	65PL1F	320x270x15	Glatte Bratfläche für 1 Brenner	Smooth plate for 1 burner	**156,00**
	65PB2F	320x560x50	Gerillte Bratfläche für 2 Brenner	Grooved plate for 2 burners	**250,00**
	Z/MCASB	50x50x1500	Wasserhahn für seitliche Befestigung	Water tap to be fixed on the side	**432,00**

ACCESS TO QUALITY FOR EVERYONE

With the new 700 MASTRO line, we have achieved something more than other classic professional cookers, a product that meets your needs for power, competitiveness and versatility.

QUALITÄT FÜR JEDE KÜCHE

Mit der neuen 700er Kochserie MASTRO haben wir einen Mehrwert zu anderen klassischen Kochgeräten: ein Produkt, das den Anforderungen an Leistung, Wettbewerbsfähigkeit und Vielseitigkeit gerecht wird.

LA QUALITÉ POUR TOUTES LES CUISINES

Avec la nouvelle gamme de cuisson 700 MASTRO, nous apportons une valeur ajoutée aux autres appareils de cuisson classiques: un produit qui répond aux exigences de performance, de compétitivité et de polyvalence.

CALIDAD PARA TODAS LAS COCINAS

Con la nueva serie de cocción 700 MASTRO, hemos añadido valor a otros aparatos de cocina clásicos: un producto que cumple los requisitos de rendimiento, competitividad y versatilidad.

LA QUALITÀ A PORTATA DI TUTTI

Con la nuova linea 700 MASTRO, abbiamo voluto realizzare qualcosa in più rispetto alle altre classiche cucine professionali, un prodotto capace di rispondere alle esigenze di potenza, competitività e versatilità.

COOKING LINES

GAS RANGES
GASHERDE

Item code Artikelnummer		**MS74PCGT**	**MS78PCGT**	**MS712PCGT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	800x730x300	1200x730x300
Description Beschreibung		**Gas hob, 2 burners** (Back 6,5 kW/ Front 6,5 kW) **Gaskochfeld, 2 Brenner** (6,5 kW Hinten/ 6,5 kW Vorne)	**Gas hob, 4 burners** (Back 6,5 + 6,5 kW / Front 6,5 + 6,5 kW) **Gaskochfeld, 4 Brenner** (6,5 + 6,5 kW Hinten / 6,5 + 6,5 kW Vorne)	**Gas hob, 6 burners** (Back 6,5 + 6,5 + 6,5 kW / Front 6,5 + 6,5 + 6,5 kW) **Gaskochfeld, 6 Brenner** (6,5 + 6,5 + 6,5 kW Hinten / 6,5 + 6,5 + 6,5 kW Vorne)
Price Preis	€	**1.199,00**	**1.781,00**	**2.572,00**

Item code Artikelnummer		**MS78CFG**	**MS712CFG**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x730x900	1200x730x900
Description Beschreibung		**Gas range,** 4 burners (Back 6,5+6,5 kW / Front 6,5+6,5 kW) Gas oven GN 2/1 6,5 kW **Gasherd,** 4 Brenner (6,5+6,5 kW Hinten / 6,5+6,5 kW Vorne) Gasofen GN 2/1 6,5 kW	**Gas range,** 6 burners (Back 6,5+6,5+6,5 kW / Front 6,5+6,5+6,5 kW) Static gas oven GN 2/1 6,0 kW **Gasherd,** 6 Brenner (6,5+6,5+6,5 kW Hinten / 6,5+6,5+6,5 kW Vorne) Statischer Gasofen GN 2/1 6,0 kW
Price Preis	€	**2.888,00**	**3.859,00**

COOKING LINES

ELECTRIC RANGES
ELEKTROHERDE

Item code Artikelnummer		**MS74PCET**	**MS78PCET**	**MS78CFE**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	800x730x300	800x730x900
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	4,6 kW 220-240V 3+N 50-60 Hz	9,2 kW 380-415V 3+N 50-60 Hz	15,2 kW 380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric hob,** 2 plates (1x2,0 + 1x2,6 kW) **Elektrokochfeld,** 2 Platten (1x2,0 + 1x2,6 kW)	**Electric hob,** 4 plates (2x2,0 + 2x2,6 kW) **Elektrokochfeld,** 4 Platten (2x2,0 + 2x2,6 kW)	**Electric hob, 4 plates** (2x2,0 + 2x2,6 kW) 9,2 kW **Electric convection oven** **6,0 kW** **Elektrokochfeld, 4 Platten** (2x2,0 + 2x2,6 kW) 9,2 kW **Elektro-Konvektionsofen** **6,0 kW**
Price Preis	€	**849,00**	**1.301,00**	**2.999,00**

Item code Artikelnummer		**MS74PCERT**	**MS78PCERT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	800x730x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	6,0 kW 380-415V 3+N 50-60 Hz	12,0 kW 380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric hob,** 2 tilting plates each 3,0 kW **Elektrokochfeld,** 2 kippbare Platten je 3,0 kW	**Electric hob,** 4 tilting plates each 3,0 kW **Elektrokochfeld,** 4 kippbare Platten je 3,0 kW
Price Preis	€	**1.699,00**	**2.852,00**

COOKING LINES

BAIN MARIE & PASTA COOKERS
BAINMARIE & NUDELKOCHER

Item code Artikelnummer		**MS74BMET**	**MS74CPG**	**MS74CPE**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	400x730x900	400x730x900
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz		380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric bain-marie** (3pcs) 1/3 GN - (1pcs) 1/1 GN 1,5 kW **Elektro-Bainmarie** (3pcs) 1/3 GN - (1pcs) 1/1 GN 1,5 kW	**Gas pasta cooker** (2pcs) 1/3 GN - (4pcs) 1/6 GN 10,5 kW **Gas-Nudelkocher** (2pcs) 1/3 GN - (4pcs) 1/6 GN 10,5 kW	**Electric pasta cooker** (2pcs) 1/3 GN - (4pcs) 1/6 GN 9,0 kW **Elektro-Nudelkocher** (2pcs) 1/3 GN - (4pcs) 1/6 GN 9,0 kW
Price Preis	€	**944,00**	**1.870,00**	**1.962,00**

COOKING LINES

GAS FRYERS
GAS-FRITTEUSEN

ELECTRIC FRYERS & CHIP WARMER
ELEKTRO-FRITTEUSEN & FRITTENWÄRMER
SERIES 700

Item code Artikelnummer		MS74FRG15	MS78FRG15
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x900 14 kW 380-415V 3+N 50-60 Hz	800x730x900 27,6 kW 380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Gas fryer** 15 lt Basket dimensions 2x140x280x130 **Gas-Fritteuse** 15 lt Korbabmessungen 2x140x280x130	**Gas fryer** 15+15 lt Basket dimensions 4x140x280x130 **Gas-Fritteuse** 15+15 lt Korbabmessungen 4x140x280x130
Price Preis	€	**2.153,00**	**3.699,00**

Item code Artikelnummer		MS74FRET10	MS78FRET10	MS74FRE18	MS78FRE18	MS74SPET
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	800x730x300	400x730x900	800x730x900	400x730x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric fryer** 10 lt 7,5 kW Basket dimensions 1x 200x260x150 **Elektro-Fritteuse** 10 lt 7,5 kW Korbabmessungen 1x 200x260x150	**Electric fryer** 10+10 lt 2x7,5 kW Basket dimensions 2x 200x260x150 **Elektro-Fritteuse** 10+10 lt 2x7,5 kW Korbabmessungen 2x 200x260x150	**Electric fryer** 18 lt 14 kW Basket dimensions 2x 140x235x185 **Elektro-Fritteuse** 18 lt 14 kW Korbabmessungen 2x 140x235x185	**Electric fryer** 18+18 lt 28,0 kW Basket dimensions 4x 140x235x185 **Elektro-Fritteuse** 18+18 lt 28,0 kW Korbabmessungen 4x 140x235x185	**Chip warmer** 1,0 kW **Frittenwärmer** 1,0 kW
Price Preis	€	**1.599,00**	**2.599,00**	**1.870,00**	**2.999,00**	**818,00**

GAS GRIDDLES
GAS-GRILLPLATTEN

MS78FTGCRT + MS78B + 2X MS40P

MS78FTRGCRT + MS78B

PRO LINE

VIRTUS GSA

Item code Artikelnummer		MS74FTGT	MS74FTGCRT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	400x730x300
Description Beschreibung		**Gas griddle** smooth 6,5 kW **Gas-Grillplatte** glatt 6,57 kW	**Gas griddle** smooth chromed 6,5 kW **Gas-Grillplatte** glatt, verchromt 6,5 kW
Price Preis	€	**1.266,00**	**1.619,00**

	MS78FTGT	MS78FTGCRT	MS78FTRGT	MS78FTRGCRT
	800x730x300	800x730x300	800x730x300	800x730x300
	Gas griddle smooth 13 kW **Gas-Grillplatte** glatt 13 kW	**Gas griddle** smooth chromed 13 kW **Gas-Grillplatte** glatt, verchromt 13 kW	**Gas griddle** smooth/grooved 13 kW **Gas-Grillplatte** glatt/gerillt 13 kW	**Gas griddle** smooth chromed/ grooved 13 kW **Gas-Grillplatte** glatt, verchromt/ gerillt 13 kW
	1.884,00	**2.565,00**	**2.132,00**	**2.813,00**

ELECTRIC GRIDDLES
ELEKTRO-GRILLPLATTEN

MS74FTET + MS74B + MS40P

MS78FTRECRT + MS78B + 2X MS40P

Item code Artikelnummer		**MS74FTET**	**MS74FTECRT**	**MS78FTET**	**MS78FTECRT**	**MS78FTRET**	**MS78FTRECRT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	400x730x300	800x730x300	800x730x300	800x730x300	800x730x300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric griddle** Smooth chromed plate 3,6 kW **Elektro-Grillplatte** Glatt, verchromt 3,6 kW	**Electric griddle** Smooth chromed plate 3,6 kW **Elektro-Grillplatte** Glatt, verchromt 3,6 kW	**Electric griddle** Smooth plate 7,2 kW **Elektro-Grillplatte** Glatt 7,2 kW	**Electric griddle** Smooth chromed plate 7,2 kW **Elektro-Grillplatte** Glatt, verchromt 7,2 kW	**Electric griddle** Smooth/grooved 7,2 kW **Elektro-Grillplatte** Glatt/gerillt 7,2 kW	**Electric griddle** Chromed smooth/ grooved 7,2 kW **Elektro-Grillplatte** Glatt/gerillt, verchromt 7,2 kW
Price Preis	€	**1.266,00**	**1.619,00**	**1.790,00**	**2.436,00**	**1.910,00**	**2.677,00**

TEPPANYAKI GRIDDLES
TEPPANYAKI GRILLPLATTEN

LAVA-STONE GRILLS
LAVASTEINGRILLS
SERIES 700

MS78GRLT + MS78B + 2X MS40P

Item code Artikelnummer		**MS712TYET**	**MS712TYE**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x730x300	1200x730x900
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Electric teppanyaki griddle** 9,0 kW **Elektro-Teppanyaki** 9,0 kW	**Electric teppanyaki griddle** 9,0 kW **Elektro-Teppanyaki** 9,0 kW
Price Preis	€	**5.790,00**	**6.209,00**

Item code Artikelnummer		**MS74GRLT**	**MS78GRLT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	800x730x300
Description Beschreibung		**Gas lava-stone grill** 9,0 kW Cooking surfaces dim. 320x530 mm Stainless steel V-shope grilling grate **Gas-Lavasteingrill** 9,0 kW Brat/Grillplatte Maße 320x530 mm	**Gas lava-stone grill** 18,0 kW Cooking surfaces dim. 640x530 mm Stainless steel V-shope grilling grate **Gas-Lavasteingrill** 18,0 kW Brat/Grillplatte Maße 320x530 mm
Price Preis	€	**1.299,00**	**2.192,00**

BOILING PAN & TILTING PANS
KOCHKESSEL & KIPPBRATPFANNEN

		MS78PED60	MS78BRG	MS78BRE
Item code Artikelnummer				
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x730x900	800x730x900	800x730x900
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz		380-415V 3+N 50-60 Hz
Description Beschreibung		**Boiling pan** 6,0 kW Useful capacity 60 lt **Kochkessel** 6,0 kW Nenninhalt 60 lt	**Tilting bratt pan** 18,0 kW Useful capacity 60 lt **Kippbratpfanne** 18,0 kW Nenninhalt 60 lt	**Tilting bratt pan** 9,0 kW Useful capacity 60 lt **Kippbratpfanne** 9,0 kW Nenninhalt 60 lt
Price Preis	€	**5.755,00**	**5.230,00**	**4.855,00**

MS74PLT + MS74B + MS40P

		MS74PLT	MS78PLT
Item code Artikelnummer			
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x730x300	800x730x300
Price Preis	€	**369,00**	**533,00**

REFRIGERATED UNDERCOUNTERS
KÜHLUNTERBAUTEN

Item code Artikelnummer		HCE2014	HCE2016	HCE2017	HCE2022	HCE2018
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x600	1600x700x600	1800x700x600	1800x700x600	2200x700x600
Volume Fassungsvermögen	drawers n°	2	3	3	3	4
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-10° -20°	-2° +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	400	500	1000	510
Power supply Netzspannung	V-P-Hz			220-240V 1+N 50 Hz		
Price Preis	€	**2.777,00**	**3.455,00**	**3.372,00**	**4.199,00**	**4.265,00**

Item code Artikelnummer		BNA0080	BNB0040
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x600	1200x700x600
Volume Fassungsvermögen	drawers n°	1	1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-10° -20°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1100	1100
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	
Price Preis	€	**3.795,00**	**4.465,00**

Z/CU700 **495,00 €**

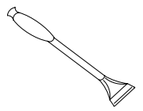
Only for positive counters / Nur für NK Unterbauten

Z/FB00AY255 **170,00 €**

Set of 6 castors

6er Räderset

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE
SERIES 700

	Item code Artikelnummer	Description Beschreibung	Price
		WxDxH mm	€
	MS74B	400x700x600	**255,00**
	MS78B	800x700x600	**340,00**
	MS712B	1200x700x600	**468,00**
	MS40P		**144,00**
	**Z/GSFT**	Scraper for cleaning of smooth plates fry tops Reinigungsspatchtel für glatte Bratflächen	**66,00**
	Z/MGRID	Reduction grid	**19,00**

	Item code	Description Beschreibung	Price Preis
		WxDxH mm	€
	4398	Basket 1/6 for pasta cooker Nudelkorb 1/6	**92,00**
	4399	Basket 1/3 for pasta cooker Nudelkorb 1/3	**110,00**
	MSC12FRE10	Basket 1/2 for electric fryer, 10 lt Korb 1/2 für Elektro-Fritteuse, 10 lt	**69,00**
	MSC12FRE18	Basket 1/2 for electric fryer, 18 lt Korb 1/2 für Elektro-Frit- teuse, 18 lt	**89,00**
	MSC12FRG15	Basket 1/2 for electric fryer, 15 lt Korb 1/2 für Elektro- Fritteuse, 15 lt	**85,00**
	MSC1FRE10	Basket 1/1 for electric fryer, 10 lt Korb 1/1 für Elektro-Frit- teuse, 10 lt	**85,00**
	MSC1FRE18	Basket 1/1 for electric fryer, 18 lt Korb 1/1 für Elektro-Frit- teuse, 18 lt	**103,00**
	MSC1FRG15	Basket 1/1 for electric fryer, 15 lt Korb 1/1 für Elektro-Frit- teuse, 15 lt	**99,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

KOMPLEMENTÄRE KOCHGERÄTE/COTTURA COMPLEMENTARE
APPAREILS DE CUISSON COMPLÉMENTAIRES/COCCIÓN COMPLEMETARIA

GAS RANGES
GASHERDE

GO LINE

Item code Artikelnummer		ACA2022	ACA2023
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x700x850	1100 x700x850
Absorbed power Anschlusswert	kW	Back 6,5 + 6,5 Front 6,5 + 6,5	Back 6,5+6,5+6,5 Front 6,5+6,5+6,5
Price Preis	€	**1.598,00**	**1.956,00**

GAS STOCK POT COOKERS & HOBS
GAS-HOCKERKOCHER & KOCHFELDER

Item code Artikelnummer		AHB0001/U	AHB0010	AHB0012
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x600x450	600x800x500	700x850x500
Absorbed power Anschlusswert	kW	19,0	24,0 LPG	32,0 LPG
Price Preis	€	**599,00**	**855,00**	**1.155,00**

Item code Artikelnummer		2125U	2126U	2127U
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	370x510x200	690x510x200	1010x510x200
Absorbed power Anschlusswert	kW	7,0	7,0 + 7,0	7,0 + 7,0 + 7,0
Price Preis	€	**410,00**	**677,00**	**819,00**

ELECTRIC STOCK POT COOKERS & HOBS
ELEKTRO-HOCKERKOCHER & KOCHFELDER

Item code Artikelnummer		NETL775
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x750x600/850
Absorbed power Anschlusswert	kW	15,0
Price Preis	€	**9.320,00**

Item code Artikelnummer		AHB0004
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x600x500
Absorbed power Anschlusswert	kW	4,0
Price Preis	€	**899,00**

Item code Artikelnummer		2113R	2123R
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	377x395x200	745x395x200
Hotplates diameter Kochplatten	mm	1x Ø 220	2x Ø 220
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,0	2,0 + 2,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240 V 1+N 50-60 Hz	220 - 240 V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**349,00**	**599,00**

INDUCTION COOKERS
INDUKTIONSKOCHFELDER

2151S

2144S

Item code		Z/SWOKP28
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	Ø 360
Description Beschreibung		Wok pan made of stainless steel Wokpfanne hergestellt aus Edelstahl
Price Preis	€	**141,00**

Item code Artikelnummer		AVZ0006/B	2151S	2142XN	2144S
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	340x445x110	398x515x183	425x330x105	398x515x183
Cooking top Kochfeld	mm	Wok Ø 280	Wok Ø 330	Ø 260	Ø 280
Heating zones Heizzonen	n°	1	1	1	1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +240°	max. +240°	max. +240°	max. +240°
Absorbed power Anschlusswert	kW	3,5	5,0	3,5	5,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**349,00**	**849,00**	**279,00**	**729,00**

INDUCTION APPLIANCES
INDUKTIONSGERÄTE
SERIES 700

MASTRO INDUCTION COOKING

Energy efficiency – less dispersion compared to traditional cooking appliances and an efficiency of up to 90%. Safety – total absence of hot surfaces in contact with the user. Speed of cooking – reaching the required temperature faster and saving more than 50% of food preparation time. Temperature control – induction allows you to adjust the temperature very precisely compared to other modes and thus avoid waste. Design – attractive, modern and elegant look that fits perfectly in any environment.

MASTRO INDUKTIONSKOCHEN

Energieeffizienz – weniger Streuung im Vergleich zu herkömmlichen Kochgeräten und ein Wirkungsgrad von bis zu 90%. Sicherheit – keine heißen Oberflächen in Kontakt mit dem Benutzer. Schnelligkeit des Kochens – schnelleres Erreichen der gewünschten Temperatur und Einsparung von mehr als 50% der Zubereitungszeit. Temperaturkontrolle – Induktion ermöglicht eine sehr genaue Temperatureinstellung im Vergleich zu anderen Betriebsarten und vermeidet so jegliche Form von Energieverschwendung. Design – attraktiver, moderner und eleganter Look, der sich perfekt in jede Umgebung einfügt.

Item code Artikelnummer		ACA1020	ACA1021	ACC0020	ACH3040
Dimensions Ausmaßen	mm	400x700x860	800x700x860	400x700x860	800x700x860
Description Beschreibung		**Induction hob, 2 plates** (Back 5 kW/ Front 5 kW) **Induktionskochfeld,** 2 Platten (5 kW Hinten/ 5 kW Vorne)	**Induction hob, 4 plates** (Back 5+5 kW/ Front 5+5 kW) **Induktionskochfeld,** 4 Platten (5+5 kW Hinten/ 5+5 kW Vorne)	**Induction fryer** 30 lt 10,0 kW **Induktions-Fritteuse** 30 lt 10,0 kW	**Induction griddle** smooth and grooved plate 10,0 kW **Induktions-Grillplatte** glatt und gerillt 10,0 kW
Price Preis	€	**2.299,00**	**3.799,00**	**3.399,00**	**4.099,00**

COTTURA AD INDUZIONE MASTRO

Efficienza energetica – meno dispersione rispetto ad apparecchiature di cottura tradizionale e un rendimento fino al 90%. Sicurezza – totale assenza di superfici calde a contatto con l'utilizzatore. Velocità di cottura – raggiungimento della temperatura richiesta più rapida e risparmio di oltre il 50% del tempo per la preparazione del cibo. Controllo della temperatura – l'induzione permette di regolare la temperatura in maniera molto precisa rispetto ad altre modalità e quindi evitare gli sprechi. Design – look accattivante, moderno ed elegante che si adatta perfettamente ad ogni ambiente.

CUISSON À INDUCTION MASTRO

Efficacité énergétique – moins de dispersion par rapport aux appareils de cuisson traditionnels et un rendement allant jusqu'à 90%. Sécurité – absence totale de surfaces chaudes en contact avec l'utilisateur. Rapidité de cuisson – atteindre plus rapidement la température souhaitée et économiser plus de 50 % du temps de préparation des aliments. Contrôle de la température – l'induction permet de régler la température avec une grande précision par rapport aux autres modes de cuisson et d'éviter ainsi les gaspillages. Design – aspect attrayant, moderne et élégant qui s'intègre parfaitement dans tout environnement.

Item code Artikelnummer		ADA1010	ADA1011	ADC0015	ADH3015
Dimensions Ausmaßen	mm	400x900x860	800x900x860	400x900x860	800x900x860
Description Beschreibung		**Induction hob, 2 plates** (Back 5 kW/ Front 5 kW) **Induktionskochfeld,** 2 Platten (5 kW Hinten/ 5 kW Vorne)	**Induction hob, 4 plates** (Back 5+5 kW/ Front 5+5 kW) **Induktionskochfeld,** 4 Platten (5+5 kW Hinten/ 5+5 kW Vorne)	**Induction fryer** 30 lt 10,0 kW **Induktions-Fritteuse** 30 lt 10,0 kW	**Induction griddle** smooth and grooved plate 10,0 kW **Induktions-Grillplatte** glatt und gerillt 10,0 kW
Price Preis	€	**2.633,00**	**4.744,00**	**3.488,00**	**4.598,00**

GAS PANCAKE COOKERS
PANCAKE GASKOCHER

Item code Artikelnummer		**AOZ0021**	**AOZ0022**	**AOZ0023**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x600x850	900x600x850	1290x600x850
Absorbed power Anschlusswert	kW	8,0	8,0 + 8,0	8,0 + 8,0 + 8,0
Price Preis	€	**1.099,00**	**1.499,00**	**2.199,00**

Item code Artikelnummer		**AOZ0024**	**AOZ0025**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1685x600x850	2000x600x850
Absorbed power Anschlusswert	kW	8,0 + 8,0 + 8,0 + 8,0	8,0 + 8,0 + 8,0 + 8,0 + 8,0
Price Preis	€	**2.611,00**	**3.099,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

FRYERS
FRITTEUSEN

Item code Artikelnummer		**1244G**	**1240G**	**1270G**	**1241G**	**1276G**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	290x440x290	305x555x400	340x600x425	615x555x400	685x600x425
Volume Fassungsvermögen	lt.	6 Oil	8 Oil	10 Oil	8 + 8 Oil	10 + 10 Oil
Basket dimensions Korbabmessungen	WxDxH mm	200x260x100	200x240x120	300x240x130	2x 200x240x120	2x 300x240x130
Basket per bowl Korb je Becken	n°	1	1	1	2	2
Absorbed power Anschlusswert	kW	3,0	3,0	6,0	3,0 + 3,0	6,0 + 6,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**199,00**	**329,00**	**449,00**	**629,00**	**849,00**

MASTRO INDUCTION FRYER

Maximum efficiency with less energy consumption, the induction fryer enables fast and convenient frying, thanks to the electronic control panel with timer function for up to 120 minutes. Equipped with thermal overheating protection and automatic shutdown after 2 hours of inactivity. The all-stainless steel construction and the practical oil drain tap facilitate cleaning in full compliance with the strictest hygiene parameters.

MASTRO FRIGGITRICE AD INDUZIONE

Massima efficienza con minor consumo energetico, la friggitrice ad induzione permette una frittura rapida e pratica, grazie anche al pannello di controllo elettronico con funzione timer fino a 120 minuti. Dotata di protezione termica di surriscaldamento e arresto automatico dopo 2 ore di inattività. La struttura totalmente in acciaio inox ed il pratico rubinetto di scarico dell'olio facilitano la pulizia nel pieno rispetto di tutti i più stretti parametri d'igiene.

MASTRO FRITEUSE À INDUCTION

Efficacité maximale avec une consommation d'énergie réduite, la friteuse à induction permet une friture rapide et pratique, grâce au panneau de commande électronique avec fonction de minuterie jusqu'à 120 minutes. Elle est équipée d'une protection contre la surchauffe thermique et d'un arrêt automatique après 2 heures d'inactivité. La construction en acier inoxydable et le robinet d'écoulement de l'huile facilitent le nettoyage dans le respect des paramètres d'hygiène les plus stricts.

MASTRO INDUKTIONSFRITTEUSE

Maximale Effizienz bei geringem Energieverbrauch, die Induktionsfritteuse ermöglicht schnelles und bequemes Frittieren, dank des elektronischen Bedienfelds mit Timerfunktion für bis zu 120 Minuten. Ausgestattet mit thermischem Überhitzungsschutz und automatischer Abschaltung nach 2 Stunden Inaktivität. Die komplett aus Edelstahl gefertigte Konstruktion und der praktische Ölablasshahn erleichtern die Reinigung unter Einhaltung der strengsten Hygienevorschriften.

Item code Artikelnummer		**AMZ0043**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	247x345x440
Volume Fassungsvermögen	lt.	6 Oil
Basket dimensions Korbabmessungen	WxDxH mm	180x218x135
Basket per bowl Korb je Becken	n°	1
Absorbed power Anschlusswert	kW	3,6
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**569,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

Item code Artikelnummer		AMZ0044	AMZ0045	AMZ0052	AMZ0050	AMZ0051
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x600x1030	800x600x1030	420x832x850	400x870x850	560x870x850
Capacity Fassungsvermögen	lt.	15 Oil	2x 15 Oil	2x 13 Oil	25 Oil	32 Oil
Absorbed power Anschlusswert	kW	12,0	12,0 + 12,0	9,0 + 9,0	24,0	49,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	-	-
Price Preis	€	**1.738,00**	**3.168,00**	**2.749,00**	**1.649,00**	**2.149,00**

Item code Artikelnummer		AMZ0060	AMZ0061	AMZ0062
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	550x920x1610	1000x920x1610	1450x920x1610
Capacity Fassungsvermögen	lt.	1x 13 Oil	2x 13 Oil	3x 13 Oil
Absorbed power Anschlusswert	kW	17,0	17,0 + 17,0	17,0 + 17,0 + 17,0
Price Preis	€	**6.520,00**	**9.990,00**	**16.690,00**

BAIN MARIES & CHIP WARMER
BAINMARIES & FRITTENWÄRMER

Item code Artikelnummer		4042	BM11G
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	335x540x240	365x575x305
Capacity Fassungsvermögen	GN	1x GN-1/1 150 h	1x GN-1/1 150 h
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,2	1,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 - 60 Hz	-
Price Preis	€	**179,00**	**454,00**

Item code Artikelnummer		4327X
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	325x570x480
Capacity Fassungsvermögen	GN	1x GN-1/1 40 h
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 - 60 Hz
Price Preis	€	**347,00**

GRIDDLES WITH GAS COOKER
GAS-KOMBIGRILLPLATTEN

Item code Artikelnummer		AOZ0008/RN	AOZ0009/RN	AOZ0020/RN
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	820x510x235	1020x510x235	1220x510x235
Burners Brenner	kW	1x 3,2	1x 3,2	1x 3,2
Cooking surface Brat/Grillplatte	mm n° version	383x395 1x 3,1 smooth/glatt	583x395 2x 2,75 smooth/glatt	783x395 3x 2,75 smooth/glatt
Surface Oberfläche	version	polished steel / polierter Stahl		
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,3	8,7	11,4
Price Preis	€	**852,00**	**999,00**	**1.124,00**

GRIDDLES
GRILLPLATTEN

Item code Artikelnummer		**AJZ0030**	**AJZ0031**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	760x700x300	1130x700x300
Grill surface Grillfläche	mm	2x 360x570	3x 360x570
Heating zones Heizzonen	n°	2	3
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +350°	max. +350°
Absorbed power Anschlusswert	kW	22,0	33,0
Price Preis	€	**2.544,00**	**3.644,00**

Item code Artikelnummer		**AJA0027**	**AJA0004/RN**	**AJA0005/RN**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	420x510x260	620x510x260	820x510x260
Cooking surface Brat/Grillplatte	mm n° version	383x395 1 smooth / glatt	583x395 2 smooth / glatt	783x395 3 smooth / glatt
Surface Oberfläche	version	polished steel / polierter Stahl		
Absorbed power Anschlusswert	kW	3,1	5,5	8,25
Price Preis	€	**499,00**	**655,00**	**822,00**

Item code Artikelnummer		**AJA0036**	**AJA0037**	**AJA0039**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x460x250	600x460x250	800x460x285
Cooking surface Brat/Grillplatte	mm n° version	380x400 1 smooth / glatt	580x400 2 smooth / glatt	790x400 3 smooth-grooved / glatt-gerillt
Surface Oberfläche	version	non-stick / antihaftbeschichtet		
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +300°	max. +300°	max. +300°
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,5	3,5	6,0
Power supply Netzspannung		220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**499,00**	**733,00**	**1.199,00**

KEBAB & GYROS GRILLS
DÖNER- & GYROSGRILLS

Gas gyros and kebab grills

There is a choice of models with top or bottom motor drive. Regardless of the motor drive, all models are equipped with individual burners, which can be individually adjusted. The maximum meat weight depends on the model and ranges from 35 to 85 kg.

Gas Gyros- und Dönergrills

Zur Auswahl stehen Modelle mit Motorantrieb oben oder unten. Unabhängig vom Motorantrieb sind alle Modelle mit Einzelbrennern ausgestattet, welche individuell einstellbar sind. Das maximale Fleischgewicht ist abhängig vom Modell und reicht von 35 bis 85 kg.

Griglie gyros e kebab a gas

È possibile scegliere tra modelli con motorizzazione superiore o inferiore. Indipendentemente dall'azionamento del motore, tutti i modelli sono dotati di bruciatori individuali, che possono essere regolati individualmente. Il peso massimo della carne varia a seconda del modello e varia da 35 a 85 kg.

Grils à gyros et kebab gaz

Vous avez le choix entre des modèles avec entraînement par moteur en haut ou en bas. Indépendamment de l'entraînement motorisé, tous les modèles sont équipés de brûleurs individuels qui peuvent être réglés individuellement. Le poids maximal de la viande dépend du modèle et va de 35 à 85 kg

Item code Artikelnummer		**EC03G/N**	**EC04G/N**	**9826N**	**9827N**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x470x990	500x470x1140	480x630x935	480x630x1195
Meat capacity Fassungsvermögen Fleisch	max. kg	30	70	30	70
Motor speed Motorgeschwindigkeit	rpm	1,8	1,8	1,8	1,8
Drive motor Antriebsmotor	version	Top/Oben	Top/Oben	Bottom/Unten	Bottom/Unten
Heating zones Heizzonen	n°	3	4	3	4
Absorbed power Anschlusswert	kW	11,5	15,3	11,5	15,3
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.311,00**	**1.499,00**	**1.661,00**	**1.949,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

KEBAB & GYROS GRILLS
DÖNER- & GYROSGRILLS

Item code Artikelnummer		AJE1010
Version Version		adaptor 15 V
Capacity Leistung	meat kg / 24 h	80
Blade Messer	mm	Ø 120
Accessories Zubehör	included	1x smooth blade / glattes Messer 1x toothed blade / gezahntes Messer 1x sharpening block / Messerschleifer
Cutting thickness Schnittstärke	mm	0 - 10
Absorbed power Anschlusswert	watt	80
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	1.179,00

Griglie gyros e kebab elettriche

L'ampia gamma di modelli elettrici soddisfa le esigenze di ogni locale di ristorazione. È possibile scegliere tra modelli con motorizzazione superiore o inferiore. Sono inoltre disponibili due serie di elementi riscaldanti: elementi riscaldanti tubolari o in vetroceramica. Il peso massimo della carne varia a seconda del modello e va da 35 a 85 kg.

Grils à gyros et kebab électriques

La multitude de modèles électriques répond aux besoins de chaque établissement gastronomique. Vous avez le choix entre des modèles avec entraînement par moteur en haut ou en bas. Pour les éléments chauffants, il existe également deux séries: Eléments chauffants tubulaires ou vitrocéramiques. Le poids maximal de la viande dépend du modèle et varie de 35 à 85 kg.

Electric gyros and kebab grills

The wide range of electric models meets the needs of every kind of gastronomy. There is a choice of models with motor drive at the top or bottom. There are also two series of heating elements: Tubular heating elements or glass ceramic heating elements. The maximum meat weight depends on the model and ranges from 35 to 85 kg.

Elektro Gyros- und Dönergrills

Die Vielzahl an Elektro-Modellen wird dem Bedarf einer jeden gastronomischen Einrichtung gerecht. Zur Auswahl stehen Modelle mit Motorantrieb oben oder unten. Bei den Heizelementen gibt es ebenfalls zwei Serien: Rohrheiz- oder Glaskeramikheizkörper. Das maximale Fleischgewicht ist abhängig vom Modell und reicht von 35 bis 85 kg

Item code Artikelnummer		EC04/N	EC06/N	AJE0016	AJE0017
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	525x480x940	525x480x1120	480x500x870	480x500x1060
Meat capacity Fassungsvermögen Fleisch	max. kg	30	70	45	85
Motor speed Motorgeschwindigkeit	rpm	1,8	1,8	1,8	1,8
Drive motor Antriebsmotor	version	Top/Oben	Top/Oben	Top/Oben	Top/Oben
Heating zones Heizzonen	n°	2	3	3	4
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,4	9,0	4,2	5,6
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60Hz	380-415V 3+N 50-60Hz	380-415V 3+N 50-60Hz	380-415V 3+N 50-60Hz
Price Preis	€	1.269,00	1.459,00	1.879,00	2.079,00

Item code Artikelnummer		9830N	9831N	AJE0018	AJE0019
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	540x480x880	540x480x1025	480x630x920	480x630x1115
Meat capacity Fassungsvermögen Fleisch	max. kg	30	70	45	85
Motor speed Motorgeschwindigkeit	rpm	1,8	1,8	1,8	1,8
Drive motor Antriebsmotor	version	Bottom/Unten	Bottom/Unten	Bottom/Unten	Bottom/Unten
Heating zones Heizzonen	n°	2	3	3	4
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,4	9,0	4,2	5,6
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60Hz	380-415V 3+N 50-60Hz
Price Preis	€	1.449,00	1.549,00	2.199,00	2.399,00

GAS & ELECTRIC CHICKEN ROASTERS
GAS- & ELEKTRO HÄHNCHENGRILLS

Girarrosti

Flessibili e dal design avanzato, i girarrosti MASTRO sono facili da usare ed economici nel funzionamento (minor consumo di energia). Cottura rapida e uniforme grazie alla costruzione accurata e precisa. Grazie alle due porte è facile inserire ed estrarre gli spiedi. Tutti i modelli sono dotati di porte e retro in vetro ignifugo che offrono una visione panoramica della macchina. Nella parte inferiore della macchina è presente un cassetto dell'acqua per raccogliere tutti i grassi durante la cottura.

Il cassetto e gli spiedi possono essere rimossi per pulire la superficie e le parti dell'arrosto. Le macchine sono dotate di motore indipendente per ogni spiedo e di luce interna.

In opzione, sotto il girarrosto è possibile inserire cestelli e base.

• Movimento autonomo per ogni spiedo.

• Porte e retro in vetro ignifugo per una doppia vista laterale.

• Porte in vetro ignifugo con maniglie di riscaldamento isolate.

• Capiente cassetto d'acqua per raccolta grasso.

• Illuminazione interna

Rôtissoires

Flexibles et de conception avancée, les rôtissoires MASTRO sont faciles à utiliser et économiques (consommation d'énergie réduite). Cuisson rapide et homogène grâce à une construction précise et exacte. Grâce aux deux portes, il est facile d'insérer et de retirer les broches. Tous les modèles sont équipés de portes et d'un dos en verre ignifugé qui offrent une vue panoramique de la machine. Au fond de la machine se trouve un tiroir à eau qui recueille toutes les graisses pendant la cuisson.

Le tiroir et les broches peuvent être retirés pour nettoyer la surface et les parties du rôti. Les machines sont équipées d'un moteur indépendant pour chaque broche et d'un éclairage interne.

En option, des paniers et une base peuvent être insérés sous la rôtissoire.

• Mouvement indépendant pour chaque broche.

•Portes et dos en verre ignifugé pour une double vue latérale.

• Portes en verre ignifugé avec poignées chauffantes isolées.

• Grand tiroir à eau pour la récupération des graisses.

• Eclairage intérieur.

Item code Artikelnummer		AJD0050	AJD0051	AJD0052	AJD0053
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1320x460x660	1320x460x860	1320x570x890	1320x570x1250
Spits for chicken Hähnchenspieße	n°	2	3	5	9
Chickens Hähnchen	n° max. 1,7kg	8-10	12-15	20-25	36-45
Absorbed power Anschlusswert	kW	5,2	7,8	7,8	10,4
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 1+N 50-60 Hz	380-415V 1+N 50-60 Hz	380-415V 1+N 50-60 Hz	380-415V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.055,00**	**2.835,00**	**3.485,00**	**5.095,00**

Chicken roasters

Flexible with advanced design, the MASTRO chicken roasters are easy in use and economical in function (less energy consumption). Fast and uniform cooking thanks to its well and meticulous construction. Thanks to their two doors it is easy to insert and extract the spits. All models have fireproof glass doors and back which offers a panoramic view in the machine. At the bottom of the machine there is a water drawer to collect all the grease during the cooking.

Drawer and spits can be removed in order to clean the surface and the parts of the roaster. The machines are equipped with independent motor for each spit and internal light.

Optional can be put baskets and base cabinet under the rotisserie.

• Autonomous movement for each spit.

• Fire proof glass doors and back for double side view.

• Fire proof glass doors with insulate heating handles.

• Big water drawer for the grease.

• Internal light.

Hähnchengrills

Flexibel und fortschrittlich konzipiert, sind die Hähnchengrills der Serie MASTRO benutzerfreundlich und sparsam in der Funktion (geringer Energieverbrauch). Schnelles und gleichmäßiges Garen dank der sorgfältigen Konstruktion. Dank der zwei Türen lassen sich die Spieße leicht einsetzen und herausnehmen. Alle Modelle verfügen über feuerfeste Glastüren und eine Rückwand, die einen Panoramablick in das Gerät ermöglicht. Am Boden des Geräts befindet sich eine Wasserschublade, die das gesamte Fett während des Kochens auffängt.

Die Schublade und die Spieße können herausgenommen werden, um die Oberfläche und die Teile des Grills zu reinigen. Die Geräte sind mit einem unabhängigen Motor für jeden Spieß und Innenbeleuchtung ausgestattet.

Optional können Körbe und Unterschrank unter die Grills gestellt werden.

• Autonome Bewegung für jeden Spieß.

•Feuerfeste Glastüren und Rückwand für doppelte Seitenansicht.

• Feuerfeste Glastüren mit isolierten Heizgriffen.

• Große Wasserschublade für das Fett.

• Internes Licht.

Item code Artikelnummer		AJD0040	AJD0041	AJD0042	AJD0043
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1320x460x680	1320x460x880	1320x460x1255	1320x560x1255
Spits for chicken Hähnchenspieße	n°	2	3	5	9
Chickens Hähnchen	n° max. 1,7kg	8-10	12-15	20-25	36-45
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,0	12,0	24,0	24,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.192,00**	**2.782,00**	**4.142,00**	**6.592,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

PLANETARY CHICKEN ROASTER
PLANETENHÄHNCHENGRILL

Planetary Roaster

The MASTRO Planetary Roaster is user-friendly and economical in function. Fast, uniform and well-done cooking of up to 20 chickens in less time with less energy consumption. Standard delivery with 63 cm large baskets, spits available as accessory. Thanks to its two doors, it is easy to load and unload the baskets. Equipped with internal lighting, grease collector and tempered glass doors with panoramic view.

Planetenhähnchengrill

Der Planetenhähnchengrill der Serie MASTRO ist benutzerfreundlich und sparsam in der Funktion. Schnelles, gleichmäßiges und gut durchgebratenes Garen von bis zu 20 Hähnchen in kürzerer Zeit bei geringerem Energieverbrauch. Standardmäßig mit 63 cm großen Körben geliefert, Spieße sind als Zubehör erhältlich. Dank der zwei Türen ist das Be- und Entladen der Körbe einfach. Ausgestattet mit Innenbeleuchtung, Fettauffangwanne und Türen aus gehärtetem Glas mit Panoramablick.

Girarrosto planetario

Il girarrosto planetario MASTRO è facile da usare ed economico nel funzionamento. Cottura rapida, uniforme e completa di fino a 20 polli in minor tempo e con un consumo energetico ridotto. La dotazione standard prevede cestelli lunghi 63 cm, spiedi disponibili come accessorio. Grazie alle due porte è facile inserire ed estrarre i cestelli. Dotato di illuminazione interna, cassetto di raccolta grassi e porte in vetro temperato con vista panoramica.

Rôtissoire planétaire

La rôtissoire planétaire MASTRO est facile à utiliser et économique. Elle permet de cuire rapidement, uniformément et complètement jusqu'à 20 poulets en moins de temps et avec une consommation d'énergie réduite. L'équipement standard comprend des paniers de 63 cm de long, des broches étant disponibles en tant qu'accessoires. Grâce aux deux portes, il est facile d'insérer et de retirer les paniers. Equipé d'un éclairage intérieur, d'un tiroir de récupération des graisses et de portes en verre trempé avec vue panoramique.

Item code Artikelnummer		AJD0055
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	900x630x840
Baskets for chicken Hähnchenkörbe	n°	4
Chickens Hähnchen	n° max. 1,7kg	16-20
Absorbed power Anschlusswert	kW	5,4
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.999,00**

CHURRASCO ROTISSERIE
CHURRASCO-GRILL

Churrasco-Roaster

The MASTRO Churrasco-Roaster is a compact machine, user-friendly and easy to place in any workplace. The front glass door ensures lower consumption and fast cooking. Water drawer at the bottom of the machine to collect the grease and easy cleaning.

Equipped with 7 skewers with handle and easy to use.

All 7 skewers are turning together in a special traditional way.

- Fast and easy cooking.
- Skewer dimension 44 cm.
- Distance skew to skew 65 mm.

Griglia Churrasco

La griglia Churrasco MASTRO è una macchina compatta, facile da usare e da collocare in qualsiasi posto di lavoro. La porta frontale in vetro garantisce consumi ridotti e una cottura rapida. Cassetto dell'acqua sul fondo della macchina per raccogliere il grasso e facilitare la pulizia. Dotata di 7 spiedi con maniglia e facile da usare. Tutti e 7 gli spiedi girano simultaneamente con speciale movimento tradizionale.

- Cottura facile e veloce.
- Lunghezza spiedo 44 cm.
- Distanza tra gli spiedi 65 mm.

Churrasco-Grill

Der MASTRO Churrasco-Grill ist ein kompaktes Gerät, das benutzerfreundlich ist und leicht an jedem Arbeitsplatz aufgestellt werden kann. Durch das Verwenden einer Glastür wird für einen geringeren Verbrauch gesorgt, da der Garvorgang durch den Nutzer stets beobachtet werden kann, und ein schnellerer Garprozess wird ebenfalls garantiert. Eine Wasserschublade an der Unterseite der Maschine sammelt das Fett, um für eine einfache Reinigung zu ermöglichen. Ausgestattet mit 7 Spießen inkl. Griff.

Alle 7 Spieße drehen sich zusammen auf eine spezielle traditionelle Weise.

- Schnelles und einfaches Kochen.
- Größe der Spieße 44 cm.
- Abstand Spieß zu Spieß 65 mm.

Grill Churrasco

Le grill Churrasco MASTRO est une machine compacte, facile à utiliser et à placer dans n'importe quel lieu de travail. La porte frontale en verre garantit une faible consommation et une cuisson rapide. Tiroir à eau au fond de la machine pour recueillir les graisses et faciliter le nettoyage. Équipé de 7 broches avec poignée et facile à utiliser.

Les 7 broches tournent simultanément grâce à un mouvement traditionnel spécial.

- Cuisson rapide et facile.
- Longueur des broches 44 cm.
- Distance entre les broches 65 mm.

Item code Artikelnummer		AJD0044	AJD0054
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	690x380x880	690x380x880
Spits for chicken Hähnchenspieße	n°	7	7
Absorbed power Anschlusswert	kW	10,0	6,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3F+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.799,00**	**2.699,00**

CHARCOAL GRILLS
HOLZKOHLEGRILLS

Self-contained coal hopper and ash drawer
Holzkohlefach und Aschenschublade

Item code Artikelnummer		**AJJ0007**	**AJJ0008**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1600x750x2150	2150x750x2150
Grill surface Grillfläche	mm	1020x530	1530x530
Heating zones Heizzonen	n°	2	3
Price Preis	€	**5.065,00**	**6.475,00**

Item code Artikelnummer		**AJJ0010**	**AJJ0011**	**AJJ0012**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	965x850x2150	1365x850x2150	1765x850x2150
Grill surface Grillfläche	mm	800x600	1200x600	1600x600
Heating zones Heizzonen	n°	1	2	3
Price Preis	€	**4.722,00**	**5.322,00**	**6.372,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

MAXI GAS OVENS
MAXI-GASÖFEN

Item code Artikelnummer		AIE0009	AIE0010
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1210x973x850	1210x973x1585
Absorbed power Anschlusswert	kW	16,5	33,0
Price Preis	€	**3.695,00**	**7.255,00**

POTATO BAKING OVENS
KARTOFFEL BACKÖFEN

Item code Artikelnummer		AIH0001	AIH0002
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x700x750	500x700x980
Productivity Produktivität	qty/h	24-30	36-45
Absorbed power Anschlusswert	kW	3,0	4,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.699,00**	**1.869,00**

SALAMANDERS
SALAMANDER

Item code Artikelnummer		**AJH0011**	**AJH0023**	**AJH0024**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	680x500x500	804x568x580	964x568x580
Dimension grid Abmessungen Rost	mm	530x325	510x370	670x370
Absorbed power Anschlusswert	kW	7,0	10,5	14,0
Anschlusswert		**2.220,00**	**1.234,00**	**1.481,00**

Item code Artikelnummer		**2187U**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x500x540
Dimension grid Abmessungen Rost	mm	520x341
Absorbed power Anschlusswert	kW	3,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**949,00**

Item code Artikelnummer		**2160F**	**2161F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x400x455	800x400x455
Chamber dimensions Kammerabmessungen	mm	450x350x215	650x350x215
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,3	1,3+1,7
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**492,00**	**615,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

Combi microwave

Stainless steel construction. Tempered glass rotating plate. Timer 30 min. Microwave: 6 different power levels. 2 grill-microwave combination. Weight-based automatic defrost. Ideal for small restaurants and bars.

Kombi-Mikrowellenherd

Hergestellt aus Edelstahl. Drehteller aus gehärtetem Glas. Zeitschaltuhr 30 min. Mikrowelle: 6 verschiedene Leistungsstufen. 2 Grill-Mikrowellen-Kombinationen. Gewichtsabhängige automatische Abtauung. Ideal für kleine Restaurants und Bars.

Microonde combinato

Struttura esterna smaltata grigia. Piatto rotante in vetro temperato. Timer 30 min. Selettore a 6 livelli di potenza microonde. 2 combinazioni grill-microonde. Programma automatico. Scongelamento a peso. Ideale per la piccola ristorazione, bar e snack.

Micro-ondes combiné

Fabriqué en acier inoxydable. Plateau rotatif en verre trempé. Minuterie de 30 minutes. Micro-ondes : 6 niveaux de puissance différents. 2 combinaisons grill-micro-ondes. Dégivrage automatique en fonction du poids. Idéal pour les petits restaurants et les bars.

Item code Artikelnummer		**AID0023**	**AID0024**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	483x422x281	520x442x312
Dimensions internal Inenabmessungen	WxDxH mm	340x344x220	330x360x200
Version Version		combi 1400 watt microwave / 1000 watt grill	microwave Mikrowelle
Volume Fassungsvermögen	lt	25	25
Power levels Leistungsstufen	n°	6	5
Magnetron Magnetron	MHz	2450	2450
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,9	1,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**422,00**	**549,00**

MICROWAVES
MIKROWELLENHERDE

Microwave

1000 Watt output induction power. High versatility with 5 power levels. Manual controls for power and timer. Stainless steel cabinet and cavity finish. Ceramic glass cooking plate. See-through opening door with practical handle.

Mikrowellenherd

1000 Watt Leistung. 5 Leistungsstufen. Manuelle Steuerung von Leistung und Zeitschaltuhr. Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Glaskeramik. Durchsichtige Tür zum Öffnen mit praktischem Griff.

Microonde

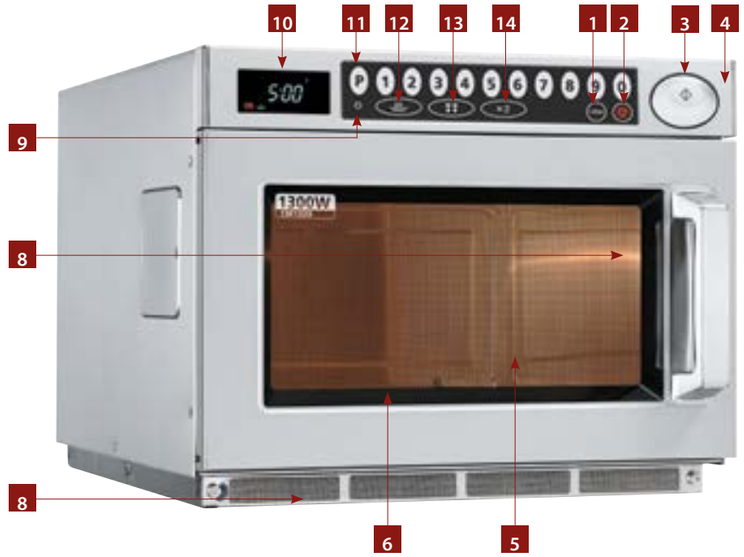
Potenza resa microonde 1000 Watt. 5 livelli di potenza per una massima versatilità.Comandi manuali per potenza e timer. Interno ed esterno in acciaio inox. Piatto fisso in vetroceramica. Apertura con pratica maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura.

Micro-ondes

Puissance de 1000 watts. 5 niveaux de puissance. Commande manuelle de la puissance et de la minuterie. Boîtier en acier inoxydable. Plaque de cuisson en vitrocéramique. Porte transparente à ouvrir avec poignée pratique.

Item code Artikelnummer		**RFM6040**
Description Beschreibung		Wall shelf for microwave ovens Wandbord für Mikrowellenherde
Dimensions Abmessungen	WxD mm	400x600
Price Preis	€	**144,00**

MICROWAVES
MIKROWELLENHERDE



1. +20 sec button
2. Stop cancel button
3. Start button
4. Stainless steel
5. Large cavity
6. Large display window
7. Air filter
8. Oven lamp
9. Programme lock
10. Display
11. Programme button
12. Defrost selection
13. Power selection
14. Double quantity

Item code Artikelnummer		**CM1089A**	**CM1519A/SN***	**CM1919A/SN***
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	517x412x297	464x557x368	464x557x368
Dimensions internal Inenabmessungen	WxDxH mm	336x349x225	370x370x190	370x370x190
Version Version		snackmate	heavy duty	super heavy duty
Volume Fassungsvermögen	lt	26 GN 2/3	26 GN 2/3	26 GN 2/3
Power levels Leistungsstufen	n°	4	5	5
Magnetron Magnetron	MHz	single /einzeln	dual / doppelt	dual / doppelt
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1	1,5	1,85
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**663,00**	**1.316,00**	**1.436,00**

Item code Artikelnummer		**CM1029A/SN**	**CM1529A/SN***	**CM1929A/SN***
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	464x557x368	464x557x368	464x557x368
Dimensions internal Inenabmessungen	WxDxH mm	370x370x190	370x370x190	370x370x190
Version Version		heavy duty	heavy duty	super heavy duty
Volume Fassungsvermögen	lt	26 GN 2/3	26 GN 2/3	26 GN 2/3
Power levels Leistungsstufen	n°	5	5	5
Magnetron Magnetron	MHz	dual / doppelt	dual / doppelt	dual / doppelt
Programs Programme	n°	50	50	50
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,0	1,5	1,85
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.293,00**	**1.316,00**	**1.436,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

RICE COOKERS
REISKOCHER

Item code Artikelnummer		**4053**	**4054**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	Ø 489x322	Ø 492x340
Volume Fassungsvermögen	lt	5,6 uncooked rice / ungekochter Reis 13 cooked rice / gekochter Reis	10 uncooked rice / ungekochter Reis 19 cooked rice / gekochter Reis
Basket dimensions Korbabmessungen	mm	Ø 432x155 h	Ø 340x220 h
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,95	2,65
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis		**158,00**	**344,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES

SOUS-VIDE SYSTEM
SOUS-VIDE GARER

SVS14S

SVS30S/SN

AWZ0021

AWZ0017/SN

AWZ0017/SN + Z/S69062000

Professional sous vide for low temperature cooking

Low-temperature vacuum cooking requires professional sous vide appliances in order to be carried out safely. Compact range of models designed to meet the needs of everyone, from small restaurants, to canteens, to the renowned kitchens of Michelin-starred chefs. MASTRO Softcookers are able to ensure extremely precise cooking levels, thanks to sophisticated electronics that maintain a constant and controlled temperature, with minimal variations. When combined with vacuum sealed food products, this technology allows for low temperature cooking to be performed without compromising on food quality and safety. Then again, sous vide cooking offers numerous advantages in terms of both food quality and the management of the cooking process itself.

Professionelles Sous-Vide-Garen bei niedriger Temperatur

Das Vakuumgaren bei niedrigen Temperaturen erfordert professionelle Sous-Vide-Geräte, um sicher zu arbeiten. Kompakte Auswahl an Modellen, die den Bedürfnissen aller gerecht werden, von kleinen Unternehmen bis hin zu den Küchen von Sterneköchen und der Catering-Industrie. Die MASTRO Softcookers sind in der Lage, dank einer ausgeklügelten Elektronik, die eine konstante, kontrollierte Temperatur mit minimalen Schwankungen aufrechterhält, äußerst präzise Gargrade zu erzeugen. In Kombination mit dem Vakuumgaren ermöglicht diese Technologie das Garen bei niedrigen Temperaturen, ohne die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel zu beeinträchtigen. Im Gegensatz dazu bietet das Sous-Vide-Verfahren zahlreiche Vorteile, sowohl in Bezug auf die Qualität als auch auf die Verwaltung des Garvorgangs.

Sous vide professionali per cuocere a bassa temperatura

La cottura sottovuoto a bassa temperatura necessita di apparecchi sous vide professionali per poter essere gestita in sicurezza. Scelta compatta di modelli progettati per soddisfare le esigenze di tutti, dalle piccole realtà alle cucine degli chef stellati, fino alla ristorazione collettiva. I Softcooker MASTRO riescono a produrre gradi di cottura estremamente precisi, grazie a un'elettronica sofisticata che mantiene una temperatura costante e controllata, con minime variazioni. In unione al sottovuoto questa tecnologia permette di cucinare a basse temperature, senza compromettere la qualità e la sicurezza dei cibi. Al contrario, il sous vide offre moltissimi vantaggi, sia sul piano qualitativo che nella gestione dei processi di cottura.

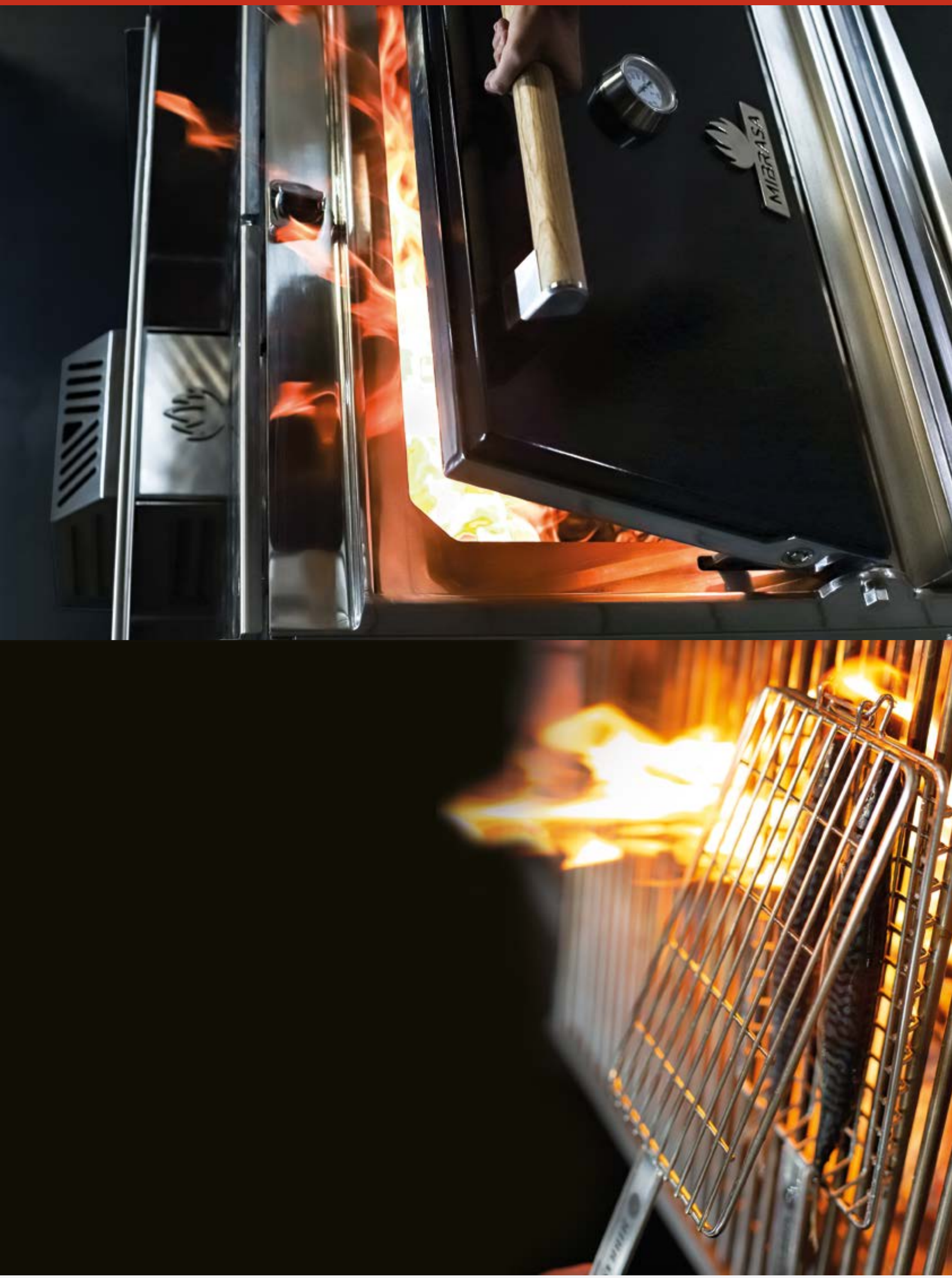
Le sous-vide professionnel pour la cuisson à basse température

La cuisson sous vide à basse température nécessite des appareils sous vide professionnels pour être utilisée en toute sécurité. Un choix compact de modèles conçus pour répondre aux besoins de tous, des petites entreprises aux cuisines des chefs étoilés, en passant par le secteur de la restauration. Les Softcookers MASTRO permettent d'obtenir des degrés de cuisson extrêmement précis, grâce à une électronique sophistiquée qui maintient une température constante et contrôlée avec des variations minimes. Associée au vide, cette technologie permet de cuisiner à basse température, sans compromettre la qualité et la sécurité des aliments. En revanche, le sous-vide offre de nombreux avantages, tant en termes de qualité que de gestion du processus de cuisson. die Qualität als auch auf die Verwaltung des Garvorgangs.

Item code Artikelnummer		SVS14S	SVS30S/SN
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	368x396x309	368x568x309
Capacity Fassungsvermögen	lt. / GN	14 / GN 2/3	25 / GN 1/1
Working temp. Betriebstemperatur	°C	max. +99°	max. +99°
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,15	1,7
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**998,00**	**1.128,00**

Item code Artikelnummer		AWZ0021	AWZ0017/SN	Z/S69062000	Z/S69062500
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	95x154x419	130x260x380	360x565x230	530x650x230
Capacity Fassungsvermögen	lt. / GN	-	-	22 / GN 1/1	43 / GN 2/1
Working temp. Betriebstemperatur	°C	max. +99°	max. +99°	-	-
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,2	2,0	-	-
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	-	-
Price Preis	€	**284,00**	**1.346,00**	**419,00**	**675,00**

ADD-ON COOKING APPLIANCES


MIBRASA

MIBRASA® OVEN

BUILT LIKE A TANK. ENGINEERED TO LAST.

Chefs around the world choose Mibrasa® for its robustness, Ease of use and zero maintenance. The Mibrasa® oven's Functional and ergonomic features make time-pressured Services run smoothly and problem-free.

GEBAUT WIE EIN PANZER. ENTWICKELT, UM ZU HALTEN.

Chefköche auf der ganzen Welt wählen einen Mibrasa® Holzkohleofen wegen seiner Robustheit, Benutzerfreundlichkeit und Wartungsfreiheit. Die funktionalen und ergonomischen Eigenschaften des Mibrasa®-Ofens garantieren reibungslose und problemlose Abläufe

FIRE PROTECTION SYSTEM WITH FIREBREAK AND INTEGRATED DISSIPATING FILTER

DOUBLE FUNCTIONALITY. Acting as a filter to the smoke outlet, it collects ash and solid particles, keeping the oven safe and under control. It then dissipates the smoke and cools down the temperature through the air louvers.

FEUERSCHUTZSYSTEM MIT BRANDSCHNEISE UND INTEGRIERTEM ABLEITENDEN FILTER

DOPPELTE FUNKTIONALITÄT. Er fungiert als Filter für den Kamin, sammelt Asche und feste Partikel, und hält den Ofen sicher und unter Kontrolle. Anschließend leitet er den Rauch ab und kühlt die Temperatur durch die Luftschlitze ab.

SAFE AND ACCURATE AIRFLOW CONTROL

ERGONOMIC AIRFLOW REGULATOR. The top and lower dampers are located on the robust steel frame on the front of the oven for easy handling and within safe reach for the chef.

SICHERE UND GENAUE LUFTSTROMKONTROLLE

ERGONOMISCHER LUFTSTROMREGLER. Die obere und unteren Klappen befinden sich am robusten Stahlrahmen an der Vorderseite, damit sie leicht zu bedienen und für den Koch sicher zu erreichen sind.

HEAVY DUTY COUNTERBALANCE DOOR

ZERO MAINTENANCE. The totally mechanical system requires zero maintenance and fewer spare parts to ensure a smooth service.

ROBUSTE TÜR

WARTUNGSFREI. Das vollständig mechanische System erfordert keine Wartung und garantiert somit einen reibungslosen Betrieb.

MULTIFUNCTIONAL ASH COLLECTOR

FAST AIR ENTRY. Ashes fall from the charcoal grid directly into the collector below, so it is obstruction free and in turn offers continuous airflow and an extra air boost if needed.

MULTIFUNKTIONALE ASCHESCHUBLADE

SCHNELLER LUFTEINTRITT. Die Asche fällt vom Holzkohlegitter direkt in den Schublade, so dass dieses frei von Ablagerungen ist und einen kontinuierlichen Luftstrom und eine zusätzliche Luftzufuhr gewährt, falls erforderlich.

Cook all types of food
to bring out deep rich flavors
Kochen Sie alle Arten von Lebensmitteln
um intensive Aromen hervorzubringen

Fueled solely by charcoal
to optimize consumption
Ausschließlich mit Holzkohle zu befeuern
zur Optimierung des Verbrauchs

ACCESSORIES
INCLUDED:
Cooking grill, Mibrasa® tongs,
ember poker, ash shovel,
and metal grill brush.
RECOMMENDED:
Fire protection system
with firebreak-dissipating filter,
removable grease collector,
base trim worktop.

ZUBEHÖR
INBEGRIFFEN:
Rost zum Grillen, Mibrasa® Zangen,
Glutschürhaken, Asche Schaufel und
Bürste.
EMPFOHLEN:
Feuerschutzsystem mit Brandschneise
und ableitenden Filter,
herausnehmbarem Fett Fettauffangbehälter,
Sockelblende Arbeitsplatte.

CUSTOMIZE:

Color

Edition

WORKTOP OVEN
AUFTISCHMODELL

Item code Artikelnummer		HMBMINI	HMBMINIPLUS	HMB75	HMB110	HMB160
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	732x604x843	732x628x953	732x815x953	952x815x1043	952x1004x1043
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x345	540x395	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	35-45	45-65	75-95	110-130	160-190

WORKTOP OVEN WITH HEATING RACK
AUFTISCHMODELL MIT WARMHALTEABLAGE

Item code Artikelnummer		HMBSBMINI	HMBSBMINIPLUS	HMBSB75	HMBSB110	HMBSB160
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	732x604x843	732x628x953	732x815x953	952x815x1043	952x1004x1043
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x345	540x395	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	35-45	45-65	75-95	110-130	160-190

Compact & Space

MIBRASA® WORKTOP OVEN

HEATING RACK

Perfect for holding casseroles and GN,
and bringing food to room temperature

The residual heat emitted reaches temperatures
between 50°C and 70°C over two levels.
Capacity fits up to 4 gastronorms GN 1/1

WARMHALTEABLAGE

Perfekt zur Aufnahme von Auflaufformen
und GN Behältern, und zum Erwärmen von Speisen

Die abgegebene Restwärme erreicht Temperaturen zwischen 50°C und 70°C über zwei Ebenen. Das Fassungsvermögen reicht für bis zu 4 GN Behältern GN 1/1

ACCESSORIES
INCLUDED:
Cooking grill, Mibrasa® tongs,
ember poker, ash shovel,
and metal grill brush.
RECOMMENDED:
Fire protection system
with firebreak-dissipating filter,
removable grease collector,
base trim worktop.

ZUBEHÖR
INBEGRIFFEN:
Rost zum Grillen, Mibrasa® Zangen,
Glutschürhaken, Asche Schaufel und
Bürste.
EMPFOHLEN:
Feuerschutzsystem mit Brandschneise
und ableitenden Filter,
herausnehmbarem Fett Fettauffangbehälter,
Sockelblende Arbeitsplatte.

CUSTOMIZE:

Color

Edition

OVEN WITH STAND
OFEN MIT OFFENEM UNTERGESTELL

Item code Artikelnummer		**HMBMA75**	**HMBMA110**	**HMBMA160**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	732x815x1628	952x815x1667	952x1013x1667
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	75-95	110-130	160-190

OVEN WITH STAND AND HEATING RACK
OFEN MIT OFFENEM UNTERGESTELL UND WARMHALTEABLAGE

Item code Artikelnummer		**HMBMASB75**	**HMBMASB110**	**HMBMASB160**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	732x815x1628	952x815x1667	952x1013x1667
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	75-95	110-130	160-190

Base

MIBRASA® OVEN WITH STAND

OVEN WITH LOWER HEATED CABINET
OFEN AUF BEHEIZTEM UNTERBAU

Item code Artikelnummer		**HMBAB75**	**HMBAB110**	**HMBAB160**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	732x815x1628	952x815x1667	952x1013x1667
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	75-95	110-130	160-190

OVEN WITH LOWER HEATED CABINET AND HEATING RACK
OFEN AUF BEHEIZTEM UNTERBAU UND WARMHALTEABLAGE

Item code Artikelnummer		**HMBABSB75**	**HMBABSB110**	**HMBABSB160**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	732x815x1628	952x815x1667	952x1013x1667
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	75-95	110-130	160-190

OVEN WITH TOP AND LOWER HEATED CABINET
OFEN AUF BEHEIZTEM UNTERBAU MIT BEHEIZTEM OBERSCHRANK

Item code Artikelnummer		**HMBAC75**	**HMBAC110**	**HMBAC160**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	850x818x1900	1070x818x1900	1070x1030x1900
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	75-95	110-130	160-190

Vertical

MIBRASA® OVEN WITH LOWER HEATED CABINET

ACCESSORIES
INCLUDED:
Cooking grill, Mibrasa® tongs, ember poker, ash shovel, and metal grill brush.
RECOMMENDED:
Fire protection system with firebreak-dissipating filter, removable grease collector, base trim worktop.

ZUBEHÖR
INBEGRIFFEN:
Rost zum Grillen, Mibrasa® Zangen, Glutschürhaken, Asche Schaufel und Bürste.
EMPFOHLEN:
Feuerschutzsystem mit Brandschneise und ableitenden Filter, herausnehmbarem Fett Fettauffangbehälter, Sockelblende Arbeitsplatte.

CUSTOMIZE:

Color

Edition

OVEN WITH HEATED HOLDING DRAWERS
OFEN AUF WARMEHALTESCHUBLADEN

Item code Artikelnummer		**HMBHOT75**	**HMBHOT110**	**HMBHOT160**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	732x815x1628	952x815x1667	952x1013x1667
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	75-95	110-130	160-190

OVEN WITH HEATED HOLDING DRAWERS
OFEN AUF WARMEHALTESCHUBLADEN

Item code Artikelnummer		**HMBHOTSB75**	**HMBHOTSB110**	**HMBHOTSB160**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	732x815x1628	952x815x1667	952x1013x1667
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	75-95	110-130	160-190

OVEN WITH HEATED HOLDING DRAWERS AND TOP HEATED CABINET
OFEN AUF WARMHALTESCHUBLADEN MIT BEHEIZTEM OBERSCHRANK

Item code Artikelnummer		**HMBHOTAC75**	**HMBHOTAC110**	**HMBHOTAC160**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	850x818x1900	1070x818x1900	1070x1030x1900
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	540x595	755x595	755x795
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	75-95	110-130	160-190

Hot

MIBRASA® OVEN WITH HEATED HOLDING DRAWERS

ACCESSORIES
INCLUDED:
Cooking grill, Mibrasa® tongs, ember poker, ash shovel, and metal grill brush.
RECOMMENDED:
Fire protection system with firebreak-dissipating filter, removable grease collector, base trim worktop.

ZUBEHÖR
INBEGRIFFEN:
Rost zum Grillen, Mibrasa® Zangen, Glutschürhaken, Asche Schaufel und Bürste.
EMPFOHLEN:
Feuerschutzsystem mit Brandschneise und ableitenden Filter, herausnehmbarem Fett Fettauffangbehälter, Sockelblende Arbeitsplatte.

CUSTOMIZE:

Color

Edition

MIBRASA® PARRILLA

A KITCHEN WITH AN OPEN GRILL IS A KITCHEN WITH CANDOR.

Designed and built using cutting-edge engineering, while respecting the purest and simplest ancestral culinary techniques. With an extensive cooking surface and state of the art elevating system suspended over the open fire, the Parrilla by Mibrasa® offers maximum versatility. The ultimate grilling machine for every chef.

EINE KÜCHE MIT OFFENEM GRILL IST EINE EINLADENDE KÜCHE FÜR JEDERMAN.

Entworfen und gebaut mit modernster Technik und respektiert gleichzeitig die reinsten und einfachsten kulinarischen Techniken. Mit einer großen Grillfläche und einem hochmodernen Liftsystem über dem offenen Feuer bietet der Parrilla von Mibrasa® ein Maximum an Vielseitigkeit. Der ultimative Grill für jeden Chefkoch.

MULTICOOKING SURFACES

HOLD AND KEEP INGREDIENTS WARM
over the heating racks by making use of the residual heat from the coals.

MULTIFUNKTIONALE GRILLOBERFLÄCHE

HALTEN UND WARMHALTEN VON ZUTATEN
auf den Grillrosten mit Hilfe der Restwärme von der Holzkohle.

REFRACTORY BASE

The refractory base allows us to combine charcoal and firewood to enhance the cooking experience and deliver flame-kissed food like no other.

EUERFESTE WANNE

BEFEUERUNG MIT HOLZKOHLE ODER BRENNHOLZ.
Der feuerfeste Wanne ermöglicht die Kombination von Holzkohle und Brennholz, um das Kocherlebnis zu verbessern und flammendes Essen wie kein anderes anzubieten.

COOK WITH MAXIMUM VERSATILITY AND FUNCTIONALITY

ABSOLUTE CONTROL FOR OPTIMAL COOKING.
The elevating system allows you to control the grill over the coals to vary your cooking techniques and obtain the optimal result.

GRILLEN MIT MAXIMALER VIELSEITIGKEIT UND FUNKTIONALITÄT

ABSOLUTE KONTROLLE FÜR OPTIMALES GAREN.
Mit dem Hebesystem können Sie das Grillrost über der Glut steuern, um Ihre Kochtechniken zu variieren und das optimale Ergebnis zu erzielen

BUILT-IN COOLING SYSTEM IN THE BODY

MAXIMUM SAFETY FOR THE CHEF
Residual heat transmitted from the hearth to the exterior is cooled down via the ventilation circuit built into the walls.

ABKÜHLEN DURCH DEN LÜFTUNGSKREISLAUF

MAXIMALE SICHERHEIT FÜR DEN KOCH.
Die Restwärme, die von der Feuerstelle nach außen abgegeben wird, wird über den Lüftungskreislauf in den Wänden abgekühlt.

CUSTOMIZE:

Color

Edition

Item code Artikelnummer		**GMB1002GR**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	1127x700x1143
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	435x460

Item code Artikelnummer		**GMB100**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	1127x863x1143
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	890x630

Item code Artikelnummer		**GMB130**	**GMB160**	**GMB200**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	1265x863x1143	1637x863x1143	2077x863x1143
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	500x630	685x630	890x630

Item code Artikelnummer		**GMB2003GR**	**GMB2523GR**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	2077x863x1143	2520x863x1143
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	500x630 (2x) 685x630	685x630

Parrilla

SINGLE, DOUBLE OR TRIPLE PARRILLA GRILL WITH ELEVATION SYSTEM

ACCESSORIES
INCLUDED:
Cooking grill/s, Mibrasa® tongs,
ember poker,
ash shovel, and metal grill brush.
Grills are available in rod grill
(standard delivery) or V-shape.
All made of stainless steel.

ZUBEHÖR
INBEGRIFFEN:
Grillrost/e, Mibrasa®-Zangen,
Glutschürhaken,
Ascheschaufel und Grillbürste.
Die Grills sind in Stabform (Standardlieferung)
oder V-Form erhältlich.
Alle sind aus Edelstahl.

Parrilla Fire

PARRILLA GRILL WITH ELEVATION SYSTEM AND FIRE BASKET

CUSTOMIZE:

Color

Edition

ACCESSORIES INCLUDED:
Cooking grill/s, Mibrasa® tongs, ember poker, ash shovel, and metal grill brush. Grills are available in rod grill (standard delivery) or V-shape. All made of stainless steel.

ZUBEHÖR INBEGRIFFEN:
Grillrost/e, Mibrasa®-Zangen, Glutschürhaken, Ascheschaufel und Grillbürste. Die Grills sind in Stabform (Standardlieferung) oder V-Form erhältlich. Alle sind aus Edelstahl.

Item code Artikelnummer		**GMB160FIRE**	**GMB200FIRE**	**GMB252FIRE**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	1637x863x1143	2077x863x1143	2520x863x1143
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm	500x630	685x630	685x630
Fire basket dimensions Ambessungen Feuerkorb	WxDxH mm	290x420x183	290x420x183	485x315x280

FIRE BASKET

Burn wood as you go with the fire basket to work with steady heat from the coals, while infusing the unmistakable aromas natural wood has to offer.

FIRE BASKET

Verbrennen Sie nach und nach Holz mit dem Feuerkorb, parallel arbeiten sie mit gleichmäßiger Hitze der Kohle, während Sie die unverwechselbaren Aromen die das natürliche Holz zu bieten hat auf das Produkt wirken lassen.

ADD-ON COOKING APPLIANCES

Robata Beast

OPEN GRILL WITH FOUR COOKING TIERS

CUSTOMIZE:

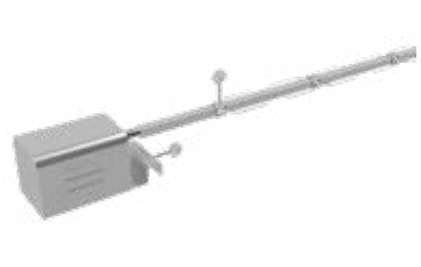
Color

Edition

ACCESSORIES
INCLUDED:
6 top and lower grills,
6 middle grills,
Mibrasa® tongs,
ember poker,
ash shovel and metal grill brush.
All made of stainless steel.

ZUBEHÖR
INBEGRIFFEN:
6 obere und untere Grillroste,
6 mittlere Roste,
Mibrasa®-Zangen,
Glutschürhaken,
Asche Schaufel und Grill Bürste.
Alles aus Edelstahl.

Item code Artikelnummer		**RM100BEAST**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	1127x788x805
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm Top and Lower grill	653x316
	WxD mm Middle grill	384x316



SPIT-ROAST

Optional add-on accessory allows you to apply rotisserie cooking techniques over charcoal or firewood. Mount onto any of the top tiers to obtain the desired heat temperature, while combining with the remaining grill surface areas.

DREHSPIESS

Mit dem optionalen Zubehör können Sie Drehspieß-Kochtechniken auf Holzkohle oder Brennholz anwenden. Montieren Sie es auf einer der oberen Ebenen, um die gewünschte Hitzetemperatur zu erreichen, und kombinieren Sie es gleichzeitig mit den übrigen Grillflächen.

ADD-ON COOKING APPLIANCES

CUSTOMIZE:

Color

Edition

FIX WITH 3 FIXED TIERS
FIX MIT 3 NICHT HÖHENVERSTELLBAREN GRILLEBENEN

Item code Artikelnummer		**RM60**	**RM80**	**RM115**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	623x445x800	800x445x800	1146x445x800
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm Top grill	310x279	310x279	310x279
	WxD mm Lower grill	380x279	380x279	380x279

LIFT WITH 3 TIERS AND ELEVATING SYSTEM FOR SECOND TIER
HANDKURBEL MIT 3 GRILLEBENEN, 2 EBENE HÖHENVERSTELLBAR

Item code Artikelnummer		**RMSE60**	**RMSE80**	**RMSE115**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	623x445x800	800x445x800	1146x445x800
Grill dimensions Ambessungen Grillrost	WxD mm Top grill	310x279	310x279	310x279
	WxD mm Lower grill	380x279	380x279	380x279

Robatayaki

OPEN GRILL WITH FOUR COOKING TIERS

ACCESSORIES INCLUDED:
Grills on the first and second tiers, tongs, poker, ash shovel and grill brush.
All in stainless steel.

ZUBEHÖR INBEGRIFFEN:
Grills auf der ersten und zweiten Ebene, Zange, Schürhaken, Ascheschaufel und Grillbürste.
Alles aus Edelstahl

TRADITIONAL JAPANESE GRILL

Inspired by the centuries-old Japanese style of cooking Robatayaki.
A multi-tier open charcoal grill equipped with accessories to perform a range of cooking techniques using grills, Teppanyaki hot plates or skewers.

TRADITIONELLER JAPANISCHER GRILL

Inspiriert von der jahrhundertealten japanischen Kochkunst Robatayaki.
Ein multi-level offener Holzkohlegrill, ausgestattet mit Zubehör um eine Reihe von Kochtechniken mit Grills durchzuführen, Teppanyaki-Heizplatten oder Spieße.

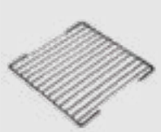
CUSTOMIZE:

Color

Edition

Item code Artikelnummer		**MH150**	**MH300**	**MH300PLUS**
External dimensions Außenabmessungen	WxDxH mm	150x150x140	300x150x140	300x300x140
Pax per service Teller pro Service	approx. qty	2	4	8

ACCESSORIES / ZUBEHÖR



GRILL
GRILLROST

GMH150
GMH300
GMH300P

TOP GRILL
OBERE GRILLABLAGE

GSMH300
GSMH300P

STAND
UNTERGESTELL

SMH150
SMH300
SMH300P

SMOKER
SMOKER

FMH150
FMH300
FMH300P

CHARCOAL STARTER
HOLZKOHLE ANZÜNDKAMIN

CS2 2 kg

S/STONGS
EDELSTAHL ZANGEN

IT 20 cm

S/SSKEWER
EDELSTAHL SPIEß

IS20 20 cm/12 pcs.
IS30 30 cm/12 pcs.

Hibachi

MINI PORTABLE GRILL

MINI PORTABLE GRILL

Hibachi is a Japanese cooking style in which the ingredients are prepared on a small portable grill. This cooking technique transforms a meal into an interactive culinary experience.

TRAGBARER MINI-GRILL

Hibachi ist ein japanischer Kochstil, bei dem die Zutaten auf einem kleinen tragbaren Grill zubereitet werden. Diese Kochtechnik verwandelt eine Mahlzeit in ein interaktives kulinarisches Erlebnis.

Oven & Duo

ACCESSORIES / ZUBEHÖR

FIRE PROTECTION SYSTEM
BRANDSCHNEISE

with firebreak and integrated dissipating filter
FBDF

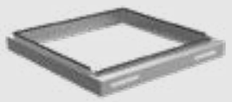
GRILL
GRILLROST

GTMINI -GTMINIP
GT75
GT110
GT160

CASTERS
RÄDERSET

2 swivel pcs. with brakes and 2 fixed pcs.
WINOX S/S
WGALVA Galv.

GREASE COLLECTOR AND TRIM BASE



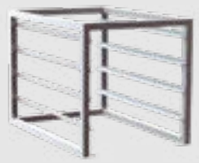
REMOVABLE GREASE COLLECTOR
ABNEHMBARE FETTAUFFANGRINNE

REG1 MINI
REG1P2 MINIP/75
REG34 110/160

BASE TRIM WORKTOP
RAHMENGESTELL

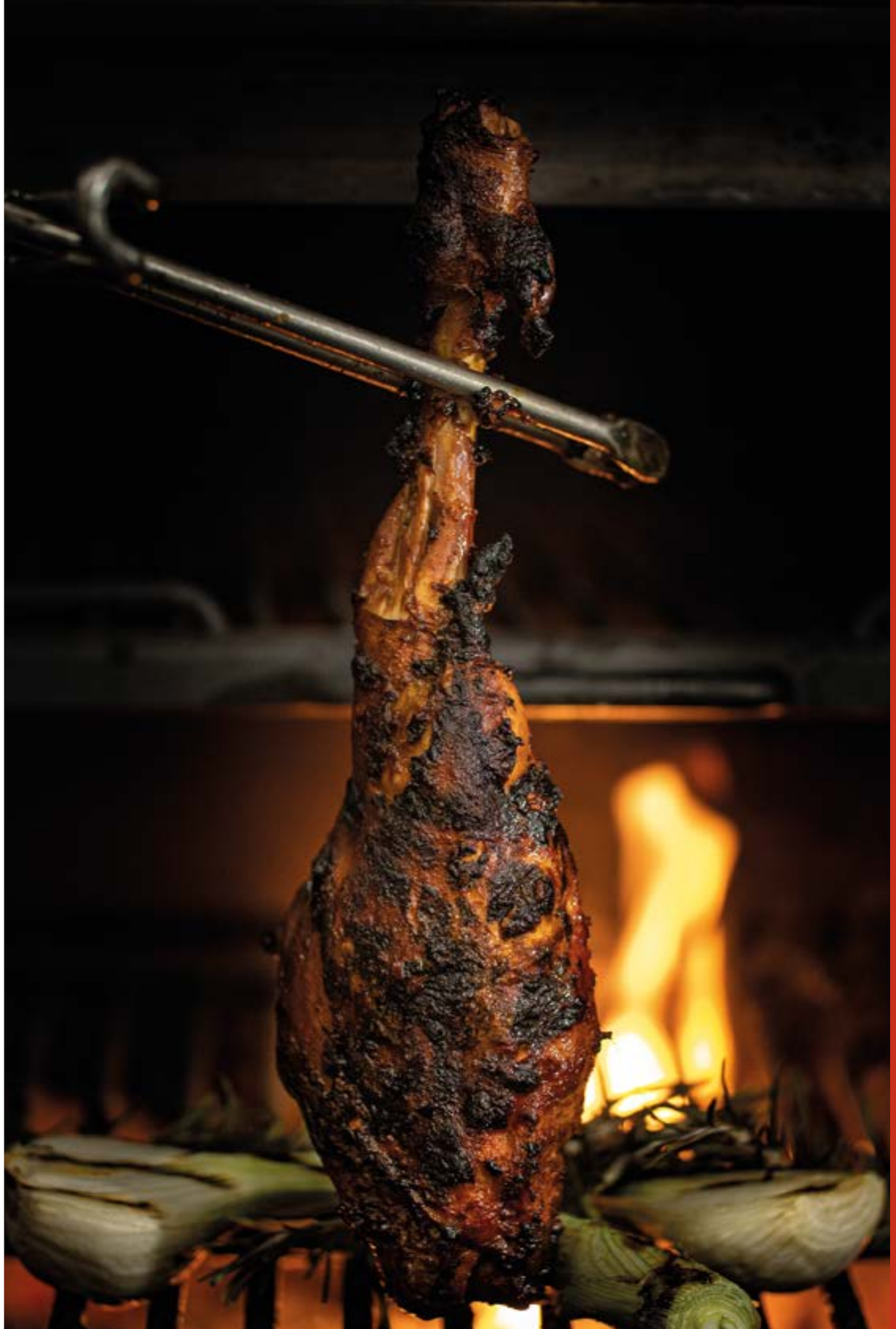
EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160

GASTRONORM RACK
GASTRONORM RAHMENGESTELL



Compatible with Mibrasa® ovens with lower heated cabinets and stands. Built with 4 levels to place up to 4 GN 1/1.

SGNAB (4 tray slots)



ADD-ON COOKING APPLIANCES

Parrilla, Fire & Duo

ACCESSORIES / ZUBEHÖR

ROD BAR GRILL
GRILLROST IN STABFORM

CPV100200
CPV130160F
CPV16200F252F

V-SHAPE GRILL
GRILLROST IN V-FORM

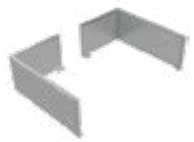
GV100/200
GV130160F
GV160200F252F

S/S LID
EDELSTAHLDECKEL

TAPA50
(GMB130/200-3GR)

TAPA65
(GMB160/160F/
200F/252F/2523GR)

TAPA85
(GMB100/200)



PROTECTIVE STRUCTURE
SCHUTZRAHMEN

EPGMB100
EPGMB130
EPGMB160
EPGMB200
EPGMB160F
EPGMB200F252
EPGMB2003GR
EPGMB2523GR

STAND
UNTERGESTELL

MGMB100
MGMB130
MGMB160
MGMB200
MGMB252

COMPLETE STAND
UNTERGESTELL
3-SEITIG GESCHLOSSEN

MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252
*All complete stands are equipped with 3 drawers and a gastronorm rack

SPIT-ROAST
SPIEß

SPIED0100
SPIED0130
SPIED0160
SPIED0200
SPIED0252
*Requires the protective structure of the corresponding model

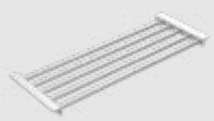
CASTERS
RÄDERSET

4 swivel pcs. with brakes
WINOXG S/S
WGALVAG Galv.

VERTICAL COOKING
VERTIKALES KOCHEN

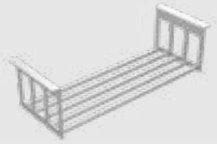
SWIVEL HOOKS
DREHBARE HAKEN

GGCV (1pcs.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



VERTICAL COOKING RACK
VERTIKALE ABLAGE

CPH130
CPH160
CPH200
CPH2003GR
CPH2523GR
CPH160FIRE
CPH200FIRE
CPH252FIRE



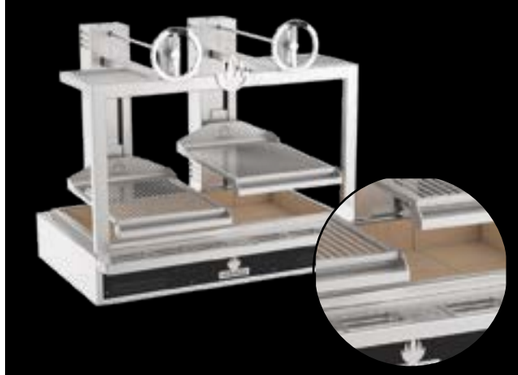
EXTRA COOKING RACK MODULE
EXTRA KOCHABLAGE

CPHA130
CPHA160
CPHA200
CPHA2003GR
CPHA2523GR
CPHA160FIRE
CPHA200FIRE
CPHA252FIRE

ESPETO KIT
ESPETO SET

	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Double 390
KITESPGMB100	4 pcs.	4 pcs.	2 pcs.	2 pcs.
KITESPGMB130	5 pcs.	5 pcs.	2 pcs.	2 pcs.
KITESPGMB160	6 pcs.	6 pcs.	3 pcs.	3 pcs.
KITESPGMB200	8 pcs.	8 pcs.	4 pcs.	4 pcs.
KITESPGMB252	10 pcs.	10 pcs.	6 pcs.	6 pcs.

*Every kit includes an espeto holder
*Jedes Set enthält eine Halterung/ Ablage für die Espeto



GASTRONORM KIT
GASTRONORM SET

SGN100 (GMB 100)	GN 1/9 (6pcs.)
SGN130 (GMB 130)	GN 1/9 (6pcs.)
SGN160 (GMB 160/ Fire)	GN 1/9 (8pcs.)
SGN200 (GMB 200/ Fire/ 3GR)	GN 1/9 (10pcs.)
SGN252 (GMB 252-Fire)	GN 1/9 (8pcs.)
SGN2523GR (GMB 252-3GR)	GN 1/9 (9pcs.)

*kit Includes gastronorm holder
*Set enthält Halterung/ Ablage für die Gastronorm Sets

ADD-ON COOKING APPLIANCES

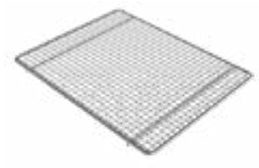
ROBATAYAKI

ACCESSORIES / ZUBEHÖR

COOKING SURFACES
KOCHOBERFLÄCHE

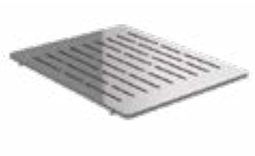
GRILL
GRILLROST

RTG Top G.
RLG Lower G.



MESH GRILL
MASCHEN GRILLROST

TGM Top G.M
LGM Lower G.M



PERFORATED TEPPANYAKI
GELOCHTES TEPPANYAKI ROST

PTG
*For the lower tier only

FLAT TOP TEPPANYAKI
GLATTES TEPPANYAKI ROST

FTTG
*For the lower tier only

S/S LID
EDELSTAHLDECKEL

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115

STAND
UNTERGESTELL

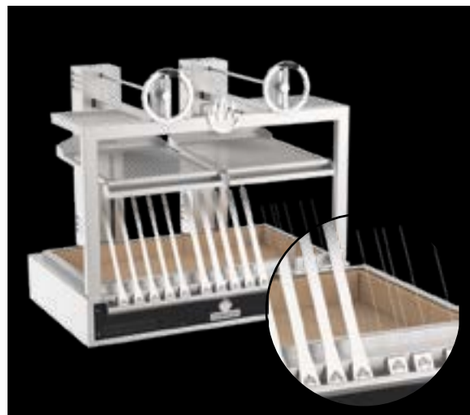
S60
S80
S115

DROP-LEAF TABLE
SEITLICHE ABLAGE

DLS
*Includes 2 sides

CASTERS
RÄDERSET

4 swivel pcs. with brakes
WINOXG S/S
WGALVAG Galv.



ESPETO KIT
ESPETO SET

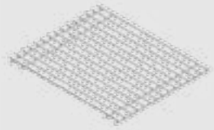
	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Double 390
Robatayaki				
KITESPRMSE60	2 pcs.	2 pcs.	2 pcs.	2 pcs.
KITESPRMSE80	3 pcs.	3 pcs.	2 pcs.	2 pcs.
KITESPRMSE115	4 pcs.	4 pcs.	2 pcs.	2 pcs.
Beast				
KITESPRM100	4 pcs.	4 pcs	2 pcs.	2 pcs

*Every kit includes an espeto holder
*Jedes Set enthält eine Halterung/ Ablage für die Espeto

BEAST

ACCESSORIES / ZUBEHÖR

COOKING SYSTEMS



GRILL
GRILLROST

RLTG100 Top/Low. G.
RMG100 Middle G.

SPIT-ROAST
SPIEß

SPI100BEAST

STAND
UNTERGESTELL

MGMB100

COMPLETE STAND
UNTERGESTELL 3-SEITIG GESCHLOSSEN

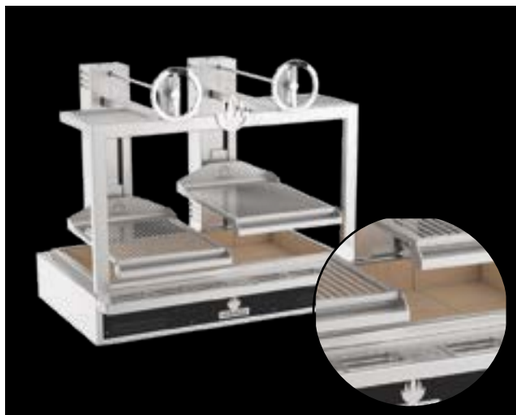
MCGMB100
*Equipped with 3 drawers and gastronorm rack

S/S LID
EDELSTAHLDECKEL

TAPA85

CASTERS
RÄDERSET

4 swivel pcs. with brakes
WINOXG S/S
WGALVAG Galv.



GASTRONORM KIT
GASTRONORM SET

Robatayaki

SGN60	GN 1/9 (3pcs.)
SGN80	GN 1/9 (4pcs.)
SGN115	GN 1/9 (6pcs.)

Beast

SGN100BEAST	GN 1/9 (6pcs.)

*kit Includes gastronorm holder
*Set enthält Halterung/ Ablage für die Gastronorm Sets

ADD-ON COOKING APPLIANCES

ETHNIC CUISINE

INTERNATIONALE KÜCHE / COTTURA ETNICA
CUISINE ETHNIQUE / COCINA ÉTNICA

TABLE TOP WOK HOBS
WOKKOCHFELDER

Burner Ø 180 mm
Brenner Ø 180 mm

Burner 13 kW LNG (efficiency like a 15 kW) lifted up allowing an optimized use of the blue flame for more efficiency and less energetic consumption.

Die Brennerleistung von 13 kW LNG, (vergleichbar mit einem 15 kW Brenner), ermöglicht eine optimierte Nutzung der blauen Flamme. Dies führt zu höherer Effizienz und reduziertem Energieverbrauch.

Burner 28 kW lifted up allowing an optimized use of the blue flame for more efficiency and less energetic consumption.

Die Brennerleistung von 28 kW LNG ermöglicht eine optimierte Nutzung der blauen Flamme. Dies führt zu höherer Effizienz und reduziertem Energieverbrauch.

Item code Artikelnummer		**AHA0011**	**AHA0013**	**AHA0009**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x600x300	800x600x300	600x650x467
Absorbed power Anschlusswert	kW	11,5 LPG	2x 11,5 LPG	28,0 LPG
Wokring dimensions Wokring Abmessungen	Ø mm	290	290 only 1 piece included	330
Price Preis	€	**1.502,00**	**2.487,00**	**3.353,00**

Stainless steel support
Träger aus Edelstahl

Removable cast-iron placed on a stainless steel support
Abnehmbares Gusseisen auf Edelstahlträger

Z/NGS2718 **135,00 €**

Standard removable stainless steel wokring Ø 290 mm
Serienmäßig abnehmbarer Wokring aus Edelstahl Ø 290 mm

ETHNIC CUISINE

SERIES 600

Item code Artikelnummer		**AHA0017**	**AHA0018**	**AHA0019**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	475x600x850/950	900x600x850/950	1500x600x850/950
Wokring dimensions Wokring Abmessungen	Ø mm	290	290	290
Absorbed power Anschlusswert	kW	1x 13,0	2x 13,0	3x 13,0
Price Preis	€	**2.277,00**	**3.171,00**	**4.311,00**

Burner Ø 180 mm
Brenner Ø 180 mm

Burner 13 kW LNG (efficiency like a 15 kW) lifted up allowing an optimized use of the blue flame for more efficiency and less energetic consumption.

Die Brennerleistung von 13 kW LNG, (vergleichbar mit einem 15 kW Brenner), ermöglicht eine optimierte Nutzung der blauen Flamme. Dies führt zu höherer Effizienz und reduziertem Energieverbrauch.

Z/NGS2718

Standard removable stainless steel wokring Ø 290 mm
Serienmäßig abnehmbarer Wokring aus Edelstahl Ø 290 mm

Drawer for the collect of residues of cooking
Schublade für das Auffangen von Kochresten

Removable cast-iron placed on a stainless steel support
Abnehmbares Gusseisen auf einer Halterung aus Edelstahl

Water injection system for cleaning and cooling down
Wassereinspritzsystem zur Reinigung und Abkühlung

Drawer for the collect of residues of cooking
Schublade für das Auffangen von Kochresten

SERIES 700

Item code Artikelnummer		**AHA0001**	**AHA0002**	**AHA0003**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x700x 850/1150	1300x700x 850/1150	2000x700x 850/1150
Version Version		Water injection system for cleaning and cooling down Wassereinspritzsystem zur Reinigung und Abkühlung		
Wokring dimensions Wokring Abmessungen	Ø mm	290	290	290
Absorbed power Anschlusswert	wok kW	1x 13,0	2x 13,0	3x 13,0
	total kW	13,0	26,0	39,0
Price Preis	€	**3.005,00**	**4.742,00**	**6.026,00**

SERIES 900

Item code Artikelnummer		**AHA0005/U**	**AHA0014/U**	**AHA0008/U**	**AHA0025**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	610x850x1100	1000x850x1100	1530x850x1100	2450x850x1100
Version Version		Water injection system for cleaning and cooling down Wassereinspritzsystem zur Reinigung und Abkühlung			
Water cooled Wasser gekühlt		yes	yes	yes	yes
Wokring dimensions Wokring Abmessungen	Ø mm	280	280	280	280
Absorbed power Anschlusswert	wok kW	1x 27,5	1x 27,5	2x 27,5	3x 27,5
	soup kW	-	1x 9,2	1x 9,2	2x 9,2
	total kW	27,5	36,7	64,2	100,9
Price Preis	€	**3.062,00**	**3.850,00**	**6.897,00**	**11.998,00**

SERIES 1250

Item code Artikelnummer		**NGKB12125**	**NGKB22125**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x1250x750/1200	2200x1250x750/1200
Version Version		Water injection system for cleaning and cooling down Wassereinspritzsystem zur Reinigung und Abkühlung	
Wokring dimensions Wokring Abmessungen	Ø mm	330	330
Capacity neutral soup pot Fassungsvermögen neutraler Suppentopf	lt.	1x 9	2x 9
Absorbed power Anschlusswert	kW	1x 40,0	2x 40,0
Price Preis	€	**14.125,00**	**24.525,00**

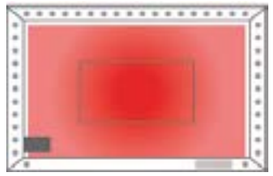
SERIES 750

Item code Artikelnummer		**NEWI775**	**NEWI1475**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x750x750/1050	1400x750x750/1050
Version Version		Water injection system for cleaning and cooling down Wassereinspritzsystem zur Reinigung und Abkühlung	
Wokring dimensions Wokring Abmessungen	Ø mm	300	300
Capacity neutral soup pot Fassungsvermögen neutraler Suppentopf	lt.		
Absorbed power Anschlusswert	kW	1x 5,0	2x 5,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**5.965,00**	**8.519,00**

TEPPANYAKI
TEPPANYAKI

Item code Artikelnummer		**AHC0009**	**AHC0010**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1440x770x850	1740x770x850
Burner Brenner	n°	2	3
Heating zones Heizzonen	n°	2	3
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +250°	max. +250°
Absorbed power Anschlusswert	kW	18,4	27,6
Price Preis	€	**5.873,00**	**7.077,00**

COOKING SURFACE
KOCHFLÄCHE



Item code Artikelnummer		**AHC0011**	**AHC0012**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1440x770x850	1740x770x850
Heating zones Heizzonen	n°	2	2
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +300°	max. +300°
Absorbed power Anschlusswert	kW	9,0	13,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.140,00**	**7.804,00**

STEAMERS
DAMPFKOCHER

Item code Artikelnummer		**NGSB990CE**	**NESB990**	**Z/NNSK600**	**NRK600**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	900x900x750/1460	900x900x750/1200	-	-
Version Version		-		dim sum kit 3 levels 3 Etagen Dim Sum Kit	rice roll kit Reisgaraufsatz
Absorbed power Anschlusswert	kW	42,0	27,0	-	-
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	-	-
Price Preis	€	**18.100,00**	**12.700,00**	**1.010,00**	**1.010,00**

Item code Artikelnummer		**NGSCD990**	**NESCD990**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	900x900x1900	900x900x1900
Version Version		three decks steamer chamber 3 Etagen Dampferkammer	
Capacity Fassungsvermögen	lt.	440	440
Absorbed power Anschlusswert	kW	42,0	27,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**20.100,00**	**16.300,00**

GAS DUCK ROASTER
GAS-ENTENRÖSTER

Item code Artikelnummer		**NGDR910**
Dimensions Abmessungen	ØxH mm	900x1550
Capacity Fassungsvermögen	lt. / n°	470 / 12
Absorbed power Anschlusswert	kW	15,0
Price Preis	€	**11.300,00**

COOKING STATIONS
KOCHSTATIONEN

NKBL2090WIP

NKBL2090WTP

Refrigerated undercounter - Kühlunterbau

630 w

+2° - +10°C

Induction Wok - Induktionswok

3500 w

Ø 300 mm

Pasta Cooker - Nudelkocher

10200 w

310 x 510 mm

20 L

30° - 100°C

Electric teppanyaki - Elektro-Teppanyaki

3150 w

287 x 412 mm

Induction hob - Induktionskochfeld

3500 w

350 x 350 mm

GOURMET STATION

Discover the ultimate cooking experience with the Gourmet Station fully made of stainless steel AISI 304. This unique mobile cooking island can be equipped with an induction hob, an induction wok, a teppanyaki griddle, an effective pasta cooker with automatic basket lifter, a cold well for eight GN 1/6 containers and a neutral well for five GN 1/6 containers. The sturdy, reinforced top is made in 3 mm stainless AISI 304 and has an orbital, anti-scratch finishing. The base has a chilled counter with one drawer for food storage and a neutral compartment with door for storing purpose. The Gourmet Station is usable as a stationary or, due to the four swivel castors as a satellite kitchen solution

GOURMET STATION

Entdecken Sie das ultimative Kocherlebnis mit der Gourmet Station, komplett aus Edelstahl AISI 304. Diese einzigartige mobile Kochinsel kann mit einem Induktionskochfeld, einem Induktionswok, einer Teppanyaki-Grillplatte, einem effektiven Pastakocher mit automatischem Korbheber, einer Kühlwanne für acht GN 1/6-Behälter und einer neutralen Wanne für fünf GN 1/6-Behälter ausgestattet werden. Die robuste, verstärkte Arbeitsplatte besteht aus 3 mm starkem Edelstahl AISI 304 und ist kratzfest dank Orbitalschliff. Ausgestattet mit Kühlunterbau mit einer Schublade für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und einem neutralen Schrank für die Lagerung. Die Gourmet Station ist sowohl stationär als auch, dank der vier Lenkrollen, als Satellitenküchenlösung einsetzbar.

Item code Artikelnummer		NKBL2090WIP	NKBL2090WTP
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	2000x900x900	2000x900x900
Version Version		Refrigerated undercounter - Induction Wok Pasta Cooker - Electric teppanyaki Kühlunterbau - Induktionswok Nudelkocher - Elektro-Teppanyaki	Refrigerated undercounter - Induction Wok Pasta Cooker - Induction hob Kühlunterbau - Induktionswok Nudelkocher - Induktionskochfeld
Absorbed power Anschlusswert	kW	17,94	17,59
Price Preis	€	**58.500,00**	**56.700,00**

GAS TANDOORI OVEN
GAS-TANDOORI OFEN

Item code Artikelnummer		TANDOOR
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	710x760x940
Absorbed power Anschlusswert	kW	10,0
Price Preis	€	**3.771,00**

CONVECTION OVENS AND COMBI STEAMERS "COOK & CHILL"

HEISSLUFTÖFEN UND KOMBIDÄMPFER "COOK & CHILL"
FORNI E COTTURA VERTICALE "COOK & CHILL"
FOURS À CONVECTION ET À VAPEUR "COOK & CHILL"
HORNOS DE CONVECCIÓN Y DE VAPOR "COOK & CHILL"

EXCELLENT PERFORMANCE FOR YOUR KITCHEN.

A perfect synergy of advanced technology and outstanding gastronomic results. Elegant and modern design and meticulous details that offer a completely new cooking experience in which creativity and precision form a harmonious whole.

The b.Tek combi-steamer is equipped with a modern touch panel and guarantees intuitive and versatile operation. Thanks to the numerous cooking programmes, it is possible to fully monitor all cooking phases, which can be adjusted as required to achieve perfect results. An appliance whose versatility will inspire you and provide the perfect conditions for your dishes to turn out perfectly.

b.Tek is an ideal combination of gastronomic tradition and technological innovation, helping you to realise your culinary dreams. Thanks to the developed app, the system can be controlled from any mobile device.

COOK & CHILL

SERIES B.TEK

EXZELLENTE LEISTUNGEN FÜR IHRE KÜCHE.

Eine perfekte Synergie aus fortschrittlicher Technologie und hervorragenden gastronomischen Ergebnissen.

Elegantes und modernes Design sowie sorgfältige Details, die ein völlig neues Kocherlebnis bieten, in dem Kreativität und Präzision eine harmonische Einheit bilden.

Der Kombidämpfer b.Tek ist mit einem modernen Touchpanel ausgestattet und garantiert eine intuitive und vielseitige Bedienung. Dank der zahlreichen Garprogramme ist die komplette Überwachung aller Zubereitungsphasen möglich, die je nach Bedarf eingestellt werden können, um perfekte Ergebnisse zu erzielen.

Ein Gerät, dessen Vielseitigkeit Sie inspirieren wird und perfekte Voraussetzung für ein optimales Gelingen Ihrer Gerichte bietet.

b.Tek ist eine ideale Kombination aus gastronomischer Tradition und technologischer Innovation und unterstützt Sie bei der Realisierung Ihrer kulinarischen Träume.
Dank der entwickelten App kann das System von jedem beliebigen Mobil-Gerät aus gesteuert werden.

L'EXCELLENCE AU SERVICE DE VOTRE CUISINE.

Une synergie parfaite entre une technologie d'avant-garde et des performances gastronomiques exceptionnelles.

Un design élégant et moderne. Chaque détail a été soigné avec amour et passion pour offrir une expérience extraordinaire, où la créativité et la précision se mêlent harmonieusement.

Doté d'un panneau de commande tactile sophistiqué, le four professionnel b.Tek offre une expérience culinaire intuitive et polyvalente. Grâce aux nombreuses fonctions de programmation de la cuisson, le four vous permet de contrôler totalement chaque phase de la préparation, à travers une personnalisation qui répond aux diverses exigences et qui garantit des résultats impeccables.

Laissez-vous inspirer et surprendre par la polyvalence de cet instrument, il deviendra votre plus fidèle allié dans votre quête de l'excellence.
b.Tek, le mariage de la tradition gastronomique et de l'innovation technologique pour transformer les rêves culinaires en réalité.
Grâce à l'application dédiée, il est possible de contrôler le système depuis n'importe quel dispositif mobile.

EXCELENCIA PARA TU COCINA.

Una sinergia perfecta entre la tecnología más avanzada y prestaciones gastronómicas excepcionales.

Cada detalle de su elegante y moderno diseño ha sido cuidado con mimo y dedicación para ofrecer una experiencia extraordinaria en la que la creatividad y la precisión se encuentran armoniosamente.

El horno profesional b.Tek, equipado con un sofisticado panel de control táctil, ofrece una experiencia de horneado intuitiva y versátil. Gracias a su gran cantidad de funciones de programación de horneado, tendrás un control total sobre cada fase de la preparación, pudiendo personalizarla según diferentes necesidades, garantizando unos resultados impecables.

Déjate inspirar y sorprender por la versatilidad de esta herramienta, que se convertirá en tu aliado más fiel en la búsqueda de la excelencia.
b.Tek, una unión entre tradición gastronómica e innovación tecnológica, para convertir los sueños culinarios en realidad. Además, a través de la app, podrás controlar el sistema desde cualquier dispositivo móvil.

L'ECCELLENZA PER LA TUA CUCINA.

Una perfetta sinergia tra tecnologia all'avanguardia e prestazioni gastronomiche eccezionali.

Un design elegante e moderno, ogni dettaglio è stato curato con amore e dedizione per offrire un'esperienza straordinaria, dove creatività e precisione s'incontrano armoniosamente.

Dotato di un sofisticato pannello comandi touch, il forno professionale b.Tek offre un'esperienza culinaria intuitiva e versatile. Grazie alle numerose funzioni di programmazione per la cottura, avrete il controllo completo su ogni fase di preparazione, personalizzandolo secondo le diverse esigenze garantendo risultati impeccabili.

Lasciatevi ispirare e sorprendere dalla versatilità di questo strumento, diventerà il vostro alleato più fedele nella ricerca dell'eccellenza.
b.Tek, un'unione tra tradizione gastronomica e innovazione tecnologica, per trasformare i sogni culinari in realtà.

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

TOUCH

Item code Artikelnummer	BT0623ETRCS	BT0611ETRCS	BT0711ETDCS
Number of dishes Anzahl portionen	28 ÷ 39	40 ÷ 49	50 ÷ 80
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	600x592x642 mm	600x768x642 mm	920x798x820 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	6,3 kW - 6,3 kW - 3,3 kW	6,3 kW - 6,3 kW - 3,3 kW	9,5 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Capacity grids/tray Kapazität roste/bleche	6 X GN 2/3	6 X GN 1/1	7 X GN 1/1
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	60 mm	60 mm	70 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	270°C	270°C	300°C
Humidity Beschwadung	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Temperature control Temperatursteuerung	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
Autom. cleaning function Autom. reinigungsfunktion	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
Single point core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**
Multi-point core probe Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
Sous vide core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**
Price € / Preis €	**7.165,00**	**7.727,00**	**9.188,00**
PERSONALISATIONS			
Removable shower Externe Handbrause	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**
Second core probe predisposition Vorrüstung Für Zweiten Kerntemperaturfühler	–	–	14W - **€ 24,00**
Indirect steam (boiler) Indirekter dampf (boiler)	–	–	12B - **€ 707,00**
Special voltages Spezielle spannungen	–	–	On request / Auf Anfrage
Reverse door opening Umgekehrte türöffnung	–	–	10L - **€ 375,00**
Lowering of drain water (temp. + second probe predisp.) Abwasserkühlung + (vorrüstung für zweiten kerntemperaturfühler)	–	–	14K - **€ 133,00**
Second probe predisp. + osmosis Vorrüstung für zweiten kerntemperaturfühler + osmose	–	–	14O - **€ 1.171,00**
ACCESSORIES			
Universal tray holder kit Universeller Blechhalter	–	–	73516SUP001 - **€ 319,00**
Cloud subscription (2 years subscription + wifi card) Cloud-Abonnement (2 jahre abonnement)	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**
Oven support Unterbau Kombidämpfer	79517SUP001 - **€ 824,00**	69517SUP011 - **€ 611,00**	69517SUP002 - **€ 1.060,00**
External shower Externe Handbrause	–	–	20812D0C003 - **€ 243,00**
Door triple glazing Tür mit dreifach-verglasung	–	–	73506ASM104 - **€ 139,00**
Condensation hood Kondensationshaube	–	–	69514CAP001 - **€ 2.808,00**
Trolley Wagen	–	–	–

COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
SERIES B.TEK

BT1111ETDCS	BT1021ETDCS	BT2011ETDCS	BT2021ETDCS
80 ÷ 150	150 ÷ 300	150 ÷ 300	300 ÷ 500
920x798x1100 mm	1220x1003x1100 mm	920x798x1866 mm	1220x1003x1851 mm
18,4 kW	33,5 kW	36,5 kW	54,8 kW
380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
11 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1	20 X GN 2/1
70 mm	70 mm	60 mm	60 mm
1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	2 with autoreverse 2 mit automatischer Umkehrung	3 with autoreverse 3 mit automatischer Umkehrung
Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt	Adjustable in percentage and 1% step Einstellbar in Prozent und 1%-Schritt
300°C	300°C	300°C	300°C
Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**
As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**
12.198,00	**16.513,00**	**22.130,00**	**29.911,00**
13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**
14W - **€ 24,00**	14W - **€ 24,00**	14W - **€ 24,00**	14W - **€ 24,00**
12B - **€ 707,00**	12B - **€ 707,00**	12B - **€ 707,00**	12B - **€ 707,00**
On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage
10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**
14K - **€ 133,00**	14K - **€ 133,00**	14K - **€ 133,00**	14K - **€ 133,00**
14O - **€ 1.171,00**	14O - **€ 1.171,00**	14O - **€ 1.171,00**	14O - **€ 1.171,00**
73516SUP002 - **€ 476,00**	73516SUP003 - **€ 456,00**	–	–
91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**
69517SUP003 - **€ 1.129,00**	69517SUP005 - **€ 1.311,00**	–	–
20812D0C003 - **€ 243,00**	20812D0C003 - **€ 243,00**	20812D0C003 - **€ 243,00**	20812D0C003 - **€ 243,00**
73506ASM108 - **€ 163,00**	73506ASM115 - **€ 213,00**	–	–
69514CAP001 - **€ 2.808,00**	–	–	–
–	–	63518CAR013 - **€ 1.580,00**	63518CAR014 - **€ 2.199,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
SERIES B.TEK

DIGITAL

Item code Artikelnummer	**BT0623EDRXJ**	**BT0611EDRXJ**	**BT0711EDDXJ**	**BT1111EDDXJ**	**BT1021EDDXJ**	**BT2011EDDXJ**	**BT2021EDDXJ**
Number of dishes Anzahl portionen	28 ÷ 39	40 ÷ 49	50 ÷ 80	80 ÷ 150	150 ÷ 300	150 ÷ 300	300 ÷ 500
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	600x592x642 mm	600x768x642 mm	920x798x820 mm	920x798x1100 mm	1220x1003x1100 mm	920x798x1866 mm	1220x1003x1851 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	6,3 kW - 6,3 kW - 3,3 kW	6,3 kW - 6,3 kW - 3,3 kW	9,5 kW	18,4 kW	33,5 kW	36,5 kW	54,8 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Capacity grids/tray Kapazität roste/bleche	6 X GN 2/3	6 X GN 1/1	7 X GN 1/1	11 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1	20 X GN 2/1
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	60 mm	60 mm	70 mm	70 mm	70 mm	60 mm	60 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	2 with autoreverse 2 mit automatischer Umkehrung	3 with autoreverse 3 mit automatischer Umkehrung
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	3	3	3	3	3	3	3
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	270°C	270°C	300°C	300°C	300°C	300°C	300°C
Humidity Beschwadung	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Temperature control Temperatursteuerung	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
Autom. cleaning function Autom. reinigungsfunktion	13C - **€ 728,00**	13C - **€ 728,00**	13C - **€ 728,00**	13C - **€ 728,00**	13C - **€ 728,00**	13C - **€ 728,00**	13C - **€ 728,00**
Single point core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**	20205SON027 **€ 163,00**
Multi-point core probe Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	20205SON028 **€ 201,00**	20205SON028 **€ 201,00**	20205SON028 **€ 201,00**	20205SON028 **€ 201,00**	20205SON028 **€ 201,00**	20205SON028 **€ 201,00**	20205SON028 **€ 201,00**
Sous vide core probe Nadeltemperaturfühler	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**	20205SON029 **€ 163,00**
Price € / Preis €	**5.193,00**	**5.772,00**	**6.679,00**	**9.110,00**	**14.422,00**	**17.939,00**	**25.994,00**
PERSONALISATIONS							
Removable shower Externe Handbrause	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**
Second core probe predisposition Vorrüstung Für Zweiten Kerntemperaturfühler	–	–	–	–	–	–	–
Indirect steam (boiler) Indirekter dampf (boiler)	–	–	12B - **€ 707,00**	12B - **€ 707,00**	12B - **€ 707,00**	12B - **€ 707,00**	12B - **€ 707,00**
Special voltages Spezielle spannungen	–	–	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage
Reverse door opening Umgekehrte türöffnung	–	–	10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**
ACCESSORIES							
Universal tray holder kit Universeller Blechhalter	–	–	73516SUP001 - **€ 319,00**	73516SUP002 - **€ 476,00**	73516SUP003 - **€ 456,00**	–	–
Cloud subscription (2 years subscription + wifi card) Cloud-Abonnement (2 jahre abonnement)	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**
Oven support Unterbau Kombidämpfer	79517SUP001 - **€ 824,00**	69517SUP011 - **€ 611,00**	69517SUP002 - **€ 1.060,00**	69517SUP003 - **€ 1.129,00**	69517SUP005 - **€ 1.311,00**	–	–
External shower Externe Handbrause	–	–	20812DOC003 - **€ 243,00**	20812DOC003 - **€ 243,00**	20812DOC003 - **€ 243,00**	20812DOC003 - **€ 243,00**	20812DOC003 - **€ 243,00**
Door triple glazing Tür mit dreifach-verglasung	–	–	73506ASM104 - **€ 139,00**	73506ASM108 - **€ 163,00**	73506ASM115 - **€ 213,00**	–	–
Condensation hood Kondensationshaube	–	–	69514CAP001 - **€ 2.808,00**	69514CAP001 - **€ 2.808,00**	–	–	–
Trolley W agen	–	–	–	–	–	63518CAR013 - **€ 1.580,00**	63518CAR014 - **€ 2.199,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
SERIES B.TEK

DIGITAL

Item code Artikelnummer	**BT0646EDDXJ**	**BT1046EDDXJ**	**BT1646EDDXX**
Number of dishes Anzahl portionen	-	-	-
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	920x798x820 mm	920x798x1100 mm	920x1308x1842 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	9,5 kW	18,4 kW	23,7 kW - 28,2 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Capacity grids/tray Kapazität roste/bleche	6 X 400x600 mm	10 X 400x600 mm	16 X 400x600 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	90 mm	80 mm	88 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	1 with autoreverse 1 mit automatischer Umkehrung	3 with autoreverse 3 mit automatischer Umkehrung
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	3	3	3
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	300°C	300°C	270°C
Humidity Beschwadung	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch	Automatic / Automatisch
Temperature control Temperatursteuerung	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch	Electronic / Elektronisch
Autom. cleaning function Autom. reinigungsfunktion	13C - **€ 728,00**	13C - **€ 728,00**	13C - **€ 728,00**
Single point core probe Nadeltemperaturfühler	20205S0N027 **€ 163,00**	20205S0N027 **€ 163,00**	20205S0N027 **€ 163,00**
Multi-point core probe Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	20205S0N028 **€ 201,00**	20205S0N028 **€ 201,00**	20205S0N028 **€ 201,00**
Sous vide core probe Nadeltemperaturfühler	20205S0N029 **€ 163,00**	20205S0N029 **€ 163,00**	20205S0N029 **€ 163,00**
Price € / Preis €	**6.679,00**	**9.110,00**	**20.547,00**
PERSONALISATIONS			
Removable shower Externe Handbrause	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**	13W - **€ 450,00**
Indirect steam (boiler) Indirekter dampf (boiler)	–	–	–
Special voltages Spezielle spannungen	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage
Reverse door opening Umgekehrte türöffnung	10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**	10L - **€ 375,00**
ACCESSORIES			
Cloud subscription (2 years subscription + wifi card) Cloud-Abonnement (2 jahre abonnement)	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**	91590ABC001 - **€ 963,00**
Oven support Unterbau Kombidämpfer	69517SUP002 - **€ 1.060,00**	69517SUP003 - **€ 1.129,00**	–
External shower Externe Handbrause	20812D0C003 - **€ 243,00**	20812D0C003 - **€ 243,00**	–
Door triple glazing Tür mit dreifach-verglasung	73506ASM104 - **€ 139,00**	73506ASM108 - **€ 139,00**	–
Condensation hood Kondensationshaube	69514CAP001 - **€ 2.808,00**	69514CAP001 - **€ 2.808,00**	–
Extractor hood Abzugshaube	–	–	69514CAP005 - **€ 1.461,00**
Trolley Wagen			63118CAR011 (trays 400x600) - **€ 845,00** 63118CAR012 (trays 760x460) - **€ 1.056,00**

COOK & CHILL

Item code Artikelnummer	69517SUP002	69517SUP003	69517SUP005
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	920x800x900mm	920x800x620mm	1220x1000x640mm
Suitable for Geeignet für	**BT0711**	**BT1111**	**BT1021**
Price € Preis €	**1.060,00**	**1.129,00**	**1.311,00**

Item code Artikelnummer	73590SOV002	79517SUP001
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	920x800x225mm	600x600x880mm
Suitable for Geeignet für	**BT0711+BT0711**	**BT0623**
Price € Preis €	**1.070,00**	**824,00**

Detergent dispenser
Spülmitteldosierer
20901DET004
10L

€ 207,00

Rinse aid dispenser
Klarspüldosierer
20901BRI002
10L

€ 263,00

Water softener head
Entkalkerkopf
20807TES006

€ 44,00

Water softener litre counter
Literzähler für Entkalker
20807CON003

€ 101,00

Water softener cartridge
Entkalkerpatrone
20807CRT004

€ 188,00

Water softener predisposition
Vorgesehen für Anschluss von Enthärtungsanlage
79590ADD008

€ 44,00

*Water softener: the installation is not complete
*Wasserenthärter: die Installation ist nicht vollständig

COOK & CHILL

SMALL WITH BIG PERFORMANCE.

Cooking small snacks or frozen products with BRIO has never been so easy.
Small yet powerful professional ovens designed for Bistrot & Bars.

The oven heating element installed inside the cooking chamber, the HT silicone seal, and better ventilation between the panes of glass in the door make BRIO ovens powerful with high performance.

Thanks to their compact dimensions and attractive design, they also fit perfectly into small rooms and create an aesthetic overall picture.

COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
SERIES BRIO

KLEIN MIT GROSSEN LEISTUNGEN.

Dank BRIO wird die Zubereitung von Snacks und TK-Backwaren so einfach wie noch nie. Es handelt sich um kleine, aber leistungsstarke Gastro-Öfen für Bistros & Cafés.

Für die hohe Leistungsfähigkeit der SERIES BRIO sorgen nicht nur die in der Garkammer installierten Heizelemente, sondern auch die Dichtung aus HT-Silikon und eine verbesserte Luftzirkulation zwischen den Türscheiben.

Dank der kompakten Abmessungen und des ansprechenden Designs, passen sie perfekt auch in kleine Räume und bilden ein ästhetisches Gesamtbild.

LE PETIT AUX GRANDES PERFORMANCES.

Cuisiner de petits en-cas ou préparer des produits surgelés à cuire au four n'a jamais été aussi facile avec les BRIO. Petits mais puissants fours professionnels pour bistrots et bars.

La résistance du four installée à l'intérieur de la chambre de cuisson, le joint en silicone HT et une meilleure ventilation entre les vitres de la porte font des fours BRIO des appareils puissants et performants.

Leurs dimensions compactes et leur design séduisant leur permettent de s'intégrer parfaitement aux pièces où l'espace est restreint et de s'harmoniser avec les comptoirs ouverts modernes.

PEQUEÑO PERO CON EL RENDIMIENTO DE LOS GRANDES.

Cocinar pequeños aperitivos o regenerar productos horneados congelados nunca ha sido tan fácil como con BRIO. Hornos profesionales pequeños pero potentes, perfectos para bistrós y bares.

La resistencia del horno instalada en el interior de la cámara de horneado, la junta de silicona HT y la ventilación mejorada entre los cristales de la puerta hacen que los BRIO sean potentes y de alto rendimiento.

Sus compactas dimensiones y atractivo diseño les permiten encajar perfectamente en locales con poco espacio y armonizar con los modernos mostradores abiertos.

IL PICCOLO CON LE PERFORMANCE DEL GRANDE.

Cucinare piccoli snack o rigenerare prodotti da forno congelati non sarà mai stato così semplice con i BRIO. Piccoli ma potenti forni professionali adatti a Bistrot & Bar.

La resistenza del forno installata all'interno della camera di cottura, la guarnizione realizzata in silicone HT, una migliore ventilazione tra i vetri della porta, rendono i BRIO potenti e performanti.

Le dimensioni compatte e il design accattivante permettono di adattarsi perfettamente a locali dove gli spazi sono preziosi e di armonizzarsi con i moderni banconi a vista.

COOK & CHILL

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

	BRX0443SFAU	BRX0443SMAU	BRX0443SDA

Item code Artikelnummer	BRV0443SFAU	BRV0443SMAU	BRV0443SDA
Version Version	**Facile**	**Multifunzione**	**Digital**
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	558x644x560 mm	558x644x560 mm	558x644x560 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	2,5 kW	2,8 kW	2,8 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50-60 HZ	220-240V 1+N 50-60 HZ	220-240V 1+N 50-60 HZ
Types of trays Backblechtyp	4 X 432x343	4 X 432x343	4 X 432x343
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	68,5 mm	68,5 mm	68,5 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1	1	1
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	1	1	1
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	270°C	270°C	270°C
Temperature control Temperatursteuerung	Manual / Manuell	Manual / Manuell	Electronic / Elektronisch
Water mains humidification Befeuchtung des Wassernetzes	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
Temperature control Befeuchtung mit pumpe	12P - **€ 54,00**	12P - **€ 54,00**	12P - **€ 54,00**
Open door direction Türöffnung	Downward door / Kipptür	Downward door / Kipptür	Downward door / Kipptür
Price € / Preis €	**1.374,00**	**1.584,00**	**2.080,00**
ACCESSORIES			
Support Unterbau kombidämpfer	79517SUP001 - **€ 824,00**	79517SUP001 - **€ 824,00**	79517SUP001 - **€ 824,00**
Container Wanne	79590UMI006 - **€ 43,00**	79590UMI006 - **€ 43,00**	79590UMI006 - **€ 43,00**

Item code Artikelnummer	BS0464EFRU	BS0464ECRU	BS0464EDR
Version Version	**Facile**	**Convezione**	**Digital**
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	788x736x681 mm	788x736x681 mm	788x736x681 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	6,3 kW - 6,6 kW - 3,3 kW	6,3 kW - 6,6 kW - 3,3 kW	6,3 kW - 6,6 kW - 3,3 kW
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz 220-240V 1+N 50-60 Hz 220-240V 3 50-60 Hz
Types of trays Backblechtyp	4 X 600x400 mm	4 X 600x400 mm	4 X 600x400 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	85 mm	85 mm	85 mm
Number of fans Anzahl Lüfter	1 with autoreverse	1 with autoreverse	1 with autoreverse
Fan speed Lüftergeschwindigkeit	1	1	3
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	270°C	270°C	270°C
Humidity Beschwadung	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig	As standard / Serienmäßig
Temperature control Temperatursteuerung	Manual / Manuell	Manual / Manuell	Electronic / Elektronisch
Price € / Preis €	**3.319,00**	**3.478,00**	**3.692,00**
PERSONALISATION			
Other voltage Spezielle Spannungen	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage	On request / Auf Anfrage
ACCESSORIES			
Oven support Unterbau Kombidämpfer	69517SUP006 - **€ 611,00**	69517SUP006 - **€ 611,00**	69517SUP006 - **€ 611,00**
Extractor hood Abzugshaube	69517CAP004 - **€ 2.461,00**	69517CAP004 - **€ 2.461,00**	69517CAP004 - **€ 2.461,00**

Virage

YOUR KITCHEN IS OUR MISSION

LA TUA CUCINA, LA NOSTRA MISSIONE
IHRE KÜCHE IST UNSERE MISSION
NOTRE DOMAINE, C'EST VOTRE CUISINE
NUESTRO AMBIENTE ES LA COCINA

COOK & CHILL

DIGITAL CONTROL

A multifunction digital control system with 99 programs and the possibility of adding a "Self Clean" option.

CONTROLLO DIGITALE
Un sistema di controllo digitale multifunzione con 99 programmi e la possibilità di aggiungere l'opzione "Autopulizia".

DIGITALE STEUERUNG
Ein digitales Multifunktions-Steuerungssystem mit 99 Programmen und der Möglichkeit, eine "Selbstreinigung"-Option hinzuzufügen.

COMMANDE NUMÉRIQUE
Une commande numérique riche en fonctionnalités avec 99 programmes et la possibilité d'ajouter l'option d'auto-nettoyage «Self Clean».

CONTROL DIGITAL
Mando digital con multifuncional y 99 programas y la posibilidad de añadir la opción "autolimpieza".

MANUAL CONTROL

Easy, quick and practical electro-mechanical control.

CONTROLLO MANUALE
Un sistema elettromeccanico facile, veloce e pratico.

MANUELLE STEUERUNG
Einfache, schnelle und praktische elektro-mechanische Steuerung.

COMMANDE MANUELLE
Commande électro-mécanique facile, rapide et pratique.

CONTROL MANUAL
Mando electromecánico, sencillo y rápido.

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

MASTRO BAK TECH

Precision, ease of use and practical functionalities are the key features of the **BAK TECH BAKERY & PASTRY** range of digital controlled ovens. These superbly reliable and efficient ovens are specially designed to meet the needs of patisSERIESs, bakeries and restaurants. This modern, smart and essential range guarantees excellent results in terms of precise, even baking while optimising times and consumption. BAK TECH BAKERY & PASTRY ovens offer expert and less experienced professionals the chance to bake top quality products.

Präzision, Benutzerfreundlichkeit und praktische Funktionen sind die Hauptmerkmale der digital gesteuerten Backöfen der SERIES **BAK TECH BÄCKEREI & KONDITOREI**. Diese zuverlässigen und effizienten Backöfen wurden speziell für die Bedürfnisse von Konditoreien, Bäckereien und Restaurants entwickelt und sind ein modernes, intelligentes und unentbehrliches Werkzeug, das hervorragende Ergebnisse im Hinblick auf präzises und gleichmäßiges Backen bei gleichzeitiger Optimierung von Zeiten und Verbrauch garantiert. Die BAK TECH BÄCKEREI & KONDITOREI Öfen bieten sowohl erfahrenen als auch weniger erfahrenen Profis die Möglichkeit, Produkte von höchster Qualität zu backen.

Precisione, facilità d'uso e funzionalità sono le caratteristiche principali dei forni a controllo digitale della gamma **BAK TECH PANETTERIA E PASTICCERIA**. Questi forni affidabili ed efficienti sono stati sviluppati appositamente per soddisfare le esigenze di pasticcerie, panifici e ristoranti e sono uno strumento moderno, intelligente e indispensabile che garantisce ottimi risultati in termini di precisione e uniformità di cottura, ottimizzando tempi e consumi. I forni BAK TECH PANETTERIA E PASTICCERIA offrono a professionisti esperti e meno esperti la possibilità di cuocere prodotti di altissima qualità.

Précision, facilité d'utilisation et fonctions pratiques sont les principales caractéristiques des fours à commande numérique de la série **BAK TECH BOULANGERIE & PÂTISSERIES**. Conçus pour répondre aux besoins des pâtisSERIESs, boulangeries et restaurants, ces fours fiables et efficaces sont des outils modernes, intelligents et indispensables qui garantissent d'excellents résultats en termes de cuisson précise et uniforme, tout en optimisant les temps et les consommations. Les fours BAK TECH BOULANGERIE & PÂTISSERIES offrent aux professionnels, expérimentés ou non, la possibilité de cuire des produits de la plus haute qualité.

Item code Artikelnummer	**AIC0151**	**AIC0150**
Tray capacity Kapazität Bleche	10 X 600x400 - GN1/1	6 X 600x400 - GN1/1
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	80 mm	80 mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	15,8	10,6
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	937x890x1211 mm	937x885x875 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	260°C	260°C
Price € / Preis €	**10.100,00**	**7.485,00**

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE

MANUAL COOKING	**MANUELLES GAREN**	**DG**	
Convection cooking	Konvektionsgaren	30°C-260°C	◆
Mixed steam and convection cooking	Dampfgaren und Konvektion	30°C-260°C	◆
Steaming	Dampfgaren	35°C-260°C	◆
Dry air cooking	Heissluft	30°C-260°C	◆
Delta T cooking with core probe	Delta-T-Garen mit Kerntemperaturfühler		◆
With core probe	Mit Kerntemperaturfühler		◇
Sous vide cooking	Sous-Vide-Garen		–
SPECIAL CYCLES	**SPEZIALZYKLEN**		
Multi-level mix:	Garen auf mehreren Ebenen:		–
M-OVERNIGHT COOKING	M-ÜBERNACHT-GAREN		◆
M-COOK & HOLD	M-GAREN UND WARMHALTEN		◆
Multi-timer cooking	Multi-Timer-Garen		◆
Proofing	Gärung		◆
Automatic Cooling	Automatisches Kühlen		◆
M-SELF CLEANING SYSTEM	M-SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM		◇
AUTOMATIC COOKING	**AUTOMATISCHES GAREN**		
M-RECIPE BOOK	M-KOCHBUCH	100 programs	◆
Program can be saved with name and picture	Programm kann mit Namen und Bild gespeichert werden		◆
Overnight automatic cleaning program	Automatisches Nachtreinigungsprogramm		◇
Cooking cycles for each program	Garzyklen für jedes Programm	n°6	◆

AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	**LUFTVERTEILUNG IM GARRAUM**		
M-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	M-BI-DIREKTIONALE UMKEHRLÜFTER		◆
Speed control settings	Einstellung der Drehzahlregelung	5	◆
OTHER FUNCTIONS	**ANDERE FUNKTIONEN**		
Infinity time	Unendliche Zeiteinstellung		◆
Multi-language software	Mehrsprachige Software		◆
Unit of temperature: F° or C°	Temperaturmesseinheit: F° oder C°		◆
M - LIGHTS Lights integratedin the door	M - LIGHTS In der Tür integrierte Beleuchtung	LED	◆
CONNECTION	**VERBINDUNG**		
USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI		◆
MASTRO-CLOUD	MASTRO-CLOUD		◆
TECHNICAL DETAILS	**TECHNISCHE DETAILS**		
Internal glass with easy clean system	Innenglas mit Easy-Clean-System		◆
M-BREAK DROP technology for excellent humidity control	M-BREAK DROP Technologie für hervorragende Feuchtigkeitskontrolle		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Thermisch isolierte Struktur (Energieeffizienz)		◆
Inverter technology	Inverter-Technologie		–
External connection for 2nd core probe	Externer Anschluss für zusätzlichen Kerntemperaturfühler		–
Digital water injection control	Digitale Steuerung der Wassereinspritzung		◆

Standard - SERIESnmäßig ◆ | Optional - Optional ◇ | Not available - Nicht verfügbar –

DECK OVEN
ETAGENOFEN

Item code Artikelnummer	**AIA0001**
Tray capacity Kapazität Bleche	1 X 600x400 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	220 mm
Version Version	with refractory stone mit Schamottstein
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50-60 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	3,3
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	937x907x447 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	400 °C
Price € / Preis €	**5.015,00**

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE

MANUAL COOKING	**MANUELLES GAREN**	
Static cooking		30°C - 400°C
Mixed steam and static cooking with boiler		30°C - 400°C
SPECIAL CYCLES	**SPEZIALZYKLEN**	
M-Dry PRO System		◆
AUTOMATIC COOKING	**AUTOMATISCHES GAREN**	
M-RECIPE BOOK: Program can be saved with name and picture	M-KOCHBUCH: Programm kann mit Namen und Bild gespeichert werden	100 programs
Cooking cycles for each program	Garzyklen für jedes Programm	n°4
OVERLAP SYSTEM	**ÜBERLAPPUNGS-SYSTEM**	
M-OVERLAP CONNECTION with ovens	M-ÜBERLAPPUNG mit Öfen	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's proofers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Gärschränken	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's stand	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Ständer	◇
OTHER FUNCTIONS	**ANDERE FUNKTIONEN**	
M-LIGHTS Lights integrated in the door	M-LIGHTS In der Tür integrierte Beleuchtung	LED ◆
CONNECTION	**VERBINDUNG**	
USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	◆
MASTRO-CLOUD	MASTRO-CLOUD	◆
TECHNICAL DETAILS	**TECHNISCHE DETAILS**	
Internal glass with easy clean system		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)		◆
Regulation of temperature for bottom and top side | Percentage or value		◆

Standard - SERIESnmäßig ◆ | Optional - Optional ◇ | Not available - Nicht verfügbar –

PROOFER
GÄRSCHRANK
SERIES VIRAGE

Item code Artikelnummer	**ANZ0033**
Model suitable for oven Modell geeignet für Öfen	**AIC0150 / AIC0151**
Tray capacity Kapazität Bleche	8 X 600x400 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	80 mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50-60 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	2,6
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	935x925x620 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	60 °C
Price € / Preis €	**2.250,00**

MASTRO DECK is a static ovens.
The cooking chamber is always perfectly lighted with LED integrated on the ventilated door.
Deck gives amazing results with both frozen and fresh bread pastry and pizza thanks to its energy efficient steam generator, the single slab refractory tile and the possibility to control both temperatures set point on the top and bottom of the oven separately or with power percentage.
MASTRO DECK works up to 400°C temperature and permits also to make Napolitan traditional pizzas.

MASTRO DECK ist ein statischer Backofen.
Die Garkammer ist perfekt mit LED ausgeleuchtet.
MASTRO DECK liefert erstaunliche Ergebnisse sowohl bei gefrorenem als auch bei frischem Brot, Gebäck und Pizza, dank seines energieeffizienten Dampferzeugers, des feuerfesten Schamottsteins und der Möglichkeit, die Temperatur an der Ober- und Unterseite des Ofens separat oder mit leistungsprozentual zu steuern.
MASTRO DECK arbeitet mit einer Temperatur von bis zu 400°C und ermöglicht somit auch das Backen von traditionellen neapolitanischen Pizzen.

MASTRO DECK è un forno statico.
La camera di cottura è perfettamente illuminata a LED.
MASTRO DECK offre risultati sorprendenti con pane, pasticceria e pizza sia surgelati che freschi, grazie al suo generatore di vapore ad alta efficienza energetica, al mattone refrattario e alla possibilità di controllare la temperatura nella parte superiore e inferiore del forno separatamente o con percentuali di potenza.
MASTRO DECK lavora a una temperatura fino a 400°C e può quindi essere utilizzato anche per cuocere la pizza napoletana.

MASTRO DECK est un four statique.
La chambre de cuisson est parfaitement éclairée par des LED.
MASTRO DECK donne des résultats étonnants aussi bien pour le pain congelé que pour le pain frais, les pâtisSERIESs et les pizzas, grâce à son générateur de vapeur à haute efficacité énergétique, à la brique réfractaire et à la possibilité de régler la température sur la partie supérieure et inférieure du four séparément ou avec un pourcentage de puissance.
MASTRO DECK fonctionne à une température allant jusqu'à 400°C et permet donc également de cuire des pizzas napolitaines traditionnelles.

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

Accessories see page 172/173
Zubehöre siehe Seite 172/173

COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
SERIES VIRAGE COMPACT

DIGITAL

Item code Artikelnummer	AIB0055	AIB0054	AIB0053
Tray capacity Kapazität Bleche	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	12,4	6,3	5,3
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	532x913x932 mm	532x913x748 mm	532x738x748 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	260°C	260°C	260°C
Price € / Preis €	**8.896,00**	**7.144,00**	**6.557,00**

ELECTROMECHANICAL

Item code Artikelnummer	AIB0058	AIB0057	AIB0056
Tray capacity Kapazität Bleche	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz 220-240V 3+N 50 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	12,4	6,3	5,3
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	532x913x932 mm	532x913x748 mm	532x738x748 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	260°C	260°C	260°C
Price € / Preis €	**6.784,00**	**5.270,00**	**4.999,00**

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE

MANUAL COOKING	**MANUELLES GAREN**		DIGITAL	MANUAL
Convection cooking	Konvektionsgaren	30°C - 260°C	◆	◆
Mixed steam and convection cooking	Dampfgaren und Konvektion	30°C - 230°C	◆	◆
Steaming	Dampfgaren	35°C - 130°C	◆	◆
Dry air cooking	Heissluft	30°C - 260°C	◆	◆
Delta T cooking with core probe	Delta-T-Garen mit Kerntemperaturfühler		◆	–
With core probe	Mit Kerntemperaturfühler		◆	–
Sous vide cooking	Sous-Vide-Garen		◆	–
SPECIAL CYCLES	**SPEZIALZYKLEN**			
Multi-level mix:	Garen auf mehreren Ebenen:		–	–
M-OVERNIGHT COOKING	M-ÜBERNACHT-GAREN		◆	–
M-COOK & HOLD	M-GAREN UND WARMHALTEN		–	–
Multi-timer cooking	Multi-Timer-Garen		◆	–
Proofing	Gärung		◆	–
Automatic Cooling	Automatisches Kühlen		◆	–
M-SELF CLEANING SYSTEM	M-SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM		◆	–
AUTOMATIC COOKING	**AUTOMATISCHES GAREN**			
M-RECIPE BOOK	M-KOCHBUCH	100 programs	◆	–
Program can be saved with name and picture	Programm kann mit Namen und Bild gespeichert werden		◆	–
Overnight automatic cleaning program	Automatisches Nachtreinigungsprogramm		◇	–
Cooking cycles for each program	Garzyklen für jedes Programm	n°4	◆	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	**LUFTVERTEILUNG IM GARRAUM**			
M-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	M-BI-DIREKTIONALE UMKEHRLÜFTER		◆	◆
Speed control settings	Einstellung der Drehzahlregelung	5	◆	1 ◆

OVERLAP SYSTEM	**ÜBERLAPPUNGS-SYSTEM**		DIGITAL	MANUAL
M- OVERLAP CONNECTION with ovens	M-ÜBERLAPPUNG mit Öfen		◇	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's blast chillers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Schockfrostern		◇	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's proofers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Gärschränken		◇	◇
M-OVERLAP CONNECTIONwith Mastro's stand	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Ständer		◇	◇
OTHER FUNCTIONS	**ANDERE FUNKTIONEN**			
Infinity time	Unendliche Zeiteinstellung		◆	◆
Multi-language software	Mehrsprachige Software		◆	–
Unit of temperature: F° or C°	Temperaturmesseinheit: F° oder C°		◆	◇
M-LIGHTS Lights integrated in the door	M - LIGHTS In der Tür integrierte Beleuchtung	LED	◆	◆
CONNECTION	**VERBINDUNG**			
USB	USB		◆	–
WI-FI	WI-FI		◆	–
Mastro-CLOUD	MASTRO-CLOUD		◆	–
TECHNICAL DETAILS	**TECHNISCHE DETAILS**			
Internal glass with easy clean system	Innenglas mit Easy-Clean-System		◆	◆
M-BREAK DROP technology for excellent humidity control	M-BREAK DROP Technologie für hervorragende Feuchtigkeitskontrolle		◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Thermisch isolierte Struktur (Energieeffizienz)		◆	◆
Inverter technology	Inverter-Technologie		–	–
External connection for 2nd core probe	Externer Anschluss für zusätzlichen Kerntemperaturfühler		–	–
Digital water injection control	Digitale Steuerung der Wassereinspritzun		◆	◆

Standard - SERIESnmäßig ◆ | Optional - Optional ◇ | Not available - Nicht verfügbar –

CONTROL WITH
2.4" LCD DISPLAY

The essentials and nothing superfluous.
This high-tech but extremely user-friendly oven offers all of the most important functions through its vertical 2.4" screen and multifunction, 99-program digital control system.

CONTROLLO CON **DISPLAY LCD 2,4"**

L'essenziale e niente di superfluo.
Questo forno altamente tecnologico ma estremamente intuitivo offre tutte le funzioni più importanti attraverso uno schermo verticale da 2,4" multifunzione ed un sistema digitale di controllo con 99 programmi.

STEUERUNG MIT **2,4" LCD-ANZEIGE**

Fokussiert auf das Wesentliche.
Diese hochtechologische, intuitive und dennoch benutzerfreundliche Ofenserie bietet alle wichtigen Funktionen mit Hilfe seines 2,4"-Bildschirms und des digitalen Multifunktions-Steuerungssystem mit 99 Programmen.

COMMANDE DIGITAL AVEC ÉCRAN LCD 2,4

l Simple et efficace. Ce four high-tech extrêmement fonctionnel offre toutes les fonctions les plus importantes grâce à son écran vertical de 2,4 pouces et 99 programmes Multifonctions système de contrôle numérique.

CONTROL DIGITAL CON UNA PANTALLA LCD DE 2.4

Estos hornos de tecnología High-Tech son sumamente faciles e intuitivos de utilizar ya que ofrecen sus funciones más importantes en su pantalla vertical multifunción de 2.4" de un total de 100 programas.

DIGITAL CONTROL

A multifunction digital control system with 99 programs and the possibility of adding a "Self Clean" option.

CONTROLLO DIGITALE
Un sistema di controllo digitale multifunzione con 99 programmi e la possibilità di aggiungere l'opzione "Autopulizia".

DIGITALE STEUERUNG
Ein digitales Multifunktions-Steuerungssystem mit 99 Programmen und der Möglichkeit, eine "Selbstreinigung"-Option hinzuzufügen.

COMMANDE NUMÉRIQUE
Une commande numérique riche en fonctionnalités avec 99 programmes et la possibilité d'ajouter l'option d'auto-nettoyage «Self Clean».

CONTROL DIGITAL
Mando digital con multifuncional y 99 programas y la posibilidad de añadir la opción "autolimpieza".

MANUAL CONTROL

Easy, quick and practical electro-mechanical control.

CONTROLLO MANUALE
Un sistema elettromeccanico facile, veloce e pratico.

MANUELLE STEUERUNG
Einfache, schnelle und praktische elektro-mechanische Steuerung.

COMMANDE MANUELLE
Commande électro-mécanique facile, rapide et pratique.

CONTROL MANUAL
Mando electromecánico, sencillo y rápido.

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

Item code Artikelnummer	AIC0106	AIC0105	AIC0104
Tray capacity Kapazität Bleche	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	80 mm	80 mm	80 mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	0,83	0,58	0,33
Max rated gas power Max. Leistung	20 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	939x933x1321 mm (w/handle)	939x933x986 mm (w/handle)	939x933x821 mm (w/handle)
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	260°C	260°C	260°C
Price € / Preis €	**10.225,00**	**8.692,00**	**7.595,00**

Accessories see page 172/173
Zubehöre siehe Seite 172/173

COMBI STEAMERS
KOMBIDÄMPFER
VIRAGE GAS

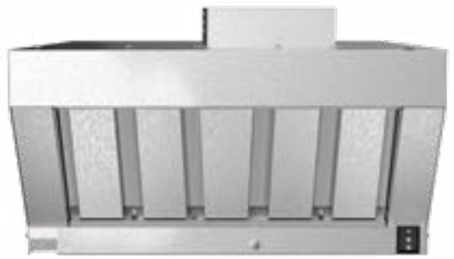
Item code Artikelnummer	AIC0102	AIC0101	AIC0100
Tray capacity Kapazität Bleche	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	80 mm	80 mm	80 mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	0,83	0,58	0,33
Max rated gas power Max. Leistung	20 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G31Power (kW) G20 Power (kW)
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	939x933x1321 mm (w/handle)	939x933x986 mm (w/handle)	939x933x821 mm (w/handle)
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	260°C	260°C	260°C
Price € / Preis €	**8.229,00**	**7.022,00**	**6.173,00**

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE

MANUAL COOKING	**MANUELLES GAREN**		DIGITAL	MANUAL
Convection cooking	Konvektionsgaren	30°C - 260°C	◆	◆
Mixed steam and convection cooking	Dampfgaren und Konvektion	30°C - 230°C	◆	◆
Steaming	Dampfgaren	30°C - 130°C	◆	◆
Dry air cooking	Heissluft	30°C - 260°C	◆	◆
Delta T cooking with core probe	Delta-T-Garen mit Kerntemperaturfühler		◆	–
With core probe	Mit Kerntemperaturfühler		◆	–
Sous vide cooking	Sous-Vide-Garen		◆	–
SPECIAL CYCLES	**SPEZIALZYKLEN**			
Multi-level mix:	Garen auf mehreren Ebenen:		–	–
M-OVERNIGHT COOKING	M-ÜBERNACHT-GAREN		◆	–
M-COOK & HOLD	M-GAREN UND WARMHALTEN		–	–
Multi-timer cooking	Multi-Timer-Garen		◆	–
Prooving	Gärung		◆	–
Automatic Cooling	Automatisches Kühlen		◆	–
M-SELF CLEANING SYSTEM	M-SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM		◆	–
AUTOMATIC COOKING	**AUTOMATISCHES GAREN**			
M-RECIPE BOOK Program can be saved with name and picture	M-KOCHBUCH Programm kann mit Namen und Bild gespeichert werden	100 programs	◆	–
Overnight automatic cleaning program	Automatisches Nachtreinigungsprogramm		◇	–
Cooking cycles for each program	Garzyklen für jedes Programm	n°4	◆	–

AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	**LUFTVERTEILUNG IM GARRAUM**	DIGITAL	MANUAL
M-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	M-BI-DIREKTIONALE UMKEHRLÜFTER	◆	◆
Number of speed regulation	Einstellung der Drehzahlregelung	5 ◆	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	**ÜBERLAPPUNGS-SYSTEM**		
M- OVERLAP CONNECTIONwith ovens	M-ÜBERLAPPUNG mit Öfen	◇	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's blast chillers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Schockfrostern	◇	◇
M- OVERLAP CONNECTION with Mastro's proofers	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Gärschränken	◇	◇
M-OVERLAP CONNECTION with Mastro's stand	M-ÜBERLAPPUNG mit Mastro Ständer	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	**ANDERE FUNKTIONEN**		
M-LIGHTS Lights integrated in the door	M-LIGHTS In der Tür integrierte Beleuchtung	LED ◆	◆
CONNECTION	**VERBINDUNG**		
USB	USB	◆	–
WI-FI	WI-FI	◆	–
MASTRO-CLOUD	MASTRO-CLOUD	◆	–
TECHNICAL DETAILS	**TECHNISCHE DETAILS**		
M-BREAK DROP technology for excellent humidity control	M-BREAK DROP Technologie für hervorragende Feuchtigkeitskontrolle	◆	◆

Standard - Serienmäßig ◆ | Optional - Optional ◇ | Not available - Nicht verfügbar –



Item code Artikelnummer	**Z/VPOSQMWF1**	**Z/VPOSQMWF2**	**Z/VPORIMWF1**	**Z/VPORIMWF2**
	-	WITH CARBON FILTER	-	WITH CARBON FILTER
Suitable for Geeignet für	AIC0100 / AIC0101 / AIC102 AIC0105 / AIC0105 / AIC106 AIC0150 / AIC0151		AIB0055 / AIB0058 AIB0054 / AIB0057 AIB0053 / AIB0056	
Description Beschreibung	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - KONDENSATIONSHAUBE AUS EDELSTAHL			
Condensing system Kondensierendes System	WATER / WASSER			
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	937x892x323 mm	937x892x433 mm	532x853x323 mm	532x853x433 mm
Absorbed power (kW) Anschlusswert (kW)	0,3	0,3	0,3	0,3
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price € Preis €	**2.200,00**	**2.500,00**	**2.100,00**	**2.400,00**

Item code Artikelnummer	**Z/VSP9374706T**	**Z/VSP9374807T**	**Z/VSP5361807T**	**Z/VSP5361503T**
COMBI OVENS	-		**Series Virage Compact**	
BAKERY OVENS	**Serie Virage Gas**		-	
Load Capacity Kapazität	6 GN 1/1 600x400	7 GN 1/1 600x400	7 GN1/1 GN2/3	3 GN1/1 GN2/3
Space between trays Abstand zwischen den Einschüben	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	930x740x700 mm	930x740x800 mm	530x610x800 mm	530x610x500 mm
Price € Preis €	**945,00**	**984,00**	**926,00**	**869,00**

CONVECTION OVENS
KONVEKTIONSÖFEN

Item code Artikelnummer	**5695TD**	**5656TD**	**5699TD**	**AIB0073**
Tray capacity Kapazität Bleche	4x 435x350 mm	4x GN 1/1	3x 600x400 mm	4x GN 1/1 4x 600x400 mm
Distance between tray Abstand zwischen den Einschüben	84 mm	84 mm	105 mm	80 mm
Power supply (V-P-Hz) Netzspannung (V-P-Hz)	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Absorbed power Anschlusswert (kW)	3,15	3,15	3,15	5,4
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	589x680x580 mm	685x680x580 mm	775x720x560 mm	780x795x560 mm
Max cooking temperature Maximale Gartemperatur	280°C	280°C	280°C	280°C
Price € Preis €	**743,00**	**1.009,00**	**1.224,00**	**1.819,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

Stainless steel cooking chamber. Bivalent supports for standard baking trays 60x40 cm and GN 1/1. Adjustable feet. Safety thermostat. Single fan with adjustable speed. Auxiliary functions: 4 speed settings. 99 programmable and modifiable recipes. 5 programmable cooking steps on each recipe. Direct humidification with automatic adjustment selectable in percentages from 0% to 100%. 4 washing modes. Cooking modes: Mixed, convection and steam, including delta T cooking. Equipped s standard: Core probe.

Backkammer aus Edelstahl. Bivalente Einschübe aus Edelstahl für Backbleche 60x40 cm und GN 1/1. Höhenverstellbare Füße. Sicherheitsthermostat. Einzelner Ventilator mit einstellbarer Geschwindigkeit. Zusatzfunktionen: 4 Geschwindigkeitsstufen. 99 programmierbare und modifizierbare Rezepte. 5 programmierbare Garschritte für jedes Rezept. Direktes Befeuchtungssystem am Gebläse, mit automatischer Anpassung in Prozenten von 0% bis 100%. 4 Waschmodi. Garmodi: Kombiniert, Konvektion und Dampf, einschließlich Delta-T-Garen. Serienmäßig ausgestattet mit: Kerntemperaturfühler.

Camera di cottura in acciaio inox. Supporti bivalenti a filo in acciaio inox per teglie standard pasticceria 60x40 e GN 1/1. Piedini regolabili. Termostato di sicurezza. Ventola unica con funzionamento a senso alternato regolabile in velocità. Funzioni ausiliarie: N. 4 Regolazioni di velocità. 99 Ricette programmabili e modificabili. 5 Fasi di cottura programmabili su ogni ricetta. Sistema di umidificazione diretta su ventola, con regolazione automatica selezionabile in percentuale da 0% a 100%. 4 modalità di lavaggio. Modalità di cottura: Misto, convezione e vapore, compresa la cottura delta T. Dotato di SERIES: Sonda a spillone.

Chambre de cuisson en acier inoxydable. Supports bivalents pour plaques de cuisson standard 60x40 cm et GN 1/1. Pieds réglables. Thermostat de sécurité. Ventilateur simple à vitesse réglable. Fonctions auxiliaires : 4 niveaux de vitesse. 99 recettes programmables et modifiables. 5 étapes de cuisson programmables pour chaque recette. Système d'humidification directe sur le ventilateur, avec réglage automatique sélectionnable en pourcentage de 0% à 100%. 4 modes de lavage. Modes de cuisson : mixte, convection et vapeur, y compris la cuisson delta T. Équipé de série : Sonde à cœur.

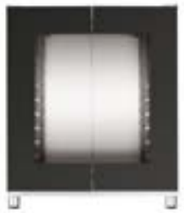
Cámara de cocción de acero inoxidable. Soportes bivalentes para bandejas de cocción estándar 60x40 cm y GN 1/1. Pies regulables. Termostato de seguridad. Ventilador único con velocidad regulable. Funciones auxiliares: 4 velocidades regulables. 99 recetas programables y modificables. 5 pasos de cocción programables en cada receta. Sistema de humidificación directa sobre ventilador, con ajuste automático seleccionable en porcentajes del 0% al 100%. 4 modos de lavado. Modos de cocción: Mixta, convección y vapor, incluyendo cocción delta T. Equipado de SERIES con: Sonda al corazón.

Item code Artikelnummer		Z/TCONDH0610
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	mm	920x1005x300
Suitable for Geeignet für		**AIB0071 + AIB0072**
Version Version		condensation hood / Kondensationshaube 220-240V 1+N 50-60 Hz 250 watt
Price Preis	€	**1.919,00**

CONVECTION OVENS
KONVEKTIONSÖFEN

Item code Artikelnummer		AIB0070	AIB0071	AIB0072
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	mm	920x840x700	920x840x850	920x840x1170
Tray capacity Kapazität Bleche	n°	4x GN 1/1 4x 600x400 mm	6x GN 1/1 6x 600x400 mm	10x GN 1/1 10x 600x400 mm
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	75	75	75
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +280°	max. +280°	max. +280°
Absorbed power Anschlusswert	kW	5,25	7,75	12,7
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.758,00**	**3.351,00**	**4.274,00**

Item code Artikelnummer		Z/TSUPP0406	Z/TSUPP1011
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	mm	840x770x850	840x770x610
Suitable for Geeignet für		**AIB0070 + AIB0071**	**AIB0072**
Version Version		tray holder for 9 trays Einhängegestell für 9 Einschübe	tray holder for 6 trays Einhängegestell für 6 Einschübe
Price Preis	€	**660,00**	**620,00**



Item code Artikelnummer		ANZ0085	ANZ0086
Dimensions WxDxH Abmessungen BxTxH	mm	810x800x950	780x900x600
Suitable for Geeignet für		**AIB0070 + AIB0071**	**AIB0072**
Version Version		proofer for 8 trays Gärschrank für 8 Einschübe 220-240V 1+N 50-60 Hz 2,0 kW	proofer for 12 trays Gärschrank für 12 Einschübe 220-240V 1+N 50-60 Hz 2,0 kW
Price Preis	€	**1.779,00**	**1.859,00**

Eggs and crepes baking pan
Backblech für Spiegeleier und Crepês

Made of enamelled aluminum with non-stick coating.
Hergestellt aus emaillierten Aluminium. Die spezielle Teflonbeschichtung verhindert das Anhaften der Eier.

	Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
		Cooking		W x D mm	€
	Z/FMOLDE11	Eggs/ Eier Omelettes Crepes	GN 1/1 6 holes x Ø 125 mm h = 30 mm	325 x 530	**124,00**

Muffins baking mould
Backform für Muffins

Baking moulds made of silicone.
Backform hergestellt aus Silikon. Für das Garen von Muffins, Pudding sowie für verschiedenste Desserts.

	Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
		Cooking		W x D mm	€
	Z/FMUFFIN6	Muffins Puddings	GN 1/3 6 holes x Ø 68 mm h=38 mm Temperature range -60° +230° C for ovens & freezers	175 x 300	**16,75**

Frying baskets
Frittierkörbe

This fry basket is primarily used for cooking fried. The wire construction allows the oven's dry heat to cook food easily and provides a crispy finish to foods such as French fries. This healthy alternative to deep-frying.
Frittierkorb zum Frittieren von Pommes. Die Drahtkonstruktion erlaubt mit trockener Hitze einfach zu kochen. Es wird für ein knuspriges Resultat gesorgt. Eine gesundheitliche Alternative zum Frittieren mit Öl.

	Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
		Cooking		W x D mm	€
	Z/FFRI11	Chips Fried / Frittiertes	GN 1/1 Stainless steel / Edelstahl	325 x 530	**109,00**
	Z/FFRI11LO	Chips Fried / Frittiertes	GN 1/1 Lotan coating / Lotanbeschichtung	325 x 530	**194,00**

Baguette trays
Baguette Backbleche

Made of aluminium.
Backform hergestellt aus Aluminium.

	Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
		Cooking		W x D mm	€
	Z/FBB11	Baguettes	GN 1/1 Capacity: 4 loaves	325 x 530	**73,00**
	LEC30004	Baguettes	Capacity: 5 loaves	600 x 400	**87,00**
	Z/FBB4334	Baguettes	Capacity: 4 loaves thermoplastic coated	435x340	**97,00**

Baking trays
Backbleche

	Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
		Cooking		W x D mm	€
	50119TEG00100		Aluminium tray Aluminium Blech	433 x 322	**39,00**

Gastronorm grids
Gastronorm Roste

	Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
		Cooking		W x D mm	€
	GRI30011		Stainless steel grid GN 2/3	325 x 354	**21,00**
	005695TD.G		Chromed-plated grid	350 x 435	**42,00**
	Z/GG11P		Stainless steel grid GN 1/1	325 x 530	**23,00**
	Z/DGR21AI		Stainless steel grid GN 2/1	650 x 530	**47,00**
	KG9P		Stainless steel grid	600 x 400	**27,00**

Chicken superspike and rib grid
Hähnchen und Spareribs Rost

Made of stainless steel AISI-304 (18/10). Arranging chickens, ducks and ribs in a vertical position makes breast meat especially succulent and gives crisp, evenly browned skin.
Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10). Durch die senkrechte Anordnung von Hähnchen und Rippchen wird das Brustfleisch besonders saftig und die Haut knusprig und gleichmäßig gebräunt.

	Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
		Cooking		W x D mm	€
	GRI30037	Chickens	GN 1/1 8 chickens	325 x 530	**91,00**

Griddle grids to roast or mark
Grillrost zum Braten

Grilling food is one of the oldest methods of cooking, simple and fast it gives a distinctive flavour to dishes, suitable for all preparations, whether meat, fish or vegetables. When the meat is placed on the grid, the heat stored immediately closes the pores, thus guaranteeing a very poor loss of juice and weight.
Grillen ist die älteste Form des Kochen, einfach und schnell. Der Originalgeschmack des Produktes ist garantiert und es eignet sich für Fisch, Fleisch und Gemüse. Wenn das Fleisch auf das Rost gelegt wird, schließt die Hitze sofort die Poren, somit verliert das Fleisch kaum Saft und Gewicht.

	Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
		Cooking		W x D mm	€
	Z/FGRILL11	BBQ grill grid - open	GN 1/1 Lotan coating / Lotanbeschichtung	325 x 530	**141,00**
	LEC30025	BBQ grill tray - closed	GN 1/1 Lotan coating / Lotanbeschichtung	325 x 530	**185,00**

COOK & CHILL

Baking trays
Backbleche

MADE OF ALUMINIUM
HERGESTELLT
AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
	Cooking		W x D mm	€
Z/SBTAL4334	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° flat – uncoated	435x340	28,00
Z/SBTAL4334PF	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° perforated – uncoated	435x340	32,00
Z/SBTAL23PF	Baking Backen	GN 2/3 h = 10 mm 4 sides 45° perforated – uncoated	325x354	29,00
Z/SBTAL11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° flat - uncoated	325 x 530	21,00
4174432	Baking Backen	GN 1/1 h = 15mm 4 sides 90° flat - uncoated	325 x 530	39,00
Z/SBTAL11PF	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° perforated - uncoated	325 x 530	22,50
Z/DTREPA	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 90° flat - uncoated	600 x 400	28,00
Z/SBTAL6040	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° perforated - uncoated	600 x 400	23,00
LEC30010	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 90° perforated - uncoated	600 x 400	30,00

SILICONE-BASED NON-STICK
COATING
ANTIHAFTBESCHICHTUNG AUF
SILIKONBASIS

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
	Cooking		W x D mm	€
Z/SBTSI4334	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 45° perforated – silicone	435x340	30,50
Z/SBTSI23	Baking Backen	GN 2/3 h = 10 mm 4 sides 45° perforated - silicone	325 x 354	29,00
Z/SBTSI11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° perforated - silicone	325 x 530	34,00
100308	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 45° perforated - silicone	600 x 400	48,00

THERMOPLASTIC COATING
THERMOPLASTISCHE
BESCHICHTUNG

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
	Cooking		W x D mm	€
Z/SBTTY4334	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° flat – thermoplastic coated	435x340	47,25
Z/FBPP4334	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 45° perforated – thermoplastic coated	435x340	53,75
Z/SBTTY23	Baking Backen	GN 2/3 h = 10 mm 4 sides 45° flat - thermoplastic coated	325 x 354	35,75
Z/SBTTY11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° flat - thermoplastic coated	325 x 530	43,25
Z/FBPA11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides deep-drawn flat - thermoplastic coated	325 x 530	44,00
Z/FBPP23	Baking Backen	GN 2/3 h = 10 mm sides 45° perforated - thermoplastic coated	325 x 354	40,75
Z/FBPP11	Baking Backen	GN 1/1 h = 10 mm 4 sides 45° perforated - thermoplastic coated	325 x 530	49,25
LEC30012	Baking Backen	h = 20 mm 4 sides 90° flat - thermoplastic coated	600 x 400	49,50
Z/SBTTY64PF	Baking Backen	h = 10 mm 4 sides 45° perforated - thermoplastic coated	600 x 400	50,50

ENAMELLED TRAYS
EMAILLIERTE BACKBLECHE

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Description Beschreibung	Dimensions Abmessungen	Price Preis
	Cooking		W x D mm	€
Z/MM4036P40	Baking Backen	h = 40 mm 4 sides 90° flat – granite enamelled	400x360	52,75
Z/MM23P20	Baking Backen	GN 2/3 h = 20 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 354	44,75
Z/MM23P40	Baking Backen	GN 2/3 h = 40 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 354	51,00
Z/MM23P60	Baking Backen	GN 2/3 h = 60 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 354	56,50
Z/MM11P20	Baking Backen	GN 1/1 h = 20 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 530	51,75
Z/MM11P40	Baking Backen	GN 1/1 h = 40 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 530	56,25
Z/MM11P60	Baking Backen	GN 1/1 h = 60 mm 4 sides 90° flat - granite enamelled	325 x 530	61,50
Z/SBTEN1340	Baking Backen	GN 1/3 h = 40 mm 4 sides 90° flat – enamelled	325x176	16,00
Z/SBTEN1365	Baking Backen	GN 1/3 h = 65 mm 4 sides 90° flat – enamelled	325x176	17,25
Z/SBTEN1240	Baking Backen	GN 1/2 h = 40 mm 4 sides 90° flat – enamelled	325x265	17,75
Z/SBTEN1265	Baking Backen	GN 1/2 h = 65 mm 4 sides 90° flat – enamelled	325x265	21,00
Z/SBTEN1120	Baking Backen	GN 1/1 h = 20 mm 4 sides 90° flat - enamelled	325 x 530	28,25
Z/SBTEN1140	Baking Backen	GN 1/1 h = 40 mm 4 sides 90° flat - enamelled	325 x 530	29,75
Z/SBTEN1165	Baking Backen	GN 1/1 h = 60 mm 4 sides 90° flat - enamelled	325 x 530	31,50

PERFORATED GASTRONORM
GELOCHTE GASTRONORM BEHÄLTER

GN 1/1

Item code Artikelnummer	L x D mm	H mm	Price €
FAA0041	530x325	65	33,00
FAA0058	530x325	40	30,00

GN 2/3

Item code Artikelnummer	L x D mm	H mm	Price €
FAA0044	354x325	65	28,75
FAA0043	354x325	40	21,00

GASTRONORM STAINLESS STEEL
GASTRONORM BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

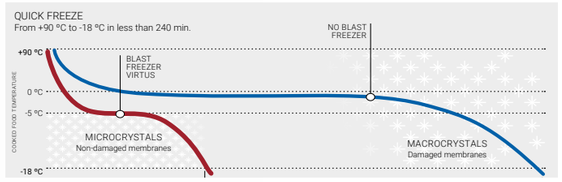
GN 1/1

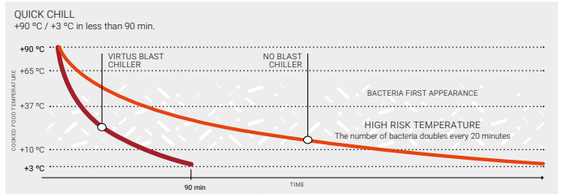
Item code Artikelnummer	L x D mm	H mm	Price €
9911.3	530x325	65	23,25
FAA0010	530x325	40	22,00
9911.1	530x325	20	19,50

GN 2/3

Item code Artikelnummer	L x D mm	H mm	Price €
FAA0024	354x325	65	21,50
FAA0023	354x325	40	18,50
FAA0022	354x325	20	14,00

COOK & CHILL





Item code Artikelnummer		BKZ0032/T	BKZ0060
Dimensions Abmessungen	**WxDxH** BxTxH	660x640x420 mm	750x750x770/790 mm
Volume Fassungsvermögen		3x GN 2/3	3x GN 1/1 3x 600x400 mm
Space between trays Führungsabstand	max. mm	80	70
Blast chilling performance Schnellkühlleistung		+3°C 9 kg	+3°C 15 kg
Freezing performance Schnellfrostleistung		-18°C 7 kg	-18°C 9 kg
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° -18°	+3° -18°
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C / RH	+30° / 60%	+30° / 60%
Refrigerating gas Kältemittel	gas	R455 A	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,55 - 0,33	1,0 - 0,65
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.879,00**	**3.199,00**

BLAST CHILLERS: WHY IS IT NECESSARY TO USE?

All fresh organic food products contain a natural bacterial load which, in favourable ambient conditions (tem- perature and humidity), multiplies producing hazardous effects on consumer health. The most dangerous thermal threshold is between +65°C and +3°C: in this temperature range, bacterial mul- tiplication is accelerated. Blast chilling means lowering the temperature in the centre of the product from +90°C to +3°C as quickly as possible, and in any case within 90 minutes. The critical temperature range between +65 °C and +3°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed the product can be stored for 5-8 days. Blast chilling of a cooked product not only prevents bacterial proliferation but also prolongs product conservation time. The quality of the food is not affected, and the product can be stored up to a couple of month.

SCHOCKFROSTER: WARUM IST ES SINNVOLL DIESEN ZU BENUTZEN?

Alle frischen Lebensmittelprodukte enthalten eine natürliche Belastung an Bakterien, unter günstigen Umgebungs- bedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) vermehren sie sich mit gefährlicher Auswirkung auf die Gesundheit der Verbraucher. Zwischen +65°C und 3°C vermehren sich Bakterien explosionsartig. Unter Schockkühlen versteht man, die Temperatur eines Produktes von +90°C auf +3°C in max. 90 min. bis in den Kern herunterzukühlen. Der kritische Temperaturbereich ist zwischen +65°C und 3°C in der die höchste Bakterielle Vermehrung vorkommt. Deshalb muss dieser Ablauf schnellstmöglich erfolgen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt ist und Produkte tatsächlich 5-8 Tage gelagert werden können. Schockkühlen von gegarten Speisen verhindert nicht nur die Vermehrung von Bakterien sondern verlängert auch die Haltbarkeit der Produkte. Die Qualität der Speisen wird nicht beeinträchtigt und das Produkt kann monatelang gelagert werden.

Z/KBKZ511
Support 3 sides closed for **BKZ0061**
Unterschrank 3 seitig geschlossen für **BKZ0061**
Dim. 900x850x1000 mm
1.298,00 €

Z/TRUOABB
Set of 4 castors
Satz mit 4 Rollen
188,00 €

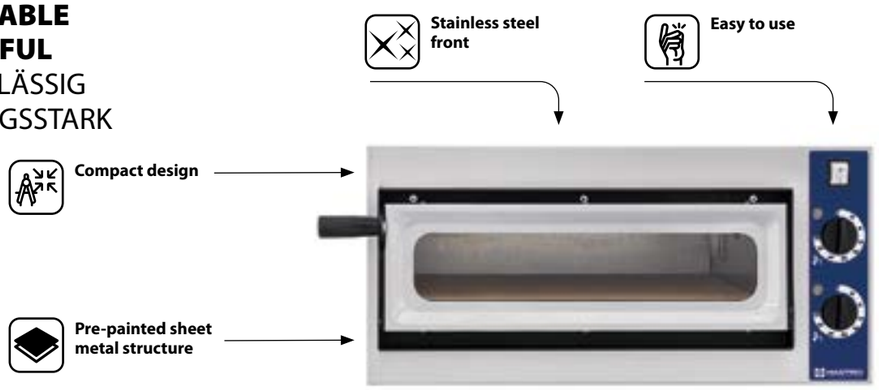
Item code Artikelnummer		BKZ0061	BKZ0062
Dimensions Abmessungen	**WxDxH** BxTxH	750x750x890/910 mm	750x750x1310/1330 mm
Volume Fassungsvermögen		5x GN 1/1 5x 600 x 400 mm	10x GN 1/1 10x 600 x 400 mm
Space between trays Führungsabstand	max. mm	70	70
Blast chilling performance Schnellkühlleistung		+3°C 23 kg	+3°C 25 kg
Freezing performance Schnellfrostleistung		-18°C 12 kg	-18°C 15 kg
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° -18°	+3° -18°
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C / RH	+40° / 60%	+40° / 60%
Refrigerating gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,3 - 0,6	1,3 - 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.499,00**	**5.339,00**

PIZZERIA

PIZZERIA / PIZZERIA
PIZZERIA / PIZZERIA

MASTRO GO
MINI ELECTRIC OVENS

SMALL, RELIABLE AND POWERFUL
KLEIN, ZUVERLÄSSIG UND LEISTUNGSSTARK



With sheathed heating elements

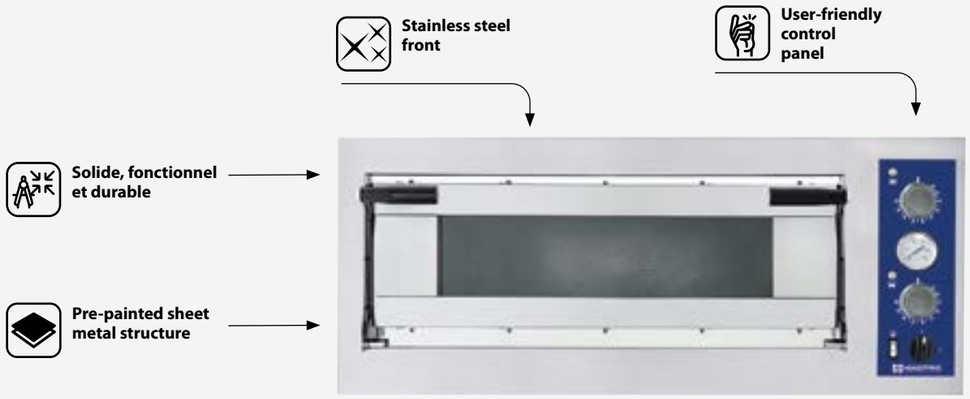
Refractory stone hob

Standard internal 12 volt LED lighting

GO LINE

Item code Artikelnummer		CAB0098/P	CAB0099/P
Baking chambers Backkammern	n°	1	2
Pizzas Pizzen	ø32 cm n°	⊛	⊛ + ⊛
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 320	50 - 320
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,6	2,4
Top Oberhitze	kW	1x 0,8	2x 0,8
Bottom Unterhitze	kW	1x 0,8	2x 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	615x500x280	615x500x430
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	410x360x90	410x360x90
Price Preis	€	**815,00**	**1.069,00**

MASTRO GO
ELECTRIC OVENS



EASY TO USE AND INCREDIBLY FUNCTIONAL
EINFACH ZU BEDIENEN UND UNGLAUBLICH FUNKTIONELL

Refractory stone hob

Integrated heat recirculation system in the cooking chamber

Standard internal 12 volt LED lighting

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRO PIZZAÖFEN

Item code Artikelnummer		STACK4/P	STACK8/P	STACK6/P	STACK12/P
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°	8	8 + 8	12	12 + 12
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
Top Oberhitze	kW	1x 3,0	2x 3,0	3x 1,5	6x 1,5
Bottom Unterhitze	kW	1x 3,0	2x 3,0	3x 1,5	6x 1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x955x415	1000x955x745	1000x1315x415	1000x1315x745
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	720x720x140	720x720x140	720x1080x140	720x1080x140
Price Preis	€	**1.610,00**	**2.498,00**	**2.001,00**	**3.238,00**

Item code Artikelnummer		STACK6L/P	STACK12L/P	STACK9/P	STACK18/P
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°	12	12 + 12	9	9 + 9
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
Top Oberhitze	kW	3x 1,5	6x 1,5	3x 2,2	6x 2,2
Bottom Unterhitze	kW	3x 1,5	6x 1,5	3x 2,2	6x 2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1360x950x415	1360x950x745	1360x1315x415	1360x1315x745
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	1080x720x140	1080x720x140	1080x1080x140	1080x1080x140
Price Preis	€	**2.242,00**	**3.658,00**	**2.485,00**	**4.245,00**

Z/PR4KIT
Set of 4 castors/ Satz mit 4 Rollen
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
180,00

Item code Artikelnummer		Z/PSXL4	Z/PSXL44	Z/PSXL6	Z/PSXL66
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x845x960	1000x845x860	1000x1205x960	1000x1205x860
Price Preis	€	**566,00**	**566,00**	**653,00**	**653,00**

Item code Artikelnummer		Z/PKXL444	Z/PKXL666
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x1015x120	1000x1375x120
Price Preis	€	**442,00**	**490,00**

Z/PR4KIT
Set of 4 castors/ Satz mit 4 Rollen
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
180,00

Item code Artikelnummer		Z/PSXL6L	Z/PSXL66L	Z/PSXL9	Z/PSXL99
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1360x845x960	1360x845x860	1360x1205x960	1360x1205x860
Price Preis	€	**653,00**	**653,00**	**688,00**	**688,00**

Item code Artikelnummer		Z/PKXL666L	Z/PKXL999
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1360x1015x120	1360x1375x120
Price Preis	€	**541,00**	**637,00**

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRO PIZZAÖFEN

GO LINE

Item code Artikelnummer		**CAB0032/CN**	**CAB0033/CN**
Baking chambers Backkammern	n°	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°	4	4 + 4
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°
Absorbed power Anschlusswert	kW	5,2	10,4
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x860x390	1000x860x690
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	720x720x140	2x 720x720x140
Price Preis	€	**1.891,00**	**3.485,00**

Item code Artikelnummer		**Z/CSTZ4351P**	**Z/CSTZ4352P**
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x840x1170	1000x840x970
Price Preis	€	**720,00**	**720,00**

Item code Artikelnummer		**Z/CKTZ435**
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1005x1000x150
Price Preis	€	**641,00**

PIZZERIA

MASTRO PRO
ELECTRIC OVENS

Designed for
Pan pizzas, peel-baked pizzas and classic pizzas, visible pizzerias, takeaway pizzerias and restaurants.
Ideal für Pizza im Blech oder direkt auf Stein gebacken, klassische Pizza, Pizzerien mit offener Küche, Pizzerien zum Mitnehmen und Restaurants.

Maximum internal visibility thanks to the large window

Equipped with smoke exit knob

Full-length ergonomic handle

Door closure with spring system to ensure maximum durability

Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately

Working temperature up to 450 degrees

ALWAYS PERFECT BAKING RESULTS
STETS PERFEKTE BACKERGEBNISSE

Maximum control of the top and bottom operating temperatures, heating elements inside the refractory stone and top quality components ensure perfect cooking results, together with an exceptional product durability that will continue to work perfectly without requiring particular maintenance for many years. The oven integrates the best technology and it is available with many options.

Massimo controllo delle temperature d'esercizio di cielo e platea, resistenze interne alla pietra refrattaria e componentistica di prima scelta garantiscono risultati di cottura perfetti insieme a una eccezionale durabilità del prodotto che continuerà a funzionare in modo ottimale senza particolari interventi di manutenzione per molti anni. Il forno integra la migliore tecnologia ed è disponibile con numerosi optional.

Die perfekte Kontrolle der oberen und unteren Betriebstemperatur, die im Inneren der Schamottesteine liegenden Heizelemente und Materialien erster Wahl sorgen für perfekte Backergebnisse und außergewöhnliche Langlebigkeit dieses Gerätes, das ohne besondere Wartung über viele Jahre hinweg optimal funktioniert. Der Backofen verfügt über die beste Technik und ist mit zahlreichen Extras erhältlich.

Rock wool insulation

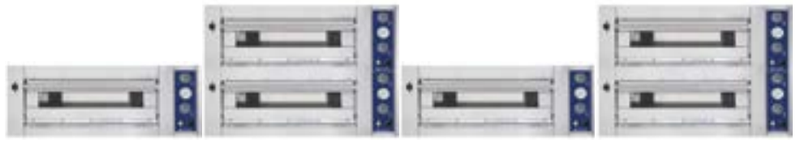
Refractory stone hob

Standard internal 12 volt LED lighting

Le contrôle maximal des températures de fonctionnement de plafond et de le sol, les résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire et les composants de premier choix garantissent des résultats de cuisson parfaits ainsi qu'une durée de vie exceptionnelle du produit, qui continuera à fonctionner de manière optimale sans interventions d'entretien particulières pendant de nombreuses années. Le four, qui intègre la meilleure technologie, est disponible avec de nombreuses options.

El máximo control de las temperaturas de funcionamiento tanto de la parte superior como de la base inferior, las resistencias internas de la piedra refractaria y los componentes de primera calidad garantizan unos resultados de cocción perfectos junto con una durabilidad excepcional del producto que seguirá funcionando de manera óptima sin necesidad de ningún mantenimiento especial durante muchos años. El horno cuenta con la mejor tecnología y está disponible con numerosos accesorios opcionales.

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRO PIZZAÖFEN



Item code Artikelnummer		**CAB0120**	**CAB0121**	**CAB0122**	**CAB0123**
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°	4	4 + 4	6	6 + 6
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,6	13,2	9,6	19,2
Top Oberhitze	kW	6x 0,55	12x 0,55	6x 0,8	12x 0,8
Bottom Unterhitze	kW	6x 0,55	12x 0,55	6x 0,8	12x 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x1000x400	1100x1000x720	1100x1360x400	1100x1360x720
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	720x720x140	720x720x140	720x1080x140	720x1080x140
Price Preis	€	**3.041,00**	**5.043,00**	**3.694,00**	**6.005,00**

Item code Artikelnummer		**CAB0124**	**CAB0125**	**CAB0126**	**CAB0127**
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°	6	6 + 6	9	9 + 9
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	9,9	19,8	14,4	28,8
Top Oberhitze	kW	9x 0,55	18x 0,55	9x 0,8	18x 0,8
Bottom Unterhitze	kW	9x 0,55	18x 0,55	9x 0,8	18x 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1460x1000x400	1460x1000x720	1460x1360x400	1460x1360x720
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	1080x720x140	1080x720x140	1080x1080x140	1080x1080x140
Price Preis	€	**4.015,00**	**6.776,00**	**4.529,00**	**7.723,00**

Item code Artikelnummer		**Z/PSTMASM4**	**Z/PSTMASM6**
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x920x990	1100x1820x990
Price Preis	€	**1.110,00**	**1.332,00**

Item code Artikelnummer		**Z/PSTMASM6L**	**Z/PSTMASM9**
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1460x920x990	1460x1280x990
Price Preis	€	**1.332,00**	**1.517,00**

Item code Artikelnummer		**Z/PCAMASM444**	**Z/PCAMASM666**
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1105x1130x260	1105x1490x260
Price Preis	€	**1.415,00**	**1.549,00**

Item code Artikelnummer		**Z/PCAMASM666L**	**Z/PCAMASM999**
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1465x1130x260	1465x1490x260
Price Preis	€	**1.584,00**	**1.837,00**

MASTRO PRO
ELECTRIC OVENS

THE BEAUTY OF SIMPLICITY
DIE SCHÖNHEIT DES EINFACHEN

The utmost precision in temperature control thanks to the digital controller that allows independent setting between ceiling and floor ("OFF", "MIN" 33% or "MAX" 100%), the high quality of the materials used to create a robust and durable structure, and the extraordinary efficiency thanks to a resource maximisation system with heat recovery in the baking chamber and adjustable steam vent: these are the factors that make the oven a reliable companion over time and capable of churning out the finest delicacies.

Höchste Präzision bei der Temperaturregelung dank digitaler Steuerung, die eine unabhängige Einstellung zwischen Decke und Boden ermöglicht („OFF" aus, „MIN" 33% oder „MAX" 100%), die hohe Qualität der verwendeten Materialien für eine robuste und langlebige Struktur und die außergewöhnliche Effizienz dank eines Systems zur Ressourcenmaximierung mit Wärmerückgewinnung in der Backkammer und einstellbarem Dampfabzug: das sind die Faktoren, die den Ofen zu einem zuverlässigen Begleiter machen, der in der Lage ist, die feinsten Köstlichkeiten zuzubereiten.

La massima precisione nel controllo della temperatura grazie al regolatore digitale che permette un settaggio indipendente tra cielo e platea ("OFF" spento, "MIN" 33% o "MAX" 100%), l'alta qualità dei materiali utilizzati per creare una struttura robusta e duratura e la straordinaria efficienza grazie ad un sistema di massimizzazione delle risorse mediante recupero calore in camera di cottura e lo sfiato vapori regolabile: questi i fattori che rendono il forno un compagno affidabile nel tempo e capace di sfornare le prelibatezze più pregiate.

La précision du contrôle de la température grâce au régulateur digital qui permet un réglage indépendant entre la voûte et le plateau (« OFF » éteint, « MIN » 33% ou « MAX » 100%), la qualité des matériaux utilisés pour créer une structure robuste et durable, l'efficacité extraordinaire grâce à un système de maximisation des ressources avec récupération de la chaleur dans la chambre de cuisson et soupape vapeurs réglable : ce sont les facteurs qui font de ce four un compagnon fiable dans le temps et capable de produire les mets les plus délicats.

La máxima precisión en el control de la temperatura gracias al regulador digital que permite un ajuste independiente entre el techo y el suelo ("OFF" , "MIN" 33% o "MAX" 100%), la alta calidad de los materiales utilizados para crear una estructura robusta y duradera, y la extraordinaria eficiencia gracias a un sistema de maximización de los recursos con recuperación de calor en la cámara de cocción y evacuación de vapores regulable: estos son los factores que hacen del horno un compañero fiable a lo largo del tiempo y capaz de producir los mejores manjares.

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRO PIZZAÖFEN

PRO LINE

Item code Artikelnummer		CAB0024/CD	CAB0025/CD	CAB0007/CD	CAB0013/CD
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°	4	4 + 4	6	6 + 6
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°	max. +400°	max. +400°
Absorbed power Anschlusswert	kW	5,8	11,6	8,4	16,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1150x1060x430	1150x1060x780	1150x1420x430	1150x1420x780
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	720x720x140	720x720x140	720x1080x140	720x1080x140
Price Preis	€	**3.463,00**	**5.744,00**	**4.805,00**	**8.073,00**

Z/CRSF
Set of 4 castors/ Satz mit 4 Rollen
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
512,00 €

Item code Artikelnummer		Z/CSDN435	Z/CSDN4352	Z/CSDN635	Z/CSDN6352
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1140x960x1100	1140x960x900	1140x1320x1100	1140x1320x900
Price Preis	€	**978,00**	**978,00**	**1.076,00**	**1.076,00**

Item code Artikelnummer		Z/CKDN435AS	Z/CKDN635AS
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1146x1110x410	1146x1110x410
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.286,00**	**2.334,00**

PRO LINE

Item code Artikelnummer		CAB0008/CD	CAB0014/CD	CAB0009/CD	CAB0015/CD
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°	6	6 + 6	4	4 + 4
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°	max. +400°	max. +400°
Absorbed power Anschlusswert	kW	8,6	17,2	12,6	25,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1510x1060x430	1510x1060x780	1510x1420x430	1510x1420x780
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	1080x720x140	1080x720x140	1080x720x140	1080x720x140
Price Preis	€	**5.242,00**	**8.503,00**	**6.262,00**	**10.525,00**

Z/CRSF
Set of 4 castors/ Satz mit 4 Rollen
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
512,00 €

Item code Artikelnummer		Z/CSDN635L	Z/CSDN635L2	Z/CSDN935	Z/CSDN9352
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1500x960x1100	1500x960x900	1500x1320x1100	1500x1320x900
Price Preis	€	**1.093,00**	**1.093,00**	**1.194,00**	**1.194,00**

Item code Artikelnummer		Z/CKDN635LAS	Z/CKDN935AS
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1506x1110x410	1506x1110x410
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.574,00**	**2.622,00**

TUNNEL OVEN
TUNNELÖFEN

Support not included

Item code Artikelnummer		CAD0004/ZN	SY850VELED	CAD0009	SY1280VE	SY12100VELED
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	980x1300x440	1260x1750x1080	1400x2000x1110	1650x2180x1140	1820x2450x1200
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	400x580x95	500x850x100	650x1100x100	800x1200x100	1000x1300x100
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°
Absorbed power Anschlusswert	kW	7,9	14,2	18,5	24,9	44,9
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**9.417,00**	**16.138,00**	**20.781,00**	**23.383,00**	**27.338,00**

Support not included

Item code Artikelnummer		CAD0001/ZN	CAD0007	CAD0010	SY1280VG	SY12100VGASD
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1030x1300x440	1260x1750x1080	1550x2000x1100	1680x2180x1140	1980x2450x1200
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	400x580x95	500x850x100	650x1100x100	800x1200x100	1000x1300x100
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°
Absorbed power Anschlusswert	kW	9,0	13,9	24,0	30,0	45,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis		**9.698,00**	**16.350,00**	**20.646,00**	**23.349,00**	**28.128,00**

Item code Artikelnummer		Z/ZOSV1A00	Z/ZOSV1A01
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	715x580x630	765x580x630
Suitable for Geeignet für		**CAD0004/ZN**	**CAD0001/ZN**
Price Preis	€	**960,00**	**960,00**

The above mentioned information for the output per hour refers to a raw pizza-MARGHERITA (thin pizza with tomato and cheese) type, with the weight shown in brackets. This data could change considerably depending on the pizza's mixture and topping.
All baking ovens are stackable: you can get double and sometimes three times their production capacity from the same space with the advantage of using the maximum capacity at the busiest times. When you don't need to produce much you can save on energy by using just one baking module.

Die angegebenen Informationen betreffen Pizzen, Typ MARGHERITA (dünne Pizza mit Tomate und Mozzarella), deren Gewicht man in Klammern lesen kann. Die obgenannten Angaben können durch Änderungen in der Teigzubereitung oder in der Farce variieren.
Alle Backöfen sind stapelbar und daher kann man (im selben Raum) ihre Leistungsfähigkeit verdoppeln und in einigen Fällen auch verdreifachen mit dem Vorteil, die Höchstleistung nur während der Spitzenzeit zu verwenden. Wenn eine reduzierte Leistungsfähigkeit erfordert wird, kann man nur ein Backmodul verwenden, mit Energieersparnis.

THE SYNTHESIS OF MODULAR OVENS
FOR DELI BAKES

- Simple operation for easier management
- Optimization of work time thanks to automated product feeding
- Ability to cook different products, even directly on the conveyor mesh
- ECONOMY function that keeps the oven warm between cooking sessions
- Option of custom combinations

	CAD0004/ZN CAD0001/ZN		SY850VELED CAD0007		CAD0009 CAD0010		SY1280VE SY1280VG		SY12100VELED SY12100VGASD	
Pizza	**Productivity**		**Productivity**		**Productivity**		**Productivity**		**Productivity**	
Ø cm	min	n° / h	min	n° / h	min	n° / h	min	n° / h	min	n° / h
15 (80 gr.)	3,5 - 4,0	145 - 115								
20 (145 gr.)	3,5 - 4,0	80 - 75	3,5 - 4,0	135 - 120						
25 (230 gr.)	3,5 - 4,0	45 - 35	3,5 - 4,0	90 - 80	3,5 - 4,0	155 - 135	3,5 - 4,0	220 - 200	3,5 - 4,0	330 - 290
30 (330 gr.)	3,5 - 4,0	30 - 25	3,5 - 4,5	60 - 50	3,5 - 4,5	120 - 90	3,5 - 4,5	155 - 120	3,5 - 4,5	200 - 170
35 (450 gr.)	4,0 - 4,5	25 - 20	3,5 - 4,5	45 - 35	3,5 - 4,5	90 - 70	3,5 - 4,5	110 - 90	3,5 - 4,5	150 - 120
40 (585 gr.)	4,0 - 5,0	20 - 15	4,0 - 5,0	30 - 25	4,0 - 5,0	50 - 40	4,0 - 5,0	90 - 70	4,0 - 5,0	105 - 85
45 (740 gr.)			4,5 - 5,5	25 - 20	4,5 - 5,5	35 - 30	4,5 - 5,5	50 - 40	4,5 - 5,5	75 - 60
50 (915 gr.)					5,0 - 6,0	25 - 20	5,0 - 6,0	35 - 30	5,0 - 6,0	60 - 50

Le informazioni riportate si riferiscono a pizze di tipo MARGHERITA (pizza sottile con pomodoro e mozzarella), il cui peso totale (non cotto) è indicato tra parentesi. I dati possono variare notevolmente a seconda della composizione dell'impasto e degli ingredienti.
Tutti i forni possono essere impilati l'uno sull'altro, quindi è possibile raddoppiare e, in alcuni casi, addirittura triplicare la produttività nello stesso spazio, con il vantaggio di poter sfruttare il massimo potenziale solo nei momenti di punta. Quando la produttività è bassa, invece, è possibile utilizzare un solo modulo di cottura, ottenendo così un notevole risparmio energetico.

Las informaciones referidas son relativas a pizzas del tipo MARGHERITA (pizza delgada con mozzarella y tomate) del peso total (a crudo) especificado entre paréntesis. Los datos pueden variar sensiblemente en función de la composición del empaste y del relleno.
Todos los hornos se pueden sobreponer, por lo tanto en el mismo espacio se puede también duplicar y en algunos casos triplicar la producción, teniendo la ventaja de poder utilizar la potencia máxima sólo en las horas de punta. En los momentos de poca productividad, en cambio, se puede usufructuar un único módulo de cocción, obteniendo así un notable ahorro energético.

Les informations indiquées sont relatives aux pizzas de type MARGHERITA (pizza fine avec tomate et mozzarella), dont le poids total (crue) est indiqué entre parenthèses. Les données peuvent varier sensiblement selon la composition de la pâte et des ingrédients.
Tous les fours sont superposables et donc dans le même espace il est possible de doubler et, dans certains cas même, tripler la productivité en ayant l'avantage de pouvoir utiliser la potentialité maximale seulement Durant les heures de pointe. En cas de productivité réduite, au contraire il est possible d'utiliser seulement un module de cuisson en obtenant de cette manière une importante économie d'énergie.

OPALE

ELECTRICAL NEAPOLITAN PIZZA OVENS
ELEKTRO PIZZAÖFEN "NAPOLETANISCH"

COOKING The baking of pizzas in the "OPALE" oven, thanks to Incoloy heating elements, takes place by radiation from above, both for the product itself and for heating the bedplate. The bedplate heating elements, on the other hand, only come into action when, after several baking cycles, the humidity of the pizza cools the clay floor. Then, without interrupting the process, the bedplate heating elements can be activated via the controller to reach the initial efficiency in a few minutes. The clay bedplate has a wide versatility: it can bake pizza by the shovel, pizza by the metre, pan pizza, bread and panuozzi. This allows the pizza chef to obtain a pizza with a high crust, soft and crispy. The productivity of the "OPALE" electric oven is higher than that of ovens with other types of power supply.
PRACTICALITY On average, the oven can reach a working temperature of 470°C in about one and a half hours and a maximum temperature of 520°C. It is tested on site and can be used from day one. It has no chimney requirements unless required by local authorities, and in such cases a certified odour eliminator is sufficient.
CLEANING The electric oven generally does not need extensive cleaning as it does not burn and does not release sawdust, ash and wood residue. It is sufficient to brush the bedplate of cooking residues after holding it for about 15 minutes at 350°C and maintain routine maintenance as described in the manual.
QUALITY The temperature adjustability of the "OPALE" electric oven makes baking easier. It allows for a constant temperature and uniform baking thanks to the clay top, which gently transmits the heat to the pizza base.

		OPALEMINI	OPALESTN	OPALEMAXI
Item code Artikelnummer				
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1300x1450x1900	1600x1700x1900	1800x1800x1900
Internal dimensions Innenabmessungen	Ø mm	750	1050	1250
Pizzas Pizzen	ø33 cm n°			
Absorbed power Anschlusswert	kW	13,0	17,0	19,0
Price Preis		**18.900,00**	**21.600,00**	**23.300,00**

BACKEN Das Backen von Pizzen im „OPALE"-Ofen erfolgt dank der Heizelemente aus Incoloy durch Strahlung von oben sowohl für das Produkt selbst als auch für die Erwärmung der Bodenplatte. Die Heizelemente der Bodenplatte hingegen kommen erst dann zum Einsatz, wenn nach mehreren Backzyklen die Feuchtigkeit der Pizza den Lehmboden abkühlt. Ohne den Prozess zu unterbrechen, können die Heizelemente dann über die Steuerung aktiviert werden, um in wenigen Minuten die ursprüngliche Leistung zu erreichen. Der Lehmboden ist vielseitig einsetzbar: Sie kann Schaufelpizza, Meterpizza, Pfannenpizza, Brot und Panuozzi backen. Der Pizzabäcker kann so eine Pizza mit einer hohen Kruste erhalten, weich und knusprig. Die Produktivität des „OPALE"-Elektroofens ist höher als die von Öfen mit anderen Stromversorgungsarten
PRAKTISCH Im Durchschnitt erreicht der Ofen in etwa eineinhalb Stunden eine Betriebstemperatur von 470°C und eine Höchsttemperatur von 520°C. Er wird vor Ort abgenommen und kann vom ersten Tag an verwendet werden. Ein Schornstein ist nicht erforderlich, es sei denn, dies wird von den örtlichen Behörden verlangt; in solchen Fällen reicht ein zertifizierter Geruchsbeseitiger.
REINIGUNG Der Elektrobackofen erfordert im Allgemeinen keine aufwendige Reinigung, da keine Verbrennung stattfindet und keine Sägespäne, Asche oder Holzreste entstehen. Es reicht aus, die Bodenplatte nach etwa 15 Minuten bei 350 °C abzubürsten und die routinemäßige Wartung wie in der Anleitung beschrieben durchzuführen.
QUALITÄT Die Temperatureinstellbarkeit des Elektrobackofens „OPALE" macht das Backen einfacher. Sie ermöglicht eine konstante Temperatur und ein gleichmäßiges Backen dank des Lehmbodens, der die Wärme sanft an den Pizzaboden weitergibt.

COTTURA La cottura delle pizze nel forno "OPALE", grazie alle resistenze in Incoloy, avviene per irraggiamento dall'alto sia per il prodotto stesso, sia per riscaldare la platea. Le resistenze della platea, invece, entrano in azione solo quando, dopo diverse infornate, l'umidità della pizza raffredda il suolo in argilla. Quindi, senza interrompere la lavorazione si possono attivare, attraverso il controller, le resistenze della platea per raggiungere l'efficienza iniziale in pochi minuti. La platea in argilla ha un'ampia versatilità: può cuocere pizza a pala, pizza al metro, pizza in teglia, pane e panuozzi. Il pizzaiolo potrà così ottenere una pizza con cornicione alto, soffice e croccante. La produttività del forno elettrico "OPALE" è maggiore rispetto ai forni con altro tipo di alimentazione.
PRATICITÀ Mediamente il forno può raggiungere una temperatura d'esercizio di 470°C in circa un'ora e mezza e una temperatura massima di 520°C. Viene collaudato in utenza e può essere utilizzato già dal primo giorno. Non ha obblighi di canne fumarie se non richieste dalle autorità locali, e in tali casi è sufficiente un abbattitore di odori certificato.
PULIZIA Il forno elettrico in generale non ha bisogno di pulizie approfondite in quanto, non avendo combustioni, non rilascia residui di segatura, cenere e legna. Basta spazzolare il piano dai residui di cottura dopo averlo tenuto per circa 15 minuti a 350°C e mantenere una manutenzione ordinaria come descritta nel manuale.
QUALITÀ La regolabilità delle temperature del forno elettrico "OPALE" consente una maggiore facilità di cottura. Essa permette di mantenere la temperatura costante e di avere una cottura uniforme grazie anche al piano in argilla, il quale trasmette il calore alla base della pizza in modo delicato.

CUISSON La cuisson des pizzas dans le four "OPALE", grâce aux éléments chauffants en Incoloy, se fait par rayonnement par le haut tant pour le produit lui-même que pour le chauffage de la dalle. Les éléments chauffants de la dalle, en revanche, n'entrent en action que lorsque, après plusieurs cycles de cuisson, l'humidité de la pizza refroidit la sole en argile. Ensuite, sans interrompre le processus, les éléments chauffants de la dalle peuvent être activés via le contrôleur pour atteindre l'efficacité initiale en quelques minutes. La plaque d'argile est très polyvalente: elle permet de cuire des pizzas à la pelle, des pizzas au mètre, des pizzas à la poêle, du pain et des panuozzi. Le pizzaiolo peut ainsi obtenir une pizza avec une croûte haute, moelleuse et croustillante. La productivité du four électrique "OPALE" est supérieure à celle des fours utilisant d'autres types d'alimentation.
PRATICITÉ En moyenne, le four peut atteindre une température de fonctionnement de 470°C en une heure et demie environ et une température maximale de 520°C. Il est testé sur place et peut être utilisé dès le premier jour. Il ne nécessite pas de cheminée, sauf si les autorités locales l'exigent. Dans ce cas, un éliminateur d'odeurs certifié est suffisant.
NETTOYAGE Le four électrique ne nécessite généralement pas de nettoyage approfondi car il ne brûle pas et ne dégage pas de sciure, de cendres ou de résidus de bois. Il suffit de brosser la sole pour la débarrasser des résidus de cuisson après l'avoir maintenue pendant environ 15 minutes à 350°C et de procéder à un entretien de routine comme décrit dans le manuel.
QUALITÉ Le four électrique "OPALE" facilite la cuisson grâce au réglage de la température. Il permet d'obtenir une température constante et une cuisson homogène grâce à son sol en argile qui transmet délicatement la chaleur à la base de la pizza.

COCCIÓN La cocción de las pizzas en el horno "OPALE", gracias a los elementos calefactores de Incoloy, tiene lugar por radiación desde arriba, tanto para el producto en sí como para calentar la losa. Los elementos calefactores de la losa, por su parte, sólo entran en acción cuando, tras varios ciclos de cocción, la humedad de la pizza enfría el suelo de arcilla. Entonces, sin interrumpir el proceso, los elementos calefactores de la losa pueden activarse a través del controlador para alcanzar la eficiencia inicial en pocos minutos. La losa de arcilla tiene una amplia versatilidad: puede hornear pizza a la pala, pizza al metro, pizza en sartén, pan y panuozzi. De este modo, el pizzero puede obtener una pizza con una corteza alta, suave y crujiente. La productividad del horno eléctrico "OPALE" es superior a la de los hornos con otros tipos de alimentación.
PRACTICIDAD Por término medio, el horno puede alcanzar una temperatura de funcionamiento de 470°C en aproximadamente una hora y media y una temperatura máxima de 520°C. Se prueba in situ y puede utilizarse desde el primer día. No necesita chimenea, salvo que lo exijan las autoridades locales, en cuyo caso basta con un eliminador de olores certificado.
LIMPIEZA Por lo general, el horno eléctrico no necesita una limpieza exhaustiva, ya que no quema y no desprende serrín, cenizas ni residuos de madera. Es suficiente cepillar el suelo de residuos de cocción después de mantenerlo durante unos 15 minutos a 350°C y mantener el mantenimiento rutinario como se describe en el manual.
CALIDAD La posibilidad de ajustar la temperatura del horno eléctrico "OPALE" facilita la cocción. Permite una temperatura constante y un horneado uniforme gracias a el suelo de arcilla, que transmite suavemente el calor a la base de pizza.

MASTRO GO

GAS OVENS

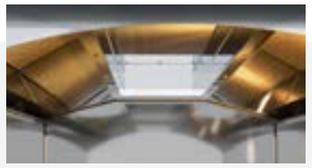
Item code Artikelnummer		CAA0010	CAA0011	CAA0013	CAA0012
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°				
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0 - 400	0 - 400	0 - 400	0 - 400
Absorbed power Anschlusswert	kW	30,4	30,4	11,0	11,0
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1265x1480x800	1265x1730x800	755x815x776	850x920x829
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	Ø mm	1000x950	950x1250	600	700
Price Preis		**5.097,00**	**5.708,00**	**2.346,00**	**2.757,00**

Item code Artikelnummer		Z/EPLFD1	Z/EPLFD2	Z/ESPOH60AS	Z/ESPOH70AS
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1177x1201x930	1177x1445x930	710x705x822	780x780x822
Price Preis		**1.077,00**	**1.209,00**	**343,00**	**411,00**

MASTRO PRO
GAS OVENS

Designed for
Peel-baked pizzas, classic pizzas, pizzerias, takeaway and restaurants.
Ideal für Pizza direkt auf Stein gebacken, klassische Pizza, Pizzerien, Pizzerien zum Mitnehmen und Restaurants.

ITALIAN RELIABILITY
AFFIDABILITÀ ITALIANA



Refractory stone hob

Internal lighting
for constant baking monitoring

Working temperature up to 450 degrees

Quick temperature attainment

Heat distribution system for uniform cooking

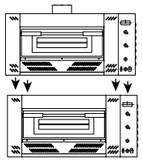
Energy efficiency

PRO LINE

Item code Artikelnummer		CAA0005/P	CAA0003/P	CAA0004/P
Baking chambers Backkammern	n°	1	1	1
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°	3	6	9
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	16,1	21,5	27,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x1060x540	1000x1360x540	1300x1360x540
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	610x600x150	610x900x150	910x900x150
Price Preis	€	**4.392,00**	**4.881,00**	**5.837,00**

Item code Artikelnummer		Z/CSG433PR	Z/CSG633PR	Z/CSG933PR
Dimensions extern Aussenabmessungen	WxDxH mm	1000x845x960	1000x1140x960	1300x1140x960
Suitable for single oven Geeignet für einzelnen Ofen		**CAA0005/P**	**CAA0003/P**	**CAA0004/P**
Price Preis	€	**532,00**	**612,00**	**675,00**

Item code Artikelnummer		Z/CSG833PR	Z/CSG1233PR	Z/CSG1833PR
Dimensions extern Aussenabmessungen	WxDxH mm	1000x845x860	1000x1140x860	1300x1140x860
Suitable for stacked ovens Geeignet für gestapelte Öfen		**2X CAA0005/P**	**2X CAA0003/P**	**2X CAA0004/P**
Price Preis	€	**532,00**	**612,00**	**675,00**



Z/PSTACKIT
Exhauster connection for stackable ovens
Absauganschluss für stapelbare Öfen
455,00 €

Z/CCF33P
Drawn diverter
Abluftstutzen
436,00 €

Z/PR4KIT
Set of 4 castors / 4er Rollenset
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
180,00 €

HYBRID

A pre-assembled mono-block oven to be placed in a masonry structure and customized (recessed oven). This is the heart of your oven, which needs to be insulated, built in and finished with the desired look. The stainless steel structure of this oven is designed for easy transport. The oven structure is palletized and can be lifted by crane or moved with a forklift truck and simple manual pallet truck. Where it is not possible to install a pre-assembled mono-block (due to excess size for the entrance or lack of possibility to use crane, fork-lift etc) we suggest our component KIT, which can be assembled on-site.

Ein vormontierter Monoblock-Ofen zum Einbau in ein Mauerwerk und zur individuellen Gestaltung (Einbaubackofen). Dies ist das Herzstück Ihres Ofens, das isoliert, eingebaut und dem das gewünschte Aussehen verleiht werden muss. Die Edelstahlstruktur des Ofens ist für einen einfachen Transport ausgelegt. Die Struktur des Ofens ist palettiert und kann mit einem Kran angehoben oder mit einem Gabelstapler und einem einfachen Hubwagen bewegt werden. Wenn es nicht möglich ist, einen vormontierten Monoblock zu installieren (aufgrund der Übergröße des Eingangs oder der fehlenden Möglichkeit, einen Kran, Gabelstapler usw. zu verwenden), empfehlen wir unser Komponenten-KIT, das vor Ort montiert werden kann.

Monoblocco grezzo da inserire in una struttura muraria da personalizzare (forno da incasso). Si tratta del cuore del forno che dovrà essere coibentato, murato e rifinito a vostro piacimento, così da adattarsi a particolari soluzioni di progettazione e di arredamento del locale. La struttura esterna del forno, pallettizzata è stata progettata per essere agevolmente trasportata e movimentata con braccio gru o con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano. Ove non sia possibile installare un monoblocco già assemblato (eccessive dimensioni rispetto ai passaggi o impossibilità di uso di carrello elevatore, braccio gru, etc.), proponiamo il nostro Kit Componenti, in modo tale che possa essere assemblato sul posto.

Monobloc brut à insérer dans une structure murale à personnaliser (four encastré). C'est le cœur du four qui doit être isolé, muré et fini à votre convenance, de manière à pouvoir s'adapter à des solutions particulières de design et d'ameublement. La structure extérieure du four, qui est palettisée, est conçue pour être facilement transportée et déplacée à l'aide d'un bras de grue ou d'un chariot élévateur à fourche et/ou d'un simple transpalette manuel. Lorsqu'il n'est pas possible d'installer un monobloc déjà monté (dimensions excessives par rapport aux passages ou impossibilité d'utiliser un chariot élévateur, un bras de grue, etc.), nous proposons notre kit de composants, qui permet de le monter sur place.

Monobloque en bruto para insertar en una estructura mural a medida (horno empotrado). Este es el corazón del horno que debe aislarse, revestirse y acabarse a su gusto, para que pueda adaptarse a soluciones particulares de diseño y mobiliario. La estructura exterior del horno, que está paletizada, está diseñada para que pueda transportarse y moverse fácilmente con un brazo de grúa o una carretilla elevadora y/o una simple transpaleta manual. Cuando no es posible instalar un monobloque ya montado (dimensiones excesivas en relación con los pasillos o imposibilidad de utilizar una carretilla elevadora, un brazo de grúa, etc.), ofrecemos nuestro Kit de componentes, para que pueda montarse in situ.

Z/MKITBRUC
Burner
€ 3.450,00

CONTROLUNIT
Control unit
€ 1.588,00

Z/AFLANGIA
Fixation kit for burner
€ 356,00

Wood fired

Gas fired

Item code Artikelnummer		CAC0015	CAC0016	CAC0017	CAC0018
External diameter Außendurchmesser	d est mm	1300	1540	1680	1790
Internal diameter Innendurchmesser	d int mm	1100	1300	1450	1540
Total height Gesamthöhe	ht mm	1800	1800	1820	1820
Stand height Unterbauhöhe	hb mm	1180	1180	1180	1180
External chamber height Backkammer Aussenhöhe	hf mm	1050	1050	1070	1070
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°	4	6	8	10
Price Preis	€	**8.100,00**	**9.300,00**	**10.400,00**	**11.700,00**

HYBRID COPPER

Provided in a unique block and fully insulated. The outside structure is made of stainless steel and frontal copper panel. No additional covering is required. This oven is suited for mobile pizzeria, catering, parties, fairs, gardens etc. Supplied with metal support stand. The oven structure is palletized and it can be moved with a forklift truck and/or with simple manual pallet truck.

Hergestellt in einem einzigartigen Block und vollständig isoliert. Die Außenstruktur besteht aus rostfreiem Stahl und einer Frontplatte aus Kupfer. Eine zusätzliche Verkleidung ist nicht erforderlich. Dieser Ofen eignet sich für mobile Pizzerien, Catering, Partys, Messen, Gärten usw. Mit Metallträgerstruktur ausgestattet. Die Struktur des Ofens ist palettiert und kann mit einem Gabelstapler und/oder mit einem einfachen Hubwagen bewegt werden.

Forno in monoblocco interamente coibentato e rivestito in acciaio inox e con frontale in rame. Non è richiesto alcun rivestimento di finitura. È un forno particolarmente adatto per servizi di catering, pizzerie mobili e ambulanti, feste popolari, manifestazioni, pizzerie all'aperto etc. Il forno viene corredato dal cavalletto metallico di supporto. La struttura del forno è pallettizzata e movimentabile con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano.

Four monobloc entièrement isolé et revêtu d'acier inoxydable avec façade en cuivre. Aucun revêtement de finition n'est nécessaire. Ce four est particulièrement adapté aux services de restauration, aux pizzerias mobiles et itinérantes, aux festivals, aux événements, aux pizzerias en plein air, etc. Le four est livré avec un support métallique. La structure du four est palettisée et peut être manipulée avec un chariot élévateur et/ou un simple transpalette manuel.

Horno monobloque totalmente aislado y revestido de acero inoxidable con frente de cobre. No requiere revestimiento de acabado. Este horno es especialmente adecuado para servicios de catering, pizzerías móviles e itinerantes, festivales, eventos, pizzerías al aire libre, etc. El horno se suministra con un soporte metálico. La estructura del horno está paletizada y puede manipularse con una carretilla elevadora y/o una simple transpaleta manual.

Z/MKITBRUC
Burner
€ 3.450,00

CONTROLUNIT
Control unit
€ 1.588,00

Z/AFLANGIA
Fixation kit fzor burner
€ 356,00

Wood fired

Gas fired

Item code Artikelnummer		CAC0021	CAC0022	CAC0023	CAC0024
External diameter Außendurchmesser	d est mm	1440	1680	1850	1960
Internal diameter Innendurchmesser	d int mm	1100	1300	1450	1540
Total height Gesamthöhe	ht mm	1850	1850	1850	1850
Stand height Unterbauhöhe	hb mm	1170	1170	1170	1170
External chamber height Backkammer Aussenhöhe	hf mm	1150	1150	1150	1150
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°	4	6	8	10
Price Preis	€	**10.560,00**	**12.200,00**	**12.900,00**	**14.900,00**

HYBRID MOSAIC

Z/MKITBRUC
Burner
€ 3.450,00

CONTROLUNIT
Control unit
€ 1.588,00

Z/AFLANGIA
Fixation kit for burner
€ 356,00

WOOD PIZZA OVENS
HOLZ-PIZZAÖFEN

Wood fired

Gas fired

Item code Artikelnummer		**CAC0031**	**CAC0032**	**CAC0033**
Baking chambers Backkammern	n°	1	1	
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°			
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0 - 500	0 - 500	0 - 500
Absorbed power Anschlusswert	kW	34,0	34,0	34,0
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1530x1600x2020	1650x1720x2080	1900x1950x2100
Price Preis	€	**14.700,00**	**15.480,00**	**17.270,00**

Entirely handmade wood- or gas-fired pizza oven

Vollständig handgefertigter Pizzabackofen, holz- oder gasbefeuert

- ✓ **Dome and external hood made of hand-shaped bricks.** Kuppel und Außenhaube aus handgeformten Ziegeln.
- ✓ **Removable supporting stand in reinforced iron.** Abnehmbares Untergestell aus verstärktem Eisen.
- ✓ **Crown in firebricks.** Krone aus Schamottsteinen.
- ✓ **2 cm (0,8 in) thick lava stone landing.** 2 cm dicker Lavasteinboden.
- ✓ **External coating customisable on demand.** Außenverkleidung mit weißen Mosaiksteinen.
- ✓ **Oven floor made of Alfa's "cotto" firebricks.** Boden aus „Cotto"-Schamottsteinen.
- ✓ **Italian design cast-iron arch.** Gusseiserner Bogen mit italienischem Design.
- ✓ **Wood or gas available. Hybrid with the Hybrid Kit.** Holz oder Gas verfügbar. Hybrid mit dem Hybrid-Kit.

SPIRAL DOUGH MIXERS
SPIRALTEIGKNETMASCHINEN

The minimum workable dough is 20% of the bowl capacity

Der verarbeitbare Teig muss mindestens 20% des Fassungsvermögens des Beckens betragen

Item code Artikelnummer		**CBD0001/P**	**CBD0002/P**	**CBD0003/P**	**CBD0004/P2V**	**CBD0005/P2V**	**CBD0006/P2V**	**CBD0008/P**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	240x500 x500	260x500 x500	385x670 x725	385x670 x725	424x735 x810	480x805 x870	535x935 x915
Speeds Geschwindigkeiten	n°	1	1	1	2	2	2	2
Castors Räder		no	no	yes	yes	yes	yes	yes
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	lt	7	10	16	22	32	41	60
Dough capacity Kapazität Teig	kg	5	8	12	17	25	35	48
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,37	0,75	0,75 | 1,1	1,1 | 1,3	1,1 | 1,7	1,5 | 2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz		220-240V 1+N 50 Hz			380-415V 3+N 50 Hz		
Price Preis	€	**1.281,00**	**1.369,00**	**1.537,00**	**1.974,00**	**2.273,00**	**2.630,00**	**4.488,00**

Item code Artikelnummer		**CBD0010/PR**	**CBD0011/PR**	**CBD0012/PR**	**CBD0013/PR**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	385x670x725	424x735x810	480x805x870	480x805x870
Speeds Geschwindigkeiten	n°	1	1	1	1
Castors Räder		yes	yes	yes	yes
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	lt	22	32	41	48
Dough capacity Kapazität Teig	kg	17	25	35	42
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,75	1,1	1,1	1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.150,00**	**2.496,00**	**2.741,00**	**2.863,00**

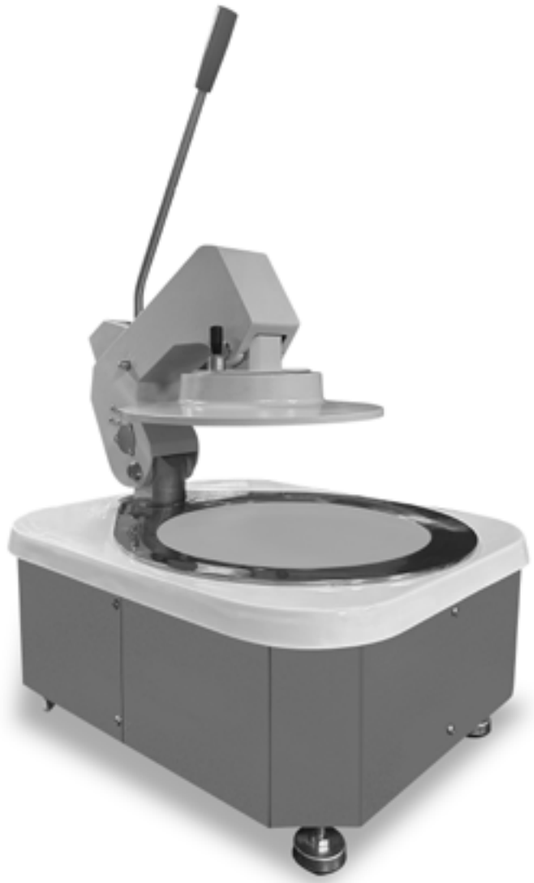
FORKED DOUGH MIXERS
GABELTEIGKNETMASCHINEN

Item code Artikelnummer		**CBD0070**	**CBD0071**	**CBD0072**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	950x660x900	1040x760x1050	1210x880x1220
Speeds Geschwindigkeiten		2	2	2
Flour capacity Mehlfassungsvermögen	kg	17	30	50
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	Lt	50	70	125
Dough capacity Kapazität Teig	kg	22,5	45,0	75,0
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,75 - 1,5	1,1 - 2,2	1,5 - 2,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz		380-415V 3+N 50-60 Hz	
Price Preis	€	**5.425,00**	**5.785,00**	**7.575,00**

PIZZA FORMERS
PIZZATEIGPRESSEN

Professional pizza pressing device for easy processing of the dough. Its main benefit are the neutral contact surfaces that press the dough without heating and thus stressing it. Ideal for pizza bases from ø28 cm to ø35 cm, with a dough humidity from 30% up to 70%.

Professionelles Pizza-Pressgerät für eine einfache Verarbeitung des Teigs. Sein Hauptvorteil sind die neutralen Kontaktflächen, die den Teig pressen, ohne ihn zu erhitzen und damit zu belasten. Ideal für Pizzaböden von ø28 cm bis ø35 cm, mit einer Teigfeuchtigkeit von 30% bis 70%.



Item code Artikelnummer		**CBC0010**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	510x580x910
Pizza diameter Pizzadurchmesser	Ø cm	28-35
Productivity Produktivität	balls / h	180
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,35
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**13.500,00**

Professional heavy-duty pizza pressing device for high productivity. Equipped with electronically controlled heating plates up to ø52 cm that can be set to adjust the thickness of the pizza base. With an hourly production of up to 400 pieces, this pizza press can be placed in any pizzeria without the need of specialised labour.

Professionelle Hochleistungs-Pizzapresse für hohe Produktivität. Ausgestattet mit elektronisch gesteuerten Heizplatten bis zu ø52 cm, einstellbar um die Dicke des Pizzabodens anpassen zu können. Mit einer Stundenproduktion von bis zu 400 Stück kann diese Pizzapresse in jeder Pizzeria eingesetzt werden, ohne dass spezielle Fachkräfte benötigt werden.

Item code Artikelnummer		**Z/CSPZF50**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	620x690x775
Price Preis	€	**1.580,00**

Item code Artikelnummer		**CBC0003**	**CBC0001**	**CBC0002**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x610x770	500x610x770	560x710x860
Dimensions plates Abmessungen Presse	Ø cm	30	35	50
Productivity Produktivität	balls / h	400	400	400
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +200°	max. +200°	max. +200°
Absorbed power Anschlusswert	kW	4,2	4,2	6,6
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**7.160,00**	**7.248,00**	**9.514,00**

DOUGH SHEETERS & ROLLING MACHINES
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINEN

PED/P
Foot pedal
Elektronisches Fußpedal
€ 74,00

Item code Artikelnummer		CBB0006/PR	CBB0005/PR	CBB0012	CBB0001/P	CBB0002/P
Dimensions extern Aussenabmessungen	WxDxH mm	650x345x430	585x435x715	665x435x715	475x375x660	585x435x790
Dimensions pizza Abmessungen Pizza	Ø cm	26 - 45	26 - 40	26 - 45	14 - 30	26 - 40
Foot pedal Elektronisches Fußpedal	included	yes	yes	yes	no	no
Dough weight Teiggewicht	gr	210 - 700	220 - 900	220 - 900	80 - 210	210 - 700
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.123,00**	**1.526,00**	**1.614,00**	**1.225,00**	**1.404,00**

DOUGH PORTIONING & ROUNDING MACHINES
TEIGPORTIONIERER & TEIGABRUNDER

Great helpers in the pizzeria

The portioning machine is the ideal tool for effortlessly breaking dough into any desired weight. The user only has to load the dough which gets then portioned by extrusion.
The dough rounder is able to process dough portions of different weights without ever changing accessories as it is equipped with an auger that exploits the force of gravity. Through the natural upward movement the dough is rolled without being stressed or heated, keeping its properties intact.

Große Helfer in der Pizzeria

Die Portioniermaschine ist das ideale Werkzeug, um Teig mühelos in jedes gewünschte Gewicht zu brechen. Der Bediener muss lediglich den Teig einlegen und dieser wird durch Extrusion portioniert.
Der Teigabrunder ist in der Lage, Teigportionen mit unterschiedlichem Gewicht zu verarbeiten, ohne dass irgendein Zubehör gewechselt werden muss, da mit einer Schnecke ausgestattet, die sich die Schwerkraft zunutze macht. Durch die natürliche Aufwärtsbewegung wird der Teig gerundet, ohne dass er belastet oder erhitzt wird, sodass seine Eigenschaften intakt bleiben.

Item code Artikelnummer		CBA0005	CBA0006	CBH0004	CBH0005
Version Version		dough rounder	dough rounder	dough divider	dough divider
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	390x580x790	410x610x820	500x540x840	500x670x840
Dough ball size Teigbällchengröße	g	30-300	20-800	50-280	50-900
Productivity Produktivität	n°/h	up to 1800	up to 1800	up to 720	up to 720
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,37	0,93	0,93
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.068,00**	**6.563,00**	**7.693,00**	**9.535,00**

Item code Artikelnummer		Z/TBH	Z/TBHP
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	550x550x900	600x600x900
Suitable for Geeignet für		**CBH0004**	**CBH0005**
Price Preis	€	**840,00**	**990,00**

REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
PIZZATISCHE

55,00 €

25,00 €

165,00 €

595,00 €

695,00 €

Granite top sides and rear 240 mm
Granitarbeitsfläche mit Seiten- & Rückseitenhöhe 240 mm

Item code Artikelnummer		**9926F**	**9927F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1600x800x1080	2150x800x1080
Suitable pan cooler Geeignete Kühlaufsatzvitrine	Item code	**9932CV** 5x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm	**9979CV** 10x GN 1/3 max. h = 150 mm
Volume Fassungsvermögen	lt	380	615
Shelves included Roste enthalten	mm	2x 600x400 mm	3x 600x400 mm
Drawers (not refrigerated) Schubladen (nicht gekühlt)	n°	3x 600x400 mm max. h= 70 mm	3x 600x400 mm max. h= 70 mm
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,4	0,55
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.507,00**	**4.265,00**

Granite top sides 150/250 mm and rear 250 mm
Granitarbeitsfläche mit Seitenhöhe 150/250 mm und Rückseite 250 mm

55,00 €

25,00 €

165,00 €

205,00 €

Item code Artikelnummer	**CCZ0109**	**CCZ0110**	**CCZ0111**	**CCZ0112**
Dimensions Abmessungen	1492x800x850	2017x800x850	2017x800x850	2542x800x850
Suitable pan cooler Geeignete Kühlaufsatzvitrine	**9964CV** 5x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm	**9931CV** 7x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm	**9931CV** 7x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm	**BGB0138** 12x GN 1/4 max. h = 150 mm
Volume Fassungsvermögen	372	588	372	588
Shelves included Roste enthalten	2x 600x400 mm	3x 600x400 mm	2x 600x400 mm	3x 600x400 mm
Drawers (not refrigerated) Schubladen (nicht gekühlt)	-	-	7x 600x400 mm max. h= 70 mm	7x 600x400 mm max. h= 70 mm
Working temperature Betriebstemperatur	0° +8°	0° +8°	0° +8°	0° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	0,4	0,4	0,3	0,3
Power supply Netzspannung	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	**3.097,00**	**3.999,00**	**4.978,00**	**5.580,00**

PAN COOLERS
KÜHLAUFSATZVITRINEN

BGB0138

All models delivered
without GN containers
Alle Modelle werden ohne
GN-Behälter geliefert

GN 1/4

Item code Artikelnummer		9966CV	9970CV	9967CV	9968CV	9969CV	BGB0138
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x335x440	1400x335x440	1500x335x440	1800x335x440	2000x335x440	2542x336x450
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°
Capacity Fassungsvermögen	GN	5x GN 1/4 max. h = 150 mm	6x GN 1/4 max. h = 150 mm	7x GN 1/4 max. h = 150 mm	8x GN 1/4 max. h = 150 mm	10x GN 1/4 max. h = 150 mm	12x GN 1/4 max. h = 150 mm
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,135	0,135	0,135	0,135	0,135	0,168
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**755,00**	**785,00**	**805,00**	**865,00**	**910,00**	**1.955,00**

GN 1/3

Item code Artikelnummer		9976CV	9964CV	9932CV	9965CV	9931CV	9979CV
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x395x440	1500x395x440	1600x395x440	1800x395x440	2000x395x440	2200x395x440
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x GN 1/3 max. h 150 mm 1x GN 1/2 max. h 150 mm	5x GN 1/3 max. h 150 mm 1x GN 1/2 max. h 150 mm	5x GN 1/3 max. h 150 mm 1x GN 1/2 max. h 150 mm	8x GN 1/3 max. h 150 mm	7x GN 1/3 max. h 150 mm 1x GN 1/2 max. h 150 mm	10x GN 1/3 max. h 150 mm
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,135	0,135	0,135	0,135	0,135	0,135
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**820,00**	**870,00**	**910,00**	**925,00**	**980,00**	**1.065,00**

REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
PIZZATISCHE

28,00 €

20,00 €

165,00 €

All models delivered
without GN containers
Alle Modelle werden ohne
GN-Behälter geliefert

Item code Artikelnummer		CCZ0103	CCZ0104	CCZ0105
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x1340	1865x700x1340	2330x700x1340
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°
Capacity Fassungsvermögen	GN	7x GN 1/3 max. h 150 mm	10x GN 1/3 max. h 150 mm	12x GN 1/3 max. h 150 mm
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,1	3,1	4,1
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.879,00**	**4.651,00**	**5.729,00**

REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
PIZZATISCHE

33,00 €

40,00 €

Item code Artikelnummer		**CCZ0072**	**CCZ0073**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1410x700x1070	1900x700x1070
Suitable pan cooler Geeignete Kühlaufsatzvitrine	Item code	9970CV 6x GN 1/4 max. h = 150 mm	-
Volume Fassungsvermögen	lt	210	330
Shelves included Roste enthalten	n°	2x GN 1/1	3x GN 1/1
Drawers (not refrigerated) Schubladen (nicht gekühlt)	n°	6	6
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+4° +6°	+4° +6°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C	+30°	+30°
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,25	0,25
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.146,00**	**3.888,00**

All models delivered
without GN containers
Alle Modelle werden ohne
GN-Behälter geliefert

Item code Artikelnummer		**9177C**	**9178C**	**9937T**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	900x700x1090	1365x700x1090	1400x700x1022
Suitable pan cooler Geeignete Kühlaufsatzvitrine	Item code	-	-	9970CV 6x GN 1/4 max. h = 150 mm
Capacity Fassungsvermögen	lt / GN	265 · GastroNorm 5x GN 1/6 max. h = 150mm	416 · GastroNorm 8x GN 1/6 max. h = 150mm	330
Shelves included Roste enthalten	mm	2x GN 1/1 (530x325 mm)	3x GN 1/1 (530x325 mm)	3x GN 1/1 (530x325 mm)
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +8°	0° +8°	0° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600A	R290	R290
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C	+36°	+36°	+38°
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,142	0,233	0,233
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.260,00**	**1.895,00**	**1.915,00**

ALUMINIUM SMALL SHOVEL
KLEINE SCHAUFEL AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/HF20L	200	1500	1690	45,25

Aluminated head, galvanised handle
Kopf aus Aluminium, verzinkter Stiel

ALUMINIUM RECTANGULAR
RECHTECKIG AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/HF32RL	320x300	1200	1530	45,25

Aluminated steel head, untreated, aluminium handle
Kopf aus Aluminium, Alustiel, nicht behandelt

PIZZA CUTTER
PIZZASCHNEIDER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/HACROM	Ø 100 230x100	11,25

BASIC PIZZA KIT - 4 PCS
BASIC PIZZA-SET - 4 STK

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GS2AMICA	360x1580x90	141,00

Peel, small peel, brush and 3-slot peel-hanger
Schaufel, Palette, Bürste und Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen

LEGEND
LEGENDE
Head dimensions (mm) / Abmessung Kopf (mm)
Handle length (mm) / Grifflänge (mm)
Total length (mm) / Gesamtlänge (mm)

ALUMINIUM ROUND
ALUMINIUM RUND

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GA32	330	1200	1560	131,00
Z/GA37	360	1200	1600	150,00
Z/HA45	450	1200	1700	195,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED
RECHTECKIG PERFORIERT AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GA32RF	300	1200	1530	168,00
Z/GA37RF	300	1500	1830	195,00
Z/GA45RF	300	1800	2130	226,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

ALUMINIUM RECTANGULAR
RECHTECKIGE AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GA32R	330	1200	1560	131,00
Z/HA37R	360	1200	1600	149,00
Z/GA45R	450	1200	1700	195,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED
RECHTECKIG PERFORIERT AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GANAP32RF	330	1500	1860	185,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

LEGEND
LEGENDE
Head dimensions (mm) / Abmessung Kopf (mm)
Handle length (mm) / Grifflänge (mm)
Total length (mm) / Gesamtlänge (mm)

ALUMINIUM SHOVEL
PIZZASCHAUFEL AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GAM4060	330	1200	1560	**182,00**

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

BRUSH
PIZZABÜRSTE

Item code Artikelnummer			Price €
Z/GACSPGT	270	145x40xh35	**22,00**
Z/HACHSPL	1570	160x50x47	**58,00**

PIZZA CUTTER
PIZZASCHNEIDER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACROP6	Ø 100 260x100	**55,00**

STAINLESS STEEL SMALL SHOVEL
KLEINE SCHAUFEL AUS EDELSTAHL

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GI23	230	1220	1450	**117,00**

Stainless steel head, stainless steel handle
Edelstahlkopf, -stiel

SCRAPER TO RECOVER SOLID BODIES
PIZZAOFENSCHABER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACTB	1500 (180x55*)	**60,00**

*** Usable head dimensions** - * Nutzmaße Kopf

SCRAPER TO RECOVER SOLID BODIES
PIZZAOFENREINIGER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACHRSL	1540 (240x40*)	**44,75**

*** Usable head dimensions** - * Nutzmaße Kopf

ASH-RAISING SHOVEL
ASCHENSCHAUFEL

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACPL180	1800 (220x200*)	**68,00**

*** Usable head dimensions** - * Nutzmaße Kopf

LEGEND
LEGENDE
Head dimensions (mm) Abmessung Kopf (mm)
Handle length (mm) Grifflänge (mm)
Total length (mm) Gesamtlänge (mm)
Total length (mm) Gesamtlänge (mm)

WALL-MOUNTED SHOVEL RACK
PIZZASCHAUFEL-WANDHALTERUNG

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACAPM	175x90xh90	36,25

Dowels not included - Dübel nicht inbegriffen

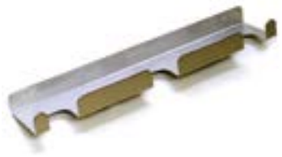
Peels support
Ablage fur Schaufeln

Brushes/small peels support
Ablage fur Bursten/Paletten

Marble base
Marmorsockel

FREE-STANDING PEEL RACK
PIZZASCHAUFELHALTER / TRÄGER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACBS1	250x350xh1750	234,00



ALUMINIUM RACK
PIZZASCHAUFEL-WANDHALTERUNG

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACHPP	415x80	22,75

PIZZA RACK | PIZZABLECHHALTER

Item code Artikelnummer			Price €
ACPRO	300x300x h660	660	121,00

WALL-MOUNTED PIZZA RACK
PIZZABLECH-WANDHALTER

Item code Artikelnummer			Price €
Z/GBIM11	490x410x h830	660	242,00

Distance between shelves: 8 cm. (up to 11 pans)
Abstand zwischen Ebenen: 8 cm. (bis 11 Bleche)

LEGEND
LEGENDE
Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)
Handle length (mm) Grifflänge (mm)
Total length (mm) Gesamtlänge (mm)
Total length (mm) Gesamtlänge (mm)

SPATULA
SPACHTEL

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACST4M	115	9,50
Z/GACSTF10	100	14,00

***Flexible triangular** ****Triangular** *****Flexible**
*Dreieckig flexibel ** Dreieckig ***Biegsam

DOUGH-CUTTERS
TEIGSCHNEIDER / SPACHTEL

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACTPM	75x150	8,75

***Impact-resistant and scratch-resistant** ****Rigid**
*Stoff- und kratzfest ** Hart

RECTANGULAR PIZZA SERVER
PIZZA-PALETTE

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACST21	140x100	27,50

***Flexible**
*Flexibel

ROLLER DOCKER | TEIGLOCHER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACBSM	130x60	44,50

LEGEND
LEGENDE
Head dimensions (mm) Abmessung Kopf (mm)
Handle length (mm) Grifflänge (mm)
Total length (mm) Gesamtlänge (mm)
Total length (mm) Gesamtlänge (mm)

ROLLING PIN | ROLLHOLZ

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GMT34	400	**20,50**
Z/GMT50	500	**67,00**

TRAY WITH HANDLE | PIZZATABLETT MIT GRIFF

Item code Artikelnummer		*	Price €
Z/GACCPT456	Ø450	6 slices 6 Stücke	**70,00**
Z/GACPCPT50	Ø500	8 slices 8 Stücke	**78,00**

TRAY WITH HANDLE | PIZZATABLETT MIT GRIFF

Item code Artikelnummer		*	Price €
Z/GACPCP37	Ø370	Smooth Glatt	**57,00**
Z/GACPCP41	Ø410	Smooth Glatt	**63,00**

TONG FOR PIZZA TRAYS | PIZZABLECHZANGE

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACPZE	395	**26,50**

RECTANGULAR PAN
RECHTECKIGES BLAUBLECH

Item code Artikelnummer		Price €
Z/D4174560	600x400x25	**32,75**

RECTANGULAR PAN
RECHTECKIGES ALUMINIUM BLECH

Item code Artikelnummer		Price €
4174432	530x325x15	**39,00**
Z/DTREPA	600x400x20	**28,00**

ROUND PAN
RUNDES BLAUBLECH

Item code Artikelnummer		Price €
Z/HTLN2425	Ø 240	**6,50**
Z/HTLN2625	Ø 260	**7,00**
Z/HTLN2825	Ø 280	**7,25**
Z/HTLN3025	Ø 300	**8,00**
Z/HTLN3225	Ø 320	**8,25**
Z/HTLN3625	Ø 360	**10,50**

ROUND PAN OF ALUMINIUM PERFORATED
RUNDES ALUMINIUMBLECH PERFORIERT

Item code Artikelnummer		Price €
Z/SPTF2425	Ø 240	**22,50**
Z/SPTF2625	Ø 260	**23,50**
Z/SPTF2825	Ø 280	**26,50**
Z/SPTF3025	Ø 300	**27,50**
Z/SPTF3225	Ø 320	**30,00**
Z/SPTF3625	Ø 360	**38,00**

SCREEN | GITTER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/HDF30	Ø 300	**8,50**
Z/HDF33	Ø 330	**9,25**
Z/HDF36	Ø 350	**10,00**

LEGEND
LEGENDE
Head dimensions (mm) / Abmessung Kopf (mm)
Handle length (mm) / Grifflänge (mm)
Total length (mm) / Gesamtlänge (mm)
* Features / Eigenschaften
Total length (mm) / Gesamtlänge (mm)

LEGEND
LEGENDE
Head dimensions (mm) / Abmessung Kopf (mm)
Handle length (mm) / Grifflänge (mm)
Total length (mm) / Gesamtlänge (mm)
Total length (mm) / Gesamtlänge (mm)

PIZZERIA

PIZZA ACCESSORIES
PIZZA ZUBEHÖR

RECEIPT RAIL | BONSCHIENE

Item code Artikelnummer		Price €
A256091	920 mm	**32,25**

Z/M4400N

Z/HE6407
+ Z/HE6410

PIZZA PLASTIC BOXES
PIZZABALLENBOXEN

Item code Artikelnummer		Price €
Z/M4400N	600x400	**11,25**
Z/HE6407	600x400x70	**14,00**
Z/HE6410	600x400x100	**15,75**

***Lid, polyethylene for food use ****Polyethylene for food use**
*Deckel, Polyäthylen, lebensmittelecht **Polyäthylen lebensmittelecht

NOT INSULATED RIGID BOX
UNISOLIERTE STARRE PIZZABOX

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GBP40CR	510x520 xh500	460x480 xh450	2x Ø400	**685,00**

FIXING PLATE | BEFESTIGUNGSPLATTE

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GBPKIT2	340x375xh35	**106,00**

THERMAL BAGS | THERMOPIZZATASCHEN

Item code Artikelnummer			Price €
Z/GBTD3320	360x360x h170	5x Ø 330	**57,00**
Z/GBTD4020	430x420x h190	4x Ø 400 5x Ø 360	**72,00**
Z/GBTD4520	490x480x h180	3x Ø 450	**77,00**

Total sizes | Gesamtausmaß

LEGEND
LEGENDE

External dimensions (mm)
Außenmaße (mm)

Internal dimensions (mm)
Innenmaße (mm)

Useful dimensions (mm)
Arbeitsmaße (mm)

Bag capacity
Taschenfassungsvermögen

Box only capacity
Fassungsvermögen der Kartons

PIZZERIA

BAKERY & PASTRY

BÄCKEREI UND KONDITOREI / PANETTERIA E PASTICCERIA
BOULANGERIE ET PÂTISSERIE / PANADERÍA Y PASTELERÍA

MASTRO PRO PIZZBAK

ELECTRIC OVENS

Designed for
Tray-baked or peel-baked pizzas, classic pizzas, pizzerias, bakeries, and restaurants.
Ideal für Pizza im Blech oder direkt auf Stein gebacken, klassische Pizza, Pizzerien, Bäckereien und Restaurants.

AIF0082 - AIF0084

Maximum internal visibility thanks to the large window

Working temperature up to 450 degrees

Full-length ergonomic handle

AIF0080 - AIF0081

This version is equipped with a chamber with an increased height of 9.5 cm compared to the other models (total height 27 cm), allowing more voluminous foods to be cooked.

The oven has a spacious chamber, excellent for cooking even bakery products.

Questa versione è dotata di una camera con altezza aumentata di 9,5 cm rispetto agli altri modelli (altezza complessiva 27cm) consentendo di cuocere alimenti più voluminosi.

Diese Version ist mit einer um 9,5 cm höheren Kammer als die anderen Modelle ausgestattet (Gesamthöhe 27 cm), was das Backen von größeren Lebensmitteln ermöglicht.

Cette version est équipée avec une chambre plus haute de 9,5 cm par rapport aux autres modèles (hauteur totale de 27 cm), ce qui permet de cuisiner des aliments plus volumineux.

Esta versión está equipada con una cámara de altura aumentada de 9,5 cm en comparación con los otros modelos (altura total 27 cm), lo que permite cocinar alimentos más elaborados.

The MASTRO PRO hybrid ovens represent the maximum flexibility. They can contain two or three 40x60 cm trays. The technical features make them an extremely valued solution for those clients who require a multi-use product. Steam generator included.

Rock wool insulation

Standard internal 12 volt LED lighting

Refractory stone hob

Die **MASTRO PRO Hybrid-Öfen** bieten maximale Flexibilität und ermöglichen die Aufnahme von zwei oder drei 40x60 cm Blechen. Dank der technischen Merkmale sind sie eine hochkarätige Lösung für Kunden, die ein Mehrzweckprodukt benötigen. Befeuchter inklusive.

I **forni ibridi MASTRO PRO** offrono la massima flessibilità consentendo l'inserimento di due o tre teglie del formato 40x60 cm. Le caratteristiche tecniche li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Vaporiera in dotazione.

Les **fours hybrides MASTRO PRO** offrent une flexibilité maximale en permettant l'insertion de deux ou trois plateaux au format 40x60 cm. Les caractéristiques techniques en font une solution de haut niveau pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage. Vapeur inclus.

Los **hornos híbridos MASTRO PRO** ofrecen la máxima flexibilidad al permitir la inserción de dos o tres bandejas en el formato de 40x60 cm. Sus características técnicas los convierten en una solución de alto nivel para los clientes que desean un producto multiuso. Vaporizador incluido.

Item code Artikelnummer		AIF0082	AIF0084
Baking chambers Backkammern	n°	1	1
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°		
Trays 60x40 Bleche 60x40	n°		
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,9	10,2
Top Oberhitze	kW	1,15x3	1,7x3
Bottom Unterhitze	kW	1,15x3	1,7x3
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x1080x415	1100x1320x415
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	820x840x175	820x1080x175
Steam generator Dampferzeuger		●	●
Price Preis	€	**4.005,00**	**4.448,00**

● **As standard** | Di serie ○ **Optional** | Optional

Z/PR4KIT
Set of 4 castors/ 4er Rollenset
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
180,00 €

Item code Artikelnummer		1381P	1397P (2X AIF0082)	1382P	1398P (2X AIF0084)
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x965x960	1100x965x860	1100x1205x960	1100x1205x860
Price Preis	€	**435,00**	**435,00**	**525,00**	**525,00**

Item code Artikelnummer		Z/PKTRAYS444	Z/PKTRAYS666
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x1115x120	1100x1355x120
Price Preis	€	**490,00**	**541,00**

Item code Artikelnummer		Z/PKTRAYS444C	Z/PKTRAYS666C
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x1165x310	1100x1405x310
Price Preis	€	**2.394,00**	**2.445,00**

Item code Artikelnummer		AIF0080	AIF0081
Baking chambers Backkammern	n°	1	1
Pizzas Pizzen	n°		
Trays 60x40 Bleche 60x40	n°		
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,9	10,2
Top Oberhitze	kW	1,15x3	1,7x3
Bottom Unterhitze	kW	1,15x3	1,7x3
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x1080x510	1100x1320x510
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	820x840x270	820x1080x270
Steam generator Dampferzeuger		●	●
Price Preis	€	**4.230,00**	**4.850,00**

Z/PR4KIT
Set of 4 castors/ 4er Rollenset
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
180,00 €

Item code Artikelnummer		1381P	1397P (2X AIF0080)	1382P	1398P (2X AIF0081)
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x965x960	1100x965x860	1100x1205x960	1100x1205x860
Price Preis	€	**435,00**	**435,00**	**525,00**	**525,00**

Item code Artikelnummer		Z/PKTRAYS444	Z/PKTRAYS666
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x1115x120	1100x1355x120
Price Preis	€	**490,00**	**541,00**

Item code Artikelnummer		Z/PKTRAYS444C	Z/PKTRAYS666C
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x1165x310	1100x1405x310
Price Preis	€	**2.394,00**	**2.445,00**

PROVING CHAMBERS

ACCESSORIES FOR OVEN

Proving chambers are an essential element in the production of the perfect dough. Equipped with panoramic glass to monitor the dough's rising status and an adjustable thermostat up to 60°C. Ideal for proving various doughs, both pizza and bakery products.

Item code Artikelnummer		**ANZ0070**	**ANZ0073**	**ANZ0071**	**ANZ0074**
Suitable for Geeignet für		**AIF0082 / 2X AIF0082 AIF0080 / 2X AIF0080**	**3X AIF0082 3X AIF0080**	**AIF0084 / 2X AIF0084 AIF0081 / 2X AIF0081**	**3X AIF0084 3X AIF0081**
Load capacity Kapazität	n°	12 trays / 12 Fächer	6 trays / 6 Fächer	12 trays / 12 Fächer	6 trays / 6 Fächer
Space between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	120	78	90	78
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Dimensions WxDxH Abmessungen WxDxH	mm	1100x965x900	1100x965x550	1100x1205x900	1100x1205x550
Water tray Wasserschale		●	●	●	●
Castors Rollen		●	●	●	●
Price Preis	€	**2.160,00**	**1.980,00**	**2.445,00**	**2.395,00**

● **As standard** | Di serie

SUITABLE FOR / GEEIGNET FÜR

Baking tray 40 x 60 cm
Backblech 40 x 60 cm

Gärschränke sind ein unverzichtbares Element für die Herstellung perfekter Teige. Ausgestattet mit Glastüren, durch die man die Gärung beobachten kann, und mit einem bis zu 60°C einstellbaren Thermostat. Ideal für verschiedene Teigwaren, sowohl für Pizza als auch für Backwaren.

Le celle di lievitazione sono un elemento indispensabile per realizzare impasti perfetti. Dotate di vetro panoramico per visionare lo stato di lievitazione dell'impasto e di un termostato regolabile fino a 60°C. Ideali per la lievitazione di diversi impasti, sia per pizza che per prodotti da panificazione.

Les étuves de fermentation sont un élément indispensable à la réalisation de pâtes parfaites. Équipées d'une vitre panoramique permettant de visualiser l'état de levage de la pâte et d'un thermostat réglable jusqu'à 60°C. Idéales pour la fermentation de différentes pâtes, aussi bien pour les pizzas que pour les produits de boulangerie.

Las fermentadoras son un elemento indispensable para la realización de masas perfectas. Equipadas con un cristal panorámico para ver el estado de fermentación de la masa y un termostato regulable hasta 60°C. Ideales para fermentar diversas masas, tanto de pizza como de productos de panadería.

ROTARY BAKERY OVENS
ROTATIONSÖFEN

The line of professional bread ovens has been created to meet all the most specific needs of bakery and pastry experts. Thanks to the heat flow and humidity control inside the chamber, they are able to optimise energy efficiency and the baking process itself, obtaining a product with enhanced taste and fragrance. The combined version offers a double advantage: rotary oven and proving chamber 2-in-1, ideal in environments with limited space.

Die Produktlinie der professionellen Brotbacköfen wurde entwickelt, um die spezifischen Anforderungen von Bäckern und Konditoren zu erfüllen. Dank der Steuerung des Wärmeflusses und der Feuchtigkeit im Inneren der Backkammer, werden die Energieeffizienz und der Backprozess selbst optimiert, was zum Erhalt von Produkten mit verbessertem Geschmack und Duft führt. Die Kombiversion bietet einen doppelten Vorteil: Rotationsofen und Gärkammer 2-in-1, ideal in Umgebungen mit begrenztem Platzangebot.

Flexible and versatile rotary ovens ideal for baking all types of bakery products. Precise regulation of heat and humidity in the cooking process ensures greater energy efficiency and top-quality baking, obtaining a product with enhanced taste and fragrance. Compact roll-in version designed to fit trolleys with a capacity of up to 10 60x40 cm baking trays.

Flexible und vielseitige Rotationsöfen, ideal zum Backen aller Arten von Backwaren. Die präzise Regulierung von Wärme und Feuchtigkeit während des Backvorgangs gewährleistet eine höhere Energieeffizienz und eine hohe Backqualität, was zum Erhalt von Produkten mit verbessertem Geschmack und Duft führt. Kompakte Einschubausführung für Wagen mit einer Kapazität von bis zu 10 Backblechen 60x40 cm.

Item code Artikelnummer		AIF0100	AIF0101	AIF0102	AIF0103
Version Version		mechanical mechanisch	touch screen	mechanical mechanisch	touch screen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	980x1140x2040	980x1140x2040	980x1140x2040	980x1140x2040
Trays capacity Kapazität Bleche	n° cm	10x 60x40	10x 60x40	10x 60x40	10x 60x40
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	88	88	88	88
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+380°	+380°	+380°	+380°
Absorbed power Anschlusswert	kW	16,65	16,65	20,0	20,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**26.370,00**	**29.330,00**	**28.230,00**	**31.150,00**

Item code Artikelnummer		AIF0104	AIF0105	AIF0106	AIF0107
Version Version		mechanical mechanisch	touch screen	mechanical mechanisch	touch screen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1020x1450x1700	1020x1450x1700	980x1140x2040	980x1140x2040
Trays capacity Kapazität Bleche	n° cm	10x 60x40	10x 60x40	10x 60x40	10x 60x40
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	88	88	88	88
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+380°	+380°	+380°	+380°
Absorbed power Anschlusswert	kW	20,8	20,8	20,0	20,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**22.200,00**	**25.200,00**	**24.020,00**	**27.010,00**
Suitable trays trolley Geeigneter Blechwagen		**CAR40X6010**	**CAR40X6010**	**CAR40X6010**	**CAR40X6010**

Item code Artikelnummer		AIF0110	AIF0111	AIF0114	AIF0115	AIF0118	AIF0119
Version Version		mechanical mechanisch	touch screen	mechanical mechanisch	touch screen	mechanical mechanisch	touch screen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1170x1580 x2200	1170x1580 x2200	1450x1950 x2200	1450x1950 x2200	1710x2400 x2200	1710x2400 x2200
Trays capacity Kapazität Bleche	n° cm	18x 60x40	18x 60x40	18x 60x80	18x 60x80	18x 80x100	18x 80x100
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	88	88	88	88	88	88
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+380°	+380°	+380°	+380°	+380°	+380°
Absorbed power Anschlusswert	kW	40,0	40,0	60,0	60,0	80,0	80,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**29.595,00**	**33.195,00**	**33.210,00**	**36.170,00**	**37.600,00**	**40.500,00**
Suitable trays trolley Geeigneter Blechwagen		**CAR40X6018**	**CAR40X6018**	**CAR60X8018**	**CAR60X8018**	**CAR80X10018**	**CAR80X10018**

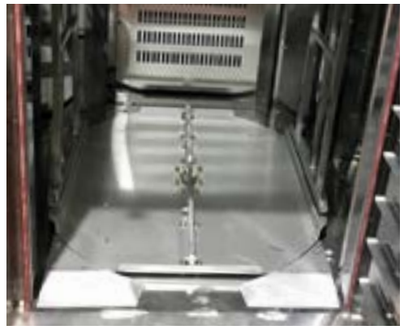
Item code Artikelnummer		AIF0108	AIF0109	AIF0112	AIF0113	AIF0116	AIF0117
Version Version		mechanical mechanisch	touch screen	mechanical mechanisch	touch screen	mechanical mechanisch	touch screen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1170x1580 x2200	1170x1580 x2200	1450x1950 x2200	1450x1950 x2200	1710x2400 x2200	1710x2400 x2200
Trays capacity Kapazität Bleche	n° cm	18x 60x40	18x 60x40	18x 60x80	18x 60x80	18x 80x100	18x 80x100
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	88	88	88	88	88	88
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+380°	+380°	+380°	+380°	+380°	+380°
Absorbed power Anschlusswert	kW	34,0	34,0	52,6	52,6	64,92	64,92
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**27.075,00**	**30.675,00**	**30.920,00**	**34.210,00**	**35.400,00**	**38.700,00**
Suitable trays trolley Geeigneter Blechwagen		**CAR40X6018**	**CAR40X6018**	**CAR60X8018**	**CAR60X8018**	**CAR80X10018**	**CAR80X10018**

ROTARY BAKERY OVENS
ROTATIONSÖFEN

The major advantages the rotary bakery ovens are the equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside the baking chamber. Two different controller options, mechanical and capacitive, with the same cooking performance. The desired baking results are obtained with less energy thanks to the specially designed heating elements (electric models) or heat exchangers (gas models), air circulation system and low heat loss from stack.

Die Hauptvorteile der Rotationsöfen sind die gleichmäßige Wärmeverteilung, der Betrieb mit hohem Wirkungsgrad und die gleichmäßige Luftzirkulation in der Backkammer. Zwei unterschiedliche Steuerungsvarianten, mechanisch und kapazitiv, mit der gleichen Backleistung. Die gewünschten Backergebnisse werden dank der speziell entwickelten Heizelemente (elektrische Modelle) oder Wärmetauscher (Gasmodelle), des Luftzirkulationssystems und des geringen Wärmeverlusts durch den Schornstein mit weniger Energie erzielt.

Item code Artikelnummer		CAR40X6010	CAR40X6018	CAR60X8018	CAR80X10018
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	630x480x1060	630x480x1860	830x680x1860	1030x880x1860
Trays capacity Kapazität Bleche	n° cm	10x 60x40	18x 60x40	18x 60x80	18x 80x100
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	80	80	80	80
Price Preis	€	**636,00**	**683,00**	**780,00**	**859,00**



Item code Artikelnummer		Z/RPL1	Z/RPL2
Description Beschreibung		Rotating platform Rotierende Plattform	Rotating platform Rotierende Plattform
Suitable trays trolley Geeigneter Blechwagen		**CAR60X8018**	**CAR80X10018**
Price Preis	€	**2.825,00**	**3.585,00**

PROVING CHAMBERS
GÄRKAMMERN

The leavening process is a very delicate phase, which determinate the very peculiar flavour and consistency of all bakery products. The proving devices have to enhance the fermentation of the dough. The structure of our leaving chambers is made of polyurethane isothermic panels covered in aluminium, which creates an internal compartment with regulated and constant temperature and humidity, in order to support the proAobtain a perfect and homogenized leavening. The window in the front door permits to check in any time the development of the leavening. Timer device on request.

Der Gärungsprozess ist sehr empfindlich, denn nur wenn er garantiert ist entsprechend die Backwaren ihrem Geschmack und Konsistenz. Die Gärkammern müssen die Gärung des Teigs fördern. Die Struktur unserer Gärkammern besteht aus Polyurethanpaneelen, die mit Aluminium verkleidet sind, dadurch entsteht ein Innenraum mit geregelter und konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit, um die Produktion von Kohlendioxid im Teig zu fördern und eine perfekte und homogene Gärung zu erreichen. Das Fenster in der Vordertür ermöglicht es, jederzeit die Entwicklung der Gärung zu überprüfen. Zeitschaltuhrvorrichtung auf Anfrage.

Item code Artikelnummer		**LWC124060**	**LWC244060**	**LWC126080**	**LWC246080**	**LWC1280100**	**LWC2480100**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	840x1650 x2250	1540x1650 x2250	940x1970 x2250	1800x1970 x2250	1120x2400 x2250	2070x2400 x2250
Doors Türen	n°	1	2	1	2	1	2
Trolley capacity Kapazität Wagen	n°	2	4	2	4	2	4
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+50	+50	+50	+50	+50	+50
Absorbed power Anschlusswert	kW	3,5	4,5	4,5	5,5	4,5	6,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 380-415V 3+N 50 Hz
Suitable trays trolley Geeigneter Blechwagen		**CAR40X6010 / CAR40X6018**		**CAR60X80 / CAR60X8018**		**CAR60X100 / CAR60X10018** **CAR80X100 / CAR80X10018**	
Price Preis	€	**16.800,00**	**19.200,00**	**17.600,00**	**20.300,00**	**19.200,00**	**23.000,00**

BAKERY & PASTRY

FRYERS
FRITTEUSEN

Item code Artikelnummer		**AMZ0046**	**1150G**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x700x1030	715x585x425
Capacity Fassungsvermögen	lt.	35	25 Oil
Basket dimensions Korbabmessungen	WxDxH mm	575x445x110	470x460x 120 h
Basket per bowl Korb je Becken	n°	1	1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +190°	max. +180°
Absorbed power Anschlusswert	kW	18,0	9,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.311,00**	**988,00**

Item code		**Z/X35PAST**	**1214**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	582x432x120	475x450x120
Suitable for Geeignet für		**AMZ0046**	**1150G**
Price Preis	€	**175,00**	**91,00**

Standard equipment: beater, whisk and hook – made of aluminium
Standardausstattung: Spachtel, Rührbesen und Rührhaken – aus Aluminium

PLANETARY MIXERS
PLANETENRÜHRMASCHINEN

Z/S60300850
Kit stainless steel accessories for **9177CS/S**
Bausatz aus Edelstahl für **9177CS/S**
€ **285,00**

Z/S60301110
stainless steel beater for **9172S**
Schlägel aus Edelstahl für **9172S**
€ **132,00**

Z/S60302110
stainless steel beater for **9173XS**
Schlägel aus Edelstahl Stahl für **9173XS**
€ **195,00**

Z/S60301100
stainless steel hook for **9172S**
Haken aus Edelstahl für **9172S**
€ **144,00**

Z/S60302100
stainless steel hook for **9173XS**
Haken aus Edelstahl für **9173XS**
€ **222,00**

Item code Artikelnummer		**9177CS/S**	**9172S**	**9173XS**	**9175XS**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	410x240x437	440x500x630	515x560x770	630x650x1230
Capacity Fassungsvermögen	lt	7	10	20	30
Speeds Geschwindigkeitsstufen	n°	variable	3	3	3
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	75÷660	108/195/355	97/220/316	93/167/285
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,28	0,45	1,1	1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**787,00**	**1.573,00**	**2.002,00**	**3.915,00**

Accessories / Zubehör
1 of bowl / Kessel
1 of spiral hook / Haken
1 of paddle / Schlägel
1 of whisk / Rührbesen

Item code Artikelnummer		CBE0020	CBE0021	CBE0022	CBE0023
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	560x700x1100	620x900x1280	620x900x1280	780x995x1450
Speeds Geschwindigkeiten	n°	variable / variabel	variable / variabel	variable / variabel	variable / variabel
Egg White capacity Kapazität Eiweiß	n°	40 Whisk / Rührbesen	60 Whisk / Rührbesen	80 Whisk / Rührbesen	160 Whisk / Rührbesen
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	lt	20	40	60	80
Dough capacity Kapazität Teig	kg	2,5 Spiral Hook / Haken	5 Spiral Hook / Haken	15 Spiral Hook / Haken	20 Spiral Hook / Haken
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,5	3,0	3,0	4,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.202,00**	**6.357,00**	**6.975,00**	**10.995,00**

Item code Artikelnummer		CBD0060	CBD0061	CBD0062	CBD0063
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x800x950	480x950x1000	540x1000x1100	650x1150x1050
Speeds Geschwindigkeiten	n°	2	2	2	2
Flour capacity Kapazität Mehl	kg	10	15	20	30
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	lt	25	35	50	75
Dough capacity Kapazität Teig	kg	15	22,5	30	45
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,6-0,9	0,6-0,9	0,75-1,1	1,5-2,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.555,00**	**4.028,00**	**4.737,00**	**7.251,00**

SPIRAL & PLANETARY DOUGH MIXERS
SPIRALTEIGKNETMASCHINEN & PLANETENRÜHRMASCHINEN

Item code Artikelnummer		CBD0100	CBD0101	CBD0102	CBD0103	CBD0104
Version Version		mechanical mechanisch	mechanical mechanisch	mechanical mechanisch	mechanical mechanisch	mechanical mechanisch
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	745x1460x1290	745x1460x1290	850x1510x1475	960x1550x1560	960x1550x1560
Spiral speeds Geschwindigkeiten Knethaken	n°	2	2	2	2	2
Bowl speeds Geschwindigkeiten Becken	n°	1	1	1	1	1
Flour capacity Kapazität Mehl	kg	50	60	80	100	120
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	lt	133	152	236	280	300
Dough capacity Kapazität Teig	kg	80	100	130	160	200
Spiral motor power Leistung Knethakenmotor	kW	3,7/5,9	3,7/5,9	4,5/7,8	7,5/12,5	7,5/12,5
Bowl motor power Leistung Beckenmotor	kW	0,75	0,75	0,55	0,55	0,55
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**14.990,00**	**15.750,00**	**16.950,00**	**18.800,00**	**20.500,00**

Item code Artikelnummer		CBD0107	CBD0108	CBD0109
Version Version		mechanical mechanisch	mechanical mechanisch	mechanical mechanisch
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	850x1510x1475	960x1550x1560	960x1550x1560
Spiral speeds Geschwindigkeiten Knethaken	n°	2	2	2
Bowl speeds Geschwindigkeiten Becken	n°	1	1	1
Flour capacity Kapazität Mehl	kg	80	100	120
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	lt	236	280	300
Dough capacity Kapazität Teig	kg	130	160	200
Spiral motor power Leistung Knethakenmotor	kW	4,5/7,8	7,5/12,5	7,5/12,5
Bowl motor power Leistung Beckenmotor	kW	0,55	0,55	0,55
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**18.250,00**	**19.550,00**	**21.120,00**

DOUGH SHEETERS
TEIGAUSROLLMASCHINEN

CBG0010/ZN

CBG0011/ZN
CBG0013/ZN

Item code Artikelnummer		CBG0010/ZN	CBG0011/ZN	CBG0013/ZN
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	2070x980x650	2555x1030x1215	3410x1030x1215
Dimensions belt Bandabmessungen	WxD mm	750x500	1000x500	1400x600
Dimensions base Unterbauabmessungen	A mm	-	890	890
Belt speed Bandgeschwindigkeit	n°	1	variable	variable
Foot pedal Fußpedal		no	yes	yes
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,55	0,55	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.859,00**	**9.425,00**	**9.843,00**

DOUGH PORTIONING & ROUNDING MACHINES
TEIGPORTIONIERER & TEIGABRUNDER

Item code Artikelnummer		SPASA30	SPASA36	SPASA30S	SPASA52
Version Version		semi automatic halbautomatisch	semi automatic halbautomatisch	semi automatic halbautomatisch	semi automatic halbautomatisch
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	750x700x1450	750x700x1450	750x700x1450	750x700x1450
Dough ball size Teigbällchengröße	g	40-135	34-110	25-90	12-30
Basin capacity Beckenkapazität	kg	4	4	2,7	2
Productivity Produktivität	n°/h	3600	4300	3600	6200
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,3	1,3	1,3	1,3
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**20.100,00**	**20.100,00**	**20.100,00**	**20.100,00**

BREAD MOULDER MACHINES
BROTFRÄSER

Item code Artikelnummer		FR500	FR630
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	840x740x1200	840x860x1200
Dough weight Teiggewicht	g	20-1000	20-1000
Productivity Produktivität	n°/h	1000/1500	1000/1500
Cylinder length Zylinderlänge	mm	500	630
Absorbed power Anschlusswert	kW	max. 0,06	max. 0,06
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.980,00**	**7.290,00**

BREAD SLICERS
BROTSCHNEIDEMASCHINE

Item code Artikelnummer		FEA0002/P	FEA0006/P
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	660x760x780	780x890x1200
Bread size Brotgröße	WxDxH mm	310x480x150	380x480x180
Productivity Produktivität	n°/h	500	500
Slice thickness Schnittstärke	mm	10	10
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,37
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.318,00**	**2.257,00**

Note: not suitable for soft bread
Hinweis: nicht geeignet für weiches Brot

BAKERY & PASTRY

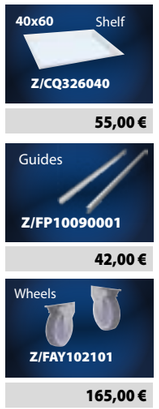
RETARDER PROVER CABINET
GÄRSCHRANK

165,00 €

Item code Artikelnummer		**KAF1N/F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	820x920x2080
Capacity Fassungsvermögen	lt	785
Shelves included Roste enthalten	600x400 mm	10 pairs shelf slides included (Trays capacity 28 max h= 4,5 cm) 10 Schienenpaare inklusive (Fassungsvermögen 28 Bleche h= 4,5 cm)
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-20°/+40° Max. %90-60 Hum.
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**8.156,00**

CAKE SHOCK FREEZERS
SCHOCKFROSTER

BKZ0056 + Z/FAY102101



55,00 €

42,00 €

165,00 €

Item code Artikelnummer		**BKZ0056**	**BKZ0057**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	900x1030x2130	1800x1030x2130
Capacity Fassungsvermögen	lt	850	1700
Shelves included Roste enthalten	600x400 mm	6 pairs shelf slides included (Trays capacity 56 max h= 4,5 cm) 6 Schienenpaare inklusive (Fassungsvermögen 56 Bleche h= 4,5 cm)	6+6 pairs shelf slides included (Trays capacity 56+56 max h= 4,5 cm) 6 Schienenpaare inklusive (Fassungsvermögen 56+56 Bleche h= 4,5 cm)
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-10°/-30°	-10°/-30°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	800	1100
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.577,00**	**10.345,00**

CHOCOLATE REFRIGERATOR
PRALINEN-KÜHLSCHRANK

DEEP DRAWN VERSION
TIEFGEZOGEN

55,00 €

165,00 €

Item code Artikelnummer		**9951CF**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x810x2050
Capacity Fassungsvermögen	lt	700
Shelves included Roste enthalten	n° GN	3x 2/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+10°/+14° Max. %65 Hum.
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.693,00**

BAKERY & PASTRY

DYNAMIC PREPARATION

VORBEREITUNG / PREPARAZIONE
PRÉPARATION DYNAMIC / PREPARACIÓN DINÁMICA

SLICING MACHINES
AUFSCHNITTMASCHINEN

SECTION

USAGE

Item code Artikelnummer		**FEB0030**	**LX350**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	625x855x590	780x910x615
Blade Messer	Ø mm	300	350
Cut thickness Schnittbreite	mm	3	3
Run of carriage Wagenschub	mm	285	345
Hopper Wagengröße	mm	270x295	350x330
Price Preis	€	**6.603,00**	**7.694,00**

Item code Artikelnummer		**Z/S11001500**	**Z/S11001000**
Dimensions Abmessungen	ØxH mm	650x847	650x847
Price Preis	€	**1.201,00**	**1.440,00**

DYNAMIC PREPARATION

SLICING MACHINES
AUFSCHNITTMASCHINEN

SECTION

USAGE

Item code Artikelnummer		**FEB0049**	**FEB0050**	**FEB0032**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	480x700x415	480x700x420	540x740x460
Blade Messer	Ø mm	250	275	300
Cut thickness Schnittbreite	mm	13	13	13
Run of carriage Wagenschub	mm	215	225	265
Hopper Wagengröße	mm	275x260	275x260	275x260
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,147	0,147	0,21
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.821,00**	**1.908,00**	**2.125,00**

SECTION

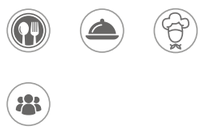
USAGE

Item code Artikelnummer		**8920/RN**	**8921/RN**	**8922/RN**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	345x480x335	480x530x375	480x550x430
Blade Messer	Ø mm	220	250	300
Cut thickness Schnittbreite	mm	14 ÷ 16	14 ÷ 16	14 ÷ 16
Run of carriage Wagenschub	mm	195	235	235
Hopper Wagengröße	mm	190 x 210	190 x 210	205 x 230
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,14	0,14	0,18
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**529,00**	**636,00**	**921,00**

DYNAMIC PREPARATION

SLICING MACHINES
AUFSCHNITTMASCHINEN

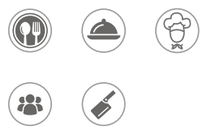
SECTION



USAGE

Item code Artikelnummer		**PALLADIO300**	**PALLADIO350**	**PALLADIO30VVA**	**PALLADIO35VVA**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	547x710x545	575x710x530	575x751x630	575x756x630
Blade Messer	Ø mm	300	350	300	350
Cut thickness Schnittbreite	mm	23	23	23	23
Run of carriage Wagenschub	mm	310	310	310	310
Hopper Wagengröße	mm	305x270	305x270	305x270	305x270
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,275	0,37	0,275+0,18	0,37+0,18
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.835,00**	**3.005,00**	**5.500,00**	**5.671,00**

SECTION



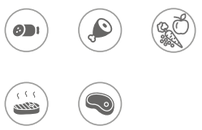
USAGE

Item code Artikelnummer		**PALLADIO300SH**
Dimensions Abmessungen	vWxDxH mm	547x710x545
Blade Messer	Ø mm	300
Cut thickness Schnittbreite	mm	23
Run of carriage Wagenschub	mm	310
Hopper Wagengröße	mm	305x270
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,275
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.335,00**

SLICING MACHINES
AUFSCHNITTMASCHINEN

SECTION

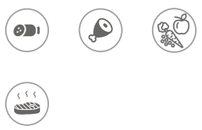
USAGE



Item code Artikelnummer		**FEB0051**	**FEB0052**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x750x695	600x750x715
Blade Messer	Ø mm	300	350
Cut thickness Schnittbreite	mm	29	29
Run of carriage Wagenschub	mm	310	310
Hopper Wagengröße	mm	300x270	300x270
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,275	0,37
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.300,00**	**3.473,00**

SECTION

USAGE



Item code Artikelnummer		**MANTEGNA30VCO**	**MANTEGNA35VCO**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	652x677x520	652x677x520
Blade Messer	Ø mm	300	350
Cut thickness Schnittbreite	mm	29	29
Run of carriage Wagenschub	mm	310	310
Hopper Wagengröße	mm	280x260	280x260
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,275	0,37
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.217,00**	**3.389,00**

GRATERS & MOZZARELLA CUTTER
KÄSEREIBEN & MOZZARELLASCHNEIDER

SECTION

Item code Artikelnummer	Z/FF2280	Z/FF2182	Z/FF2281	Z/FF2282
Version Version	Ø 2,5 mm cream cheese / Käse	Ø 7 mm mozzarella / Mozzarella	Ø 4 mm vegetables / Gemüse	Ø 2 mm potato chip, mushroom Kartoffelchips, Pilze
Suitable for Geeignet für	FMC0001/F	FMC0001/F	FMC0001/F	FMC0001/F
Price Preis	170,00	170,00	170,00	170,00

Item code Artikelnummer		FHZ0001	FHZ0007	FMC0001/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	170x280x310	500x300x400	420x220x440
Output Produktion	Kg / h	30	12	50
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	mm	110x65	140x80	-
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1400	1400	1400
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,38	0,75	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	518,00	1.640,00	1.349,00

MEAT MINCERS AND GRATERS
FLEISCHWÖLFE & KÄSEREIBEN

SECTION

Item code Artikelnummer		FIF0023	FIF0015	FIF0004	TCG22E/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	260x380x360	520x366x374	200x550x460	220x610x460
Output Produktion	meat Kg / h	15	80	200	300
	grater Kg / h	30	-	50	70
Revolutions Umdrehungen pro Minute	meat rpm	80	-	200	300
	grater rpm	1400	-	1400	1400
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	meat Ø mm	60	70	70	75
	grater Ø mm	100x65	-	140x80	140x82
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	6	6	6	6
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,38	0,55	0,75	0,9
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	935,00	1.333,00	1.426,00	1.647,00

SECTION

Item code Artikelnummer		FIF0016/F	FIF0001	FIF0002	FIF0003/22HP
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	270x260x360	220x370x440	240x440x510	260x510x525
Output Produktion	Kg / h	15	200	300	500
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	80	200	140	140
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	60	70	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	6	6	6	6
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,38	0,75	1,1	1,6
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	799,00	1.053,00	1.314,00	3.061,00

MEAT MINCERS
FLEISCHWÖLFE

SECTION

Item code Artikelnummer		**FIF0024**	**FIF0025**	**FIF0027**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	365x304x334	400x373x373	460x450x411
Output Produktion	Kg / h	70	85	120
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	60	70	82
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	6	6	4,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,25	0,55	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**827,00**	**999,00**	**1.885,00**

SECTION

Item code Artikelnummer		**FIF0007/E**	**FIF0008/E**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	320x505x570	340x645x590
Output Produktion	Kg / h	400	600
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4	4
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,5	2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.483,00**	**2.991,00**

MEAT MINCERS
FLEISCHWÖLFE

SECTION

Item code Artikelnummer		**FIF0020**	**FIF0021**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x440x445	610x465x445
Output Produktion	Kg / h	300	400
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4,5	6
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1	2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415 V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.303,00**	**2.877,00**

SECTION

Item code Artikelnummer		**FIF0013**	**FIF0018**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	345x484x540	365x560x595
Output Produktion	Kg / h	300	500
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4,5	4,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1	2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415 V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.659,00**	**3.686,00**

MEAT MINCERS
FLEISCHWÖLFE

SECTION

Item code Artikelnummer		FIF0009/SN	FIF0010/SNT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	505x435x475	633x495x450
Output Produktion	Kg	350	650
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4,5	4,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1	2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**5.885,00**	**6.785,00**

SECTION

Item code Artikelnummer		FIF0028	FIF0029
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	625x538x592	564x1065x1170
Output Produktion	Kg	700	800-1000
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	98	130
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4,5	4,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,94	3,675
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.882,00**	**9.113,00**

DYNAMIC PREPARATION

ACCESSORIES FOR MEAT MINCERS
ZUBEHÖRE FÜR FLEISCHWÖLFE

Plates Ø holes	mm	Model 8 Ø 60 mm Item code	Price	Model 12 Ø 70 mm Item code	Price	Model 22 Ø 82 mm Item code	Price	Model 32 Ø 98 mm Item code	Price	Model 42 Ø 130 mm Item code	Price
	2,0	Z/FF82	60,00	Z/FF2	88,00	Z/FF222	120,00	Z/FF322	162,00	Z/SITC422	106,00
	3,0	Z/FF83	49,00	Z/FF3	60,00	Z/FF223	81,00	Z/FF323	102,00	Z/SITC423	131,00
	3,5	Z/FF835	44,00	Z/FF3.5	60,00	Z/FF223.5	81,00	Z/FF323.5	90,00	-	-
	4,5	Z/FF845	41,00	Z/FF4.5	60,00	Z/FF224.5	67,00	Z/FF324.5	87,00	-	-
	6,0	Z/FF86	41,00	Z/FF6	60,00	Z/FF226	67,00	Z/FF326	87,00	-	-
	8,0	Z/FF88	41,00	Z/FF8	60,00	Z/FF228	67,00	Z/FF328	87,00	-	-

Item code		Z/S28010605	Z/S28010608	Z/S28010612	Z/S28010618
Diameter mould Durchmesser Presse	Ø mm	100	130	150	180
Packaging unit VPE	1 kg	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet
Price Preis	€	58,00	58,00	58,00	65,00

HAMBURGER PRESSES
HAMBURGERPRESSEN

Item code		7401A	FIB0004	FIB0003	FIB0005	FIB0006
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	255x250 x275	255x270 x320	260x310 x360	260x330 x360	265x330 x360
Version Version	Kg	hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse
Diameter mould Durchmesser Presse	Ø mm	130	100	130	150	180
Price Preis	€	188,00	459,00	537,00	576,00	622,00

SAUSAGE STUFFERS
WURSTFÜLLMASCHINEN

Item code		FIC0003	FIC0005/SN
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	200x687x220	429x602x794
Cylinder capacity Zylinderkapazität	lt	8	12
Cylinder length Zylinderlänge	mm	370	380
Cylinder diameter Zylinderdurchmesser	Ø mm	165	200
Piston stroke Kolbenhub	mm	420	420
Serie exhaust funnels Serie Ausgangstrichter	Ø mm	10 - 18 - 25	10 - 18 - 25
Price Preis	€	979,00	1.628,00

SECTION

Item code Artikelnummer		**FIG0011/E**	**FIG0012/E**
Description Beschreibung		Anodized aluminium	Anodized aluminium
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	545x590x900	550x670x1540
Blade length Bandsägelänge	mm	1815	2145
Working surface Arbeitsfläche	mm	380x545	465x545
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,75	1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.284,00**	**2.920,00**

Removable wastage tray for easy cleaning.

Herausnehmbare Auffangschale für einfache Reinigung.

Upper stainless steel guide blade and adjustable stainless steel blade guard.

Obere Führungsklinge aus Edelstahl und verstellbarer Klingenschutz aus Edelstahl.

Easy removable special knob for fixing the pulley.

Leicht abnehmbarer Spezialknopf zur Befestigung der Umlenkrolle.

Alimentary plastic blade scraper in quick to insert. Watertight black plastic flange to protect the motor.

Schnell einsetzbarer Kunststoffschaber. Wasserdichter schwarzer Kunststoffflansch zum Schutz des Motors.

SECTION

Item code Artikelnummer		**FIG0013**	**FIG0008**
Description Beschreibung		Anodized aluminium	Anodized aluminium
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	510x530x778	600x530x915
Blade length Bandsägelänge	mm	1550	1650
Pulley Riemenscheibe	Ø mm	210	210
Working surface Arbeitsfläche	mm	415x430	445x485
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1400	1400
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,103	1,103
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.802,00**	**3.195,00**

SECTION

Item code Artikelnummer		**FIG0014**	**FIG0009**	**FIG0010**
Description Beschreibung		Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	560x537x843	750x715x1670	966x840x1670
Blade length Bandsägelänge	mm	1840	2400	3100
Pulley Riemenscheibe	Ø mm	250	300	400
Working surface Arbeitsfläche	mm	455x470	575x705	795x830
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1400	900	700
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,103	1,471	1,839
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.026,00**	**8.244,00**	**11.934,00**

MEAT MIXERS
FLEISCHMISCHER

SECTION

Item code Artikelnummer		**FID0009**	**FID0005**	**IP50M07**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	438x255x406	680x365x530	750x465x595
Bowl Size Abmessungen Behälter	mm	200x250	300x400	410x480
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt/kg	15/10	42/30	88/50
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,18	1,1	1,1
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.904,00**	**3.938,00**	**4.359,00**

Item code Artikelnummer		**Z/SLF039770**
Description Beschreibung	WxDxH mm	Medium legs with wheels Mittellange Beine / Untergestell auf Rädern
Price Preis	€	**585,00**

SECTION

Item code Artikelnummer		**FID0007**	**FID0008**	**FID0010**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x630x1030	1092x700x1030	1422x700x1030
Bowl Size Abmessungen Behälter	mm	620x500	660x550	995x550
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt/kg	110/80	162/120	250/180
Absorbed power Anschlusswert	kW	2x 0,55	2x 1,1	2x 1,1
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**8.684,00**	**10.258,00**	**10.866,00**

DYNAMIC PREPARATION

MEAT TENDERIZERS & FISH SCALING MACHINE
FLEISCHMÜRBER & FISCH-ENTSCHUPPUNGSMASCHINE

Item code Artikelnummer		FIE0001	FIE0002
Description Beschreibung		Meat tenderizer Fleischmürber	Meat tenderizer Fleischmürber
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	480x345x509	400x450x907
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	110	-
Roller Walze	width mm	250	-
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	-
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	-
Equipped with Ausgestattet mit		Set tenderizing knives Fleischzartmacher Messerset	-
Price Preis	€	**4.359,00**	**2.623,00**

Z/SGT32
Cutting blade assembly: 15 mm for FIE0001
Schneidklingenset: 15 mm für FIE0001
1.424,00 €

Z/SGT48
Cutting blade assembly: 10 mm for FIE0001
Schneidklingenset: 10 mm für FIE0001
1.552,00 €

Item code Artikelnummer		KT-S
Description Beschreibung		fish scaling machine Fisch-Entschuppungsmaschine
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	190x240x230
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1360
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,18
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.188,00**

POTATO PEELERS
KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

Z/FF3096
Abrasive plate to change potato peeler to onion peeler
Schleifplatte zum Umrüsten von Kartoffelschäler auf Zwiebelschäler
155,00 €

9550E/E
9551E/E

Item code Artikelnummer		FLC0001/F	FLC0012/F	FLC0003/F	9550E/E	9551E/E
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	530x520x520	530x660x850	530x660x950	490x780x1210	540x880x1310
Output Produktion	Kg/h	150	300	1200	300	600
Absorbed power Anschlusswert	watt	5	10	18	10	20
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	380 - 415V 3+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	380 - 415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.340,00**	**3.126,00**	**3.477,00**	**2.605,00**	**2.898,00**

MUSSEL WASHERS
MUSCHELREINIGER

Item code Artikelnummer		FMD0001/F	FMD0002/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	530x660x850	530x660x1200
Output Produktion	Kg / h	150	250
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	180	180
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	Kg	10	18
Shell washer cycle Muschelreinigungszyklus	sec	120 - 150	150 - 180
Flexible pipe feeding Flexible Rohrzuführung	inch	3/4	3/4
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,35	0,65
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.209,00**	**3.490,00**

SCALES
WAAGEN

FCF SERIES
Compact bench scale with multi-purpose functionality and a high level of accuracy for use in industry and gastronomy.

Kompakte Tischwaage mit vielseitiger Funktionalität und hoher Genauigkeit für den Einsatz in Industrie und Gastronomie.

DE SERIES
With dust and spray protected display device.

Mit staub- und spritzwassergeschütztem Anzeigegerät.

Standard

Item code / Artikelnummer		FCF3K4	FCF30K3	DE15K5N	DE36K10N	DE60K20N	DE150K50N
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	270x345x106	270x345x106	318x308x75	318x308x75	318x308x75	318x308x75
Display device Anzeigengerät	WxDxH mm	-	-	225x110x55	225x110x55	225x110x55	225x110x55
Weighing plate Wägeplatte	WxD mm	253x228	253x228	318x308	318x308	318x308	318x308
Weighing range Wägebereich	max. kg	3,0	30	6 | 15	15 | 35	30 | 60	60 | 150
Readout Ablesbarkeit	gr	0,1	1,0	2 | 5	5 | 10	10 | 20	20 | 50
Minimal load Mindestlast	gr	2	20	100	100	200	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**410,00**	**410,00**	**401,00**	**410,00**	**401,00**	**419,00**

BFSA01
Ascending ramp
Rampe

744,00 €

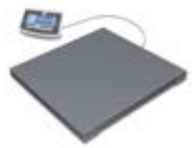
RPB SERIES
Compact portion scale with 2 XXL displays weight, unit price, total price and TARE value at a glance, equipped with column.

Kompakte Portionswaage mit 2 XXL-Anzeigen für Gewicht, Stückpreis, Gesamtpreis und TARA-Wert auf einen Blick, ausgestattet mit Säule.

BFB SERIES
Weighing bridge with screwed-on weighing plate (IP67) and XXL display device.

Wägebrücke mit aufgeschraubter Wägeplatte (IP67) und XXL-Anzeigegerät.

Standard



Item code / Artikelnummer		RPB6K1DM	RPB15K2DM	RPB30K5DM	BFB600K200SM	BFB15T05SM
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	283x318x110,3	283x318x110,3	283x318x110,3	1000x1000x85	1000x1000x85
Display device Anzeigengerät	WxDxH mm	–	–	–	250x160x58	250x160x58
Weighing plate Wägeplatte	WxD mm	204x263	204x263	204x263	1000x1000	1000x1000
Weighing range Wägebereich	max. kg	3 | 6	6 | 15	15 | 30	600	1500
Readout Ablesbarkeit	gr	1 | 2	2 | 5	5 | 10	200	500
Minimal load Mindestlast	gr	20	40	100	4000	10000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price Preis	€	**755,00**	**755,00**	**755,00**	**2.958,00**	**2.958,00**

MEAL SEAL MACHINE
VERSIEGELMASCHINEN

Item code / Artikelnummer		FGZ0031	FGZ0033	FGZ0019
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	330x655x310	257x525x496	260x570x510
Film roll Folienrolle	max mm	245	200	200
Sealing surface Schweißoberfläche	mm	270x250	260x190	260x190
Absorbed power Anschlusswert	watt	1000	900	600
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.517,00**	**2.178,00**	**3.869,00**

Moulds for FGZ0033
Formen für FGZ0033

Z/SIW510
137x95x63 mm
€ **144,00**

Z/SIW550
230x190x65 mm
€ **144,00**

Z/SIW530
190x137x72 mm
€ **144,00**

Z/SIW570
260x190x65 mm
€ **144,00**

Moulds for FGZ0019
Formen für FGZ 0019

Z/S33137
137x95x63 mm
€ **440,00**

Z/S33230
230x190x65 mm
€ **404,00**

Z/S33190
190x137x72 mm
€ **440,00**

Z/S33260
260x190x65 mm
€ **404,00**

PACKING MACHINES
VERPACKUNGSMASCHINEN

Item code / Artikelnummer		FGZ0016/E	FGZ0014	FGZ0015
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	580x435x235	485x600x140	590x540x290
Film roll Folienrolle	max mm	400	450	500
Heating surface Heizfläche	mm	385x125	385x125	290x165
Absorbed power Anschlusswert	watt	170	120	115
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**299,00**	**398,00**	**902,00**

VACUUM MACHINES
VAKUUMIERUNGSMASCHINEN

Confezionatrice sottovuoto ad aspirazione esterna, ideale per il piccolo negozio o il punto vendita al dettaglio e consigliata per prodotti a basso contenuto di umidità, ma può lavorare anche con contenitori specifici per liquidi e prodotti delicati.

External suction **vacuum packaging machine**, suitable for small shop, this model is recommended for products with low moisture content, but can also work with specific containers for liquids and delicate products.

Machine d'emballage sous vide à aspiration externe, idéale pour le petit magasin ou bien le point de vente et recommandée pour les produits à faible teneur en humidité, mais peut également travailler avec des récipients spécifiques pour les liquides et les produits délicats.

Vakuumverpackungsmaschine mit externer Absaugung, geeignet für kleine Geschäfte. Dieses Modell wird für Produkte mit geringem Feuchtigkeitsgehalt empfohlen, kann aber auch mit speziellen Behältern für Flüssigkeiten und empfindliche Produkte arbeiten.

Envasadora al vacío de succión externa, ídeal para la pequeña tienda alimenticia o el pequeño detallante y recomendada para productos conbajo contenido de humedad, pero también puede trabajar con contenedores específicos paralíquidos y productos delicados.

EXTERNAL VACUUM GAUGE · EASY TO USE · CONTROL PANEL (3 CYCLES) · CONTINUOUS WORKING CYCLE · GASTROVAC SYSTEM

GO LINE

Item code / Artikelnummer		FGZ0040	FGZ0041	FGZ0042
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	370x260x130	420x260x130	520x260x130
Vacuum pump Vakuumpumpe	lt / min	20	20	40
Sealing bar Schweissleiste	mm	350	400	500
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,38	0,45	0,55
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**606,00**	**779,00**	**1.199,00**

MASTRO GO è la linea di ingresso al mondo professionale del confezionamento a campana. Ideale per svariati settori d'applicazione, si caratterizza, in particolare, per l'ottima qualità costruttiva, le elevate prestazioni e per un posizionamento economico di mercato estremamente vantaggioso.

MASTRO GO is meant to be the entry level into the field of professional vacuum packaging chamber machines. Suitable for several sectors of employment, this models easily recognizable for its top quality structure, its extremely high work capacity and also for its amazing and extremely advantageous price range.

MASTRO GO représente la ligne d'entrée dans le secteur professionnel des sou videuses à cloche. Idéal pour les différents secteurs d'usage, elle se caractérise en particulier pour l'excellente qualité et les performances, ainsi que pour une position de marché très économiques vraiment avantageuse.

MASTRO GO ist die Einstiegsserie im Bereich der professionellen Vakuum-Verpackungsmaschinen. Ideal für eine Vielzahl von Einsatzbereichen, zeichnet sie sich insbesondere durch eine hervorragende Konstruktionsqualität, hohe Leistungsfähigkeit und eine äußerst vorteilhafte wirtschaftliche Marktpositionierung aus.

MASTRO GO es la gama de entrada en el mundo profesional de las envasadoras de campana. Esta máquina es ideal para muchos sectores y se caracterizapor una excelente calidad de construcción, un gran rendimiento y gracias al precio ventajoso se coloca muy bien en el mercado.

VACUUM IN POTS · AUTOMATIC RE-OPENING · QUICK SEALING · CLEAN PUMP · GASTROVAC SYSTEM · REMOVEABLE SEALING BAR

Z/LP01L
Vacuum pump oil 1 litre
Öl für Vakuumpumpen 1 Liter
65,00 €

GO LINE

Item code / Artikelnummer		FGZ0043	FGZ0044	FGZ0045	FGZ0046
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	360x420x370	420x460x370	460x520x420	560x610x450
Chamber Dimensions Kammerabmessungen	WxDxH mm	260x300x120	310x350x120	360x400x190	500x460x200
Vacuum pump Vakuumpumpe	m^3 / h	8	8	10	16
Sealing bar Schweissleiste	mm	250	300	350	450
Cycle Zyklus	%	20-99	20-99	20-99	20-99
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,45	0,75	1,0	1,15
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.185,00**	**2.430,00**	**2.930,00**	**3.785,00**

VACUUM MACHINES
VAKUUMIERUNGSMASCHINEN

La linea **MASTRO PRO** si rivolge al cliente esigente in termini di qualità, robustezza e performance dell'apparecchiatura. Si caratterizza per l'estrema qualità operativa, l'affidabilità garantita nel tempo e la completa adattabilità a qualsiasi settore di applicazione.

MASTRO PRO line is for extremely demanding customers who look for high quality, solidity and working performances. It is characterized by high quality, long time granted reliability and total flexibility of the different models to operate in the most different sectors of use.

La gamme **MASTRO PRO** s'adresse au client exigent pour qualité, structure et performance de l'appareil. Elle se caractérise par l'excellente qualité opérationnelle, la fiabilité dans le temps et la totale flexibilité, vers n'importe quel secteur.

Die Serie **MASTRO PRO** richtet sich an den anspruchsvolle Kunden, der nach hoher Qualität, Robustheit und Arbeitsleistung strebt. Sie zeichnet sich durch hohe Qualität, langanhaltende Zuverlässigkeit und totale Flexibilität der verschiedenen Modelle aus, die in den unterschiedlichsten Bereichen eingesetzt werden können. Alle Modelle sind ausgestattet mit einer Buschvakum-Pumpe.

La gama **MASTRO PRO** se dirige a los clientes que exigen de la maquina calidad, solidez y rendimiento. Se caracteriza por una extrema calidad operativa, fiabilidad garantizada en el tiempo y total flexibilidad de las maquinas para el utilizo en cualquier sector.

VACUUM IN POTS · AUTOMATIC RE-OPENING · MARINATING CYCLE · CLEAN PUMP · QUICK SEALING · REMOVEABLE SEALING BAR · 9 PROGRAMS · GASTROVAC SYSTEM

VACUUM IN POTS · AUTOMATIC RE-OPENING · MARINATING CYCLE · CLEAN PUMP · QUICK SEALING · REMOVEABLE SEALING BAR · 9 PROGRAMS · GASTROVAC SYSTEM · SOFT VAC · WORKING CYCLES COUNTER

Z/LP01L
Vacuum pump oil 1 litre
Öl für Vakuumpumpen 1 Liter
65,00 €

PRO LINE · BUSCH PUMP

Item code / Artikelnummer		FGZ0047	FGZ0048
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	360x430x400	410x490x420
Chamber Dimensions Kammerabmessungen	WxDxH mm	260x300x120	310x350x190
Vacuum pump Vakuumpumpe	m^3 / h	4	8
Sealing bar Schweissleiste	mm	250	300
Cycle Zyklus	% | sec	20-99 %	20-99 %
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,45	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.720,00**	**3.480,00**

PRO LINE · BUSCH PUMP

Item code / Artikelnummer		FGZ0049	FGZ0050	FGZ0051
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	460x530x420	560x640x450	620x630x450
Chamber Dimensions Kammerabmessungen	WxDxH mm	360x400x190	460x500xx220	520x520x220
Vacuum pump Vakuumpumpe	m^3 / h	8	18	18
Sealing bar Schweissleiste	mm	350	450	500
Cycle Zyklus	% | sec	0-60 sec	0-60 sec	0-60 sec
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,75	1,5	1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.990,00**	**5.325,00**	**6.125,00**

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Item code Artikelnummer		**Z/LBL200X300**	**Z/LBL250X350**	**Z/LBL300X400**	**Z/LBL350X450**	**Z/LBL400X500**
Dimensions Abmessungen	WxH mm	200x300	250x350	300x400	350x450	400x500
Version Version		smooth glatt	smooth glatt	smooth glatt	smooth glatt	smooth glatt
Packaging unit VPE	n°	100	100	100	100	100
Price Preis	€	**36,00**	**49,00**	**64,00**	**101,00**	**98,00**

Item code Artikelnummer		**Z/LBL150X250G**	**Z/LBL200X300G**	**Z/LBL250X350G**	**Z/LBL300X400G**	**Z/LBL350X450G**
Dimensions Abmessungen	WxH mm	150x250	200x300	250x350	300x400	350x450
Version Version		crinkled strukturiert	crinkled strukturiert	crinkled strukturiert	crinkled strukturiert	crinkled strukturiert
Packaging unit VPE	n°	100	100	100	100	100
Price Preis	€	**36,00**	**49,00**	**56,00**	**64,00**	**78,00**

Item code Artikelnummer		**Z/LTSV**
Description Beschreibung		Tube for external suction Schlauch für externe Absaugung
Suitable for Geeignet für		FGZ0043, FGZ0044, FGZ0045, FGZ0046, FGZ0047, FGZ0048, FGZ0049, FGZ0050, FGZ0051
Price Preis	€	**299,00**

Item code Artikelnummer		**Z/LKIT2FRESH**	**Z/LKIT3FRESH**
Dimensions Abmessungen	WxH mm	186x124x80 218x151x100	150x150x85 150x150x145 150x150x200
Capacity Fassungsvermögen	lt	0,75 / 1,5	0,75 / 1,4 / 2
Description Beschreibung		transparent containers with lid durchsichtige Behälter mit Deckel	transparent containers with lid durchsichtige Behälter mit Deckel
Suitable for Geeignet für		FGZ0040, FGZ0041, FGZ0042	FGZ0040, FGZ0041, FGZ0042
Price Preis	€	**95,00**	**104,00**

HAND HELD MIXERS
STABMIXER

Item code Artikelnummer		**FJZ0001/K**	**FJZ0010/K**	**FJZ0011/K**	**FJZ0012/K**
Dimensions Abmessungen	Ø WxH mm	Ø 98x130x705	Ø 120x146x790	Ø 120x146x890	Ø 120x146x990
Blender tube Mixstab	Inc.	350 mm	400 mm	500 mm	600 mm
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	max. 13.000	max. 11.000	max. 11.000	max. 11.000
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,25	0,4	0,4	0,4
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	230V 1+N 50-60 Hz	230V 1+N 50-60 Hz	230V 1+N 50-60 Hz	230V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**295,00**	**444,00**	**472,00**	**495,00**

Item code Artikelnummer		**Z/KCIR25**	**Z/KCIR40**
Dimensions Abmessungen	W mm	250 mm	400 mm
Version Version		Whisk / Schneebesen FJZ0001/K	Whisk / Schneebesen FJZ0010/K - FJZ0011/K - FJZ0012/K
Price Preis	€	**195,00**	**215,00**

DYNAMIC PREPARATION

CUTTERS
CUTTER

Item code Artikelnummer		FLA0037	9519E	9520E
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	240x240x355	340x500x390	245x360x550
Speed Geschwindigkeiten	n°	1	1	1
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	2800	1400	900
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt	3,2	8	8
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,37	0,37
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**872,00**	**878,00**	**994,00**

HUMUS
READY

Item code Artikelnummer		FLA0014*	FLA0015*	FLA0016*	FLA0038
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	305x365x255	305x365x320	355x455x380	380x610x530
Speed Geschwindigkeiten	n°	variable / variabel	variable / variabel	variable / variabel	variable / variabel
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1500÷2500	1500÷2500	1500÷2500	1400/2800
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt	3,3	5,3	9,4	14,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,6	0,6	0,6 + 0,6	1,47/2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.317,00**	**1.572,00**	**2.442,00**	**5.625,00**

HUMUS
READY

Standard Blade

20 lt
Capacity

50 lt
Capacity

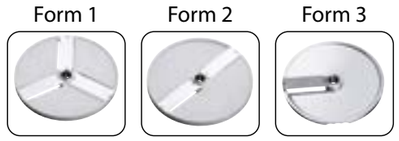
Item code Artikelnummer		FLA0034	FLA0035	FLA0036
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	610x645x1045	615x685x1050	720x685x1250
Bowl Size Abmessungen Behälter	mm	300x300	300x300	400x400
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt	20	20	50
Speed Geschwindigkeiten	n°	2	variable	2
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1/2,5	2,2	3,5/5,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.096,00**	**3.762,00**	**3.970,00**

CUTTERS
CUTTER

Item code Artikelnummer		FLA0030	FLA0031	FLA0032
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	832x516x407	902x587x443	1013x822x507
Speed Geschwindigkeiten	n°	1	1	variable / variabel
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1440	1440	600÷2600
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt	6	12	20
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,75	2,387
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**5.641,00**	**5.959,00**	**7.914,00**

VEGETABLE CUTTER
GEMÜSESCHNEIDER

Item code Artikelnummer		9657
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	240x500x460
Speed Geschwindigkeiten	n°	1
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	300
Output Produktion	kg/h	300
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,55
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.109,00**



FRENCH FRIES CUTTING DISCS
POMMES-FRITES-SCHNEIDSCHEIBEN

Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm	Price Preis €
FS808	B8	8x8	**107,00**
FS100	B10	10x10	**102,00**

CUTTING DISCS | SCHNEIDSCHEIBEN

Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm	Price Preis €
SA002	E2 (Form 1)	2	**91,00**
SA004	E4 (Form 2)	4	**91,00**
SA006	E6 (Form 2)	6	**91,00**
SA008	E8 (Form 2)	8	**92,00**
SA010	E10 (Form 3)	10	**92,00**

FRENCH FRIES CUTTING DISC
POMMES-FRITES-SCHNEIDSCHEIBE

Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm	Price Preis €
FS606CO*	Kit B6	4x4	**168,00**

DICER DISCS | WÜRFELSCHEIBEN

Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm	Price Preis €
DS888	D8x8	8	**123,00**
DS1000	D10x10	10	**123,00**

STRIP DISC
STREIFENSCHEIBE

Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm	Price Preis €
J404	H4	4x4	**131,00**

DICER DISCS | WÜRFELSCHEIBEN

Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm	Price Preis €
DS1010CO*	KIT D10x10	10	**168,00**
DS2020CO*	KIT D20x20	20	**168,00**

SHREDDER DISCS
REIBESCHEIBEN

Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm	Price Preis €
G002	Z2	2	**71,00**
G003	Z3	3	**71,00**
G007	Z7	7	**71,00**

DYNAMIC PREPARATION

VEGETABLE CUTTERS
GEMÜSESCHNEIDER

Z/E9658EAS
Stand for 9658E
Standplatz für 9658E
420x495x600 mm
378,00 €

Stand is not included
Untergestell ist nicht enthalten

Item code Artikelnummer		**9658E**	**9659**	**9662**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	295x495x674	295x495x723	370x885x1335
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1400	1500 / 3000	1500 / 3000
Output Produktion	kg/h	300	400	800
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,55	0,75 / 0,8	0,75 / 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.540,00**	**1.985,00**	**5.623,00**

Item code Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Price €** Preis €
SA001E	Adjustable slicing disc Einstellbare Schneidescheibe 2 - 8 mm	**132,00**

Item code Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Price €** Preis €
G005E	5 mm Grater disc / Reibescheibe	**119,00**
G007E	7 mm Grater disc / Reibescheibe	**119,00**

Item code Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Price €** Preis €
FS606C0	French Fries blade + disc Pommes frites Klinge + Scheibe	**168,00**

Item code Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Price €** Preis €
DS1010C0	10x10 mm Dicer disc + blade 10x10 mm Würfelgitter + Klinge	**168,00**
DS2020C0	20x20 mm Discer disc + blade 20x20 mm Würfelgitter + Klinge	**168,00**

TOMATO SLICER
TOMATENSCHNEIDER

Item code Artikelnummer		**FLA0039**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	220x540x340
Price Preis	€	**713,00**

Item code Artikelnummer		**FLA0028**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	296x509x777
Speed Geschwindigkeiten	n°	1
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	300
Output Produktion	kg/h	200
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,515
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.399,00**

DYNAMIC PREPARATION

ACCESSORIES FOR PASTA MACHINES
ZUBEHÖRE FÜR NUDELMASCHINEN

Item code Artikelnummer	Model Modell	suitable for geeignet für	Stencil Version Matritzen Version	Dimensions Abmessungen	Price Preis
	13		le caserecce	9 · 5 mm	**75,00**
	14		fettuccine	8 mm	**75,00**
	15		pasta sfoglia	135 mm	**95,00**
	16		cannellone for ripieno	Ø 25 mm	**75,00**
	17		fusilli	Ø 9 mm	**75,00**
	18		pappardelle	16 mm	**75,00**
	19		gnocchi	Ø 12 mm	**75,00**
Z/DMPF15 ..	20	**CBF0001**	bucatini	Ø 4 mm	**75,00**
	21		maccheroni	Ø 8,5 mm	**75,00**
	22		capelli d'angelo	Ø 1 mm	**75,00**
	23		spaghetti	Ø 2 mm	**75,00**
	24		tagliolini	3 mm	**75,00**
	39		spaghetti chitarra	2 · 2 mm	**75,00**
	43		bigoli	Ø 3 mm	**75,00**
	1		le caserecce	8,8 mm	**144,00**
	2		fusilli	Ø 8,4 mm	**144,00**
	3		pappardelle	15 mm	**144,00**
	4		gnocchetti sardi	19 mm	**144,00**
Z/SSINF ..	6	**CBF0010**	maccheroni	Ø 8 mm	**144,00**
	11		pasta sfoglia	adjustable	**144,00**
	41		bigoli	Ø 3 mm	**144,00**
	8		spaghetti	Ø 1,9 mm	**144,00**
	9		tagliolini	3,5 mm	**144,00**
	25		le caserecce	8,8 mm	**209,00**
	27		pasta sfoglia	adjustable	**310,00**
	29		fusilli	Ø 8,4 mm	**209,00**
	30		pappardelle	15 mm	**209,00**
Z/SCONC ..	31	**CBF0011**	gnocchetti sardi	19 mm	**209,00**
	33		maccheroni	Ø 15 mm	**209,00**
	35		spaghetti	Ø 1,9 mm	**209,00**
	36		tagliolini	3,5 mm	**209,00**

CASERECCE

FETTUCCINE

PASTA SFOGLIA
thickness 1-4 mm

CANNELLONE FOR RIPIENO

FUSILLI

PAPPARDELLE

GNOCCHI
not suitable for potatoes

BUCATINI

MACCHERONI

CAPELLI D'ANGELO

TAGLIOLINI

BIGOLI

SPAGHETTI

SPAGHETTI CHITARRA

Item code Artikelnummer		CBF0001	CBF0010	CBF0011
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	250x480x290	263x577x407	305x665x442
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	kg	1,5	6,0	10,0
Output Produktion	kg/h	5,0	5,0	8,0
Stencil Schablone	Ø mm	50	59	75
Pasta cutter Nudelschneider	inclu- ded	no	yes	yes
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,3	0,37	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.843,00**	**3.598,00**	**4.726,00**

DYNAMIC PREPARATION

PASTA MACHINES
NUDELMASCHINEN

Item code Artikelnummer		CBF0012
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	780x812x1390
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	kg	21/9,8
Output Produktion	kg/h	20
Stencil Schablone	Ø mm	110
Pasta cutter Nudelschneider	included	no
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,25
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**8.017,00**

Connection kit
Verbindungskit

Item code Artikelnummer		RAVIOMATIC
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	311x346x561/614
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,1
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.886,00**

Ravioli mold
Ravioli Matrize

Stencil
Matrize

Item code Artikelnummer	**Model** Modell	**suitable for** geeignet für	**Stencil Version** Matritzen Version	**Dimensions** Abmessungen	**Price** Preis
Z/SCONC10 ..	16	**CBF0012**	penne	8,5 mm	**1.325,00**
	21A		linguine	3,5x1,6 mm	**432,00**
	27		pasta sfoglia	adjustable	**641,00**
	29		fusilli	8,4 mm 3P	**432,00**
	35		spaghetti	Ø 1,9 mm	**432,00**

Item code Artikelnummer		Z/S40117120	Z/SCONCRACK	Z/SSUPRAVIO
Description Beschreibung		pasta cutter / Nudelschneider	tray holder / Tabletthalter	**RAVIOMATIC**
Price Preis	€	**1.008,00**	**641,00**	**303,00**

Item code Artikelnummer	**Model** Modell	**suitable for** geeignet für	**Stencil Version** Matritzen Version	**Dimensions** Abmessungen	**Price** Preis
Z/SRAVIO ..	330	**RAVIOMATIC**	raviolo alto	0,8 mm	**84,00**
	331		raviolo alto	1 mm	**84,00**
	333		raviolo basso	0,8 mm	**84,00**
	334		raviolo basso	1 mm	**84,00**
	136A		small rectangle serrated	50x42 mm	**332,00**
	136B		large rectangle serrated	70x50 mm	**332,00**
	136C		small half-moon serrated	50x31 h mm	**332,00**
	136D		large half-moon serrated	72x49 h mm	**332,00**
	136E		Schlutzkrapfen half-moon small smooth	50x31 h mm	**332,00**
	136G		triangle	70x40 h mm	**332,00**
	136H		Schlutzkrapfen half-moon large smooth	72x49 h mm	**332,00**
	136I		square serrated	37x37 mm	**332,00**
	13601		heart	60x45 mm	**418,00**

Item code Artikelnummer		Z/S40111570	Z/SRAVIOKC8	Z/SRAVIOKC12	Z/SLF20250534	Z/SLF20250533
Description Beschreibung		cylinder support Zylinderhalterung	kit funnel from ø 8 mm Bausatz Trichter ab ø 8 mm	kit funnel from ø 12 mm Bausatz Trichter ab ø 12 mm	connection kit for CBF0010 Anschluss-Set für CBF0010	connection kit for CBF0012 Anschluss-Set für CBF0012
Price Preis	€	**80,00**	**346,00**	**346,00**	**677,00**	**188,00**

UNIVERSAL PREPARATION MACHINE
UNIVERSELLE KÜCHENMASCHINE

The secret to ultimate flavor sensations

Pacotizing® redefines traditional food-preparation methods from scratch. It all starts with market-fresh ingredients – herbs, fish, meat, fruit, and vegetables. Deep-frozen foods made with fresh ingredients are micro-pureed using overpressure without thawing. This allows the foods to shine in their purest, most natural form. The result is dishes packed with flavor and featuring ultra-fine, airy textures. This special process preserves the fresh, natural colors and the nutrients of the foods.
Pacotizing® is a unique method for processing fresh, deep-frozen foods into ultra-fine textures without thawing. No matter what you choose to make with the Pacojet, all it takes is three simple steps. The innovative pacotizing® technology provides top-quality results with minimal time and effort in the kitchen.

Z/S69012010
4 cup set
4er Tassen-Set
€ 587,00

Z/S69012009
Set of knives for fresh food
Messerset für frische Lebensmittel
€ 1.045,00

1
Creativity and a vast range of possible uses

Kreative und breite Palette von Einsatzmöglichkeiten

2
The ideal container

Der ideale Behälter

3
Into the blast chiller and then…

In den Schockkühler und dann...

4
…all in the freezer!

...alles in den Gefrierschrank!

5
Ready to be "pacotize"

Bereit zu „pacotisieren"

6
From 1 to 10 portions of flavour

Von 1 bis 10 Portionen an Geschmäckern

Item code Artikelnummer		**PACOJET4**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	204x365x497
Volume Fassungsvermögen	lt	0,8
Air pressure Luftdruck	bar	1,0
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1200
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-20°
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**13.257,00**

Das Geheimnis ultimativer Geschmackserlebnisse

Beim Pacossieren® werden klassische Zubereitungsabläufe von Grund auf neu definiert. Ausgangspunkt sind marktfrische Zutaten – Kräuter, Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse. Tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen aus diesen frischen Zutaten werden ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. Dabei entfalten sich die Kompositionen bestmöglich in ihrer reinen, natürlichen Form. Es entstehen Gerichte mit intensivsten Aromen und ultrafeinen, luftigen Texturen. Durch die spezielle Verarbeitung bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel und ihre Nährstoffe erhalten.
Pacossieren® ist eine einzigartige Methode, um frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen zu ultrafeinen Texturen zu verarbeiten. Was auch immer Sie mit dem Pacojet herstellen – in drei einfachen Schritten erreichen Sie Ihr Ziel. Die innovative Technologie des Pacossierens® ermöglicht Qualität auf höchstem Niveau bei geringem Arbeitsaufwand und Zeiteinsparung in der Küche.

Il segreto di esperienze di gusto superiori

Con la pacossatura® le classiche procedure di preparazione vengono ridefinite da capo. Il punto di partenza sono ingredienti freschi di mercato: erbe, pesce, carne, frutta e verdura. Preparazioni alimentari congelate di questi ingredienti freschi vengono ridotte in micro purea con sovrapressione senza previo scongelamento. Così i composti possono essere utilizzati al meglio nella loro forma pura e naturale. Nascono piatti dagli aromi più intensi e texture ultrafini e spumose. Tramite la speciale preparazione i colori naturali e freschi degli alimenti e le loro sostanze nutritive vengono preservati.
Pacossare® è un metodo unico per trasformare preparazioni alimentati da alimenti congelati freschi in texture ultrafini senza previo scongelamento. Qualunque cosa prepari con il Pacojet, in tre semplici passi raggiungerà il suo obiettivo. La tecnologia innovativa della pacossatura® permette qualità ai massimi livelli con minor carico di lavoro e risparmio di tempo in cucina.

Le secret des expériences gustatives ultimes

Avec le pacossage®, les processus de préparation classiques sont redéfinis de A à Z. Tout commence par des ingrédients frais du marché : herbes, poisson, viande, fruits et légumes. Les préparations alimentaires surgelées à base de ces ingrédients frais sont réduites en une micropurée avec surpression, sans les décongeler. Ainsi, les compositions peuvent déployer parfaitement leur saveur sous leur forme pure et naturelle. Le résultat : des plats aux arômes intenses et aux textures ultrafines et aériennes. Ce traitement spécial permet de préserver les couleurs fraîches et naturelles des aliments ainsi que leurs nutriments.
Le pacossage® est une méthode unique permettant de transformer des préparations alimentaires fraîches et surgelées en textures ultrafines sans décongélation. Quel que soit la recette que vous préparez avec Pacojet, vous atteindrez votre objectif en trois étapes simples. La technologie innovante du pacossage® permet d'obtenir une qualité de très haut niveau en un minimum d'effort et de temps.

El secreto de las mejores experiencias gustativas

La pacotización® redefine los procesos de preparación clásicos desde cero. El punto de partida lo constituyen ingredientes frescos del mercado – hierbas aromáticas, pescado, carne, frutas y verduras. Los preparados de alimentos ultracongelados de estos ingredientes frescos se microtrituran a sobrepresión sin descongelarse. Durante el proceso, las composiciones se desarrollan de manera óptima en su forma pura y natural. Se crean platos con aromas intensos y texturas ultrafinas y esponjosas. El procesamiento especial preserva los colores frescos y naturales de los alimentos así como sus nutrientes.
Pacotizar® es un método único para transformar los preparados de alimentos ultracongelados frescos en texturas ultrafinas sin descongelar. Sea lo que sea lo que elabore con la Pacojet, puede conseguir su objetivo con tres sencillos pasos. La innovadora tecnología de la pacotización® permite obtener la más alta calidad casi sin esfuerzo y con un ahorro de tiempo en la cocina.

STAINLESS STEEL PERFORATED
EDELSTAHL PERFORIERT

FAZ0001
Dim.: 530 mm, GN 1/1
7,00 €

FAZ0002
Dim.: 325 mm, GN 1/2
5,50 €

GN 1/1

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0049	530x325	100	42,00
FAA0041	530x325	65	33,00
FAA0058	530x325	40	30,00

GN 2/3

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0068	354x325	100	32,00
FAA0044	354x325	65	28,75
FAA0043	354x325	40	21,00

GN 1/2

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0085	325x265	100	28,50
FAA0084	325x265	65	24,00
FAA0083	325x265	40	21,50

POLYPROPYLENE
PROLYPROPYLEN

GN 1/1

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0107	530x325	200	30,00
FAA0108	530x325	150	23,50
FAA0109	530x325	100	21,00

GN 1/2

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0111	325x265	200	15,25
FAA0112	325x265	150	12,75
FAA0113	325x265	100	10,00

GN 1/3

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0115	325x176	200	12,75
FAA0116	325x176	150	10,75
FAA0117	325x176	100	8,25

GN 1/4

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0119	265x162	200	10,25
FAA0120	265x162	150	9,00
1470815	265x162	100	7,50
FAA0121	265x162	65	7,25

GN 1/6

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0122	176x162	200	8,25
FAA0123	176x162	150	7,25
1470915	176x162	100	6,25
FAA0124	176x162	65	6,00

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	GN	€
FAA0125		1/1	9,50
FAA0126		1/2	5,75
FAA0127		1/3	4,50
FAA0128		1/4	3,25
FAA0129		1/6	2,25

STAINLESS STEEL
EDELSTAHL

GN 2/1

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0056	650x530	200	108,00
FAA0055	650x530	150	102,00
FAA0054	650x530	100	65,00
FAA0053	650x530	65	54,00
FAA0050	650x530	40	47,50
FAA0052	650x530	20	48,50

GN 1/1

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0006	530x325	200	52,50
9911.5	530x325	150	43,00
9911.4	530x325	100	34,50
9911.3	530x325	65	23,25
FAA0010	530x325	40	22,00
9911.1	530x325	20	19,50

GN 1/3

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0032	325x176	200	33,50
9913.5	325x176	150	26,25
9913.4	325x176	100	17,25
9913.3	325x176	65	16,00
FAA0029	325x176	40	13,75
9913.1	325x176	20	10,50

GN 2/3

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0027	354x325	200	49,75
FAA0026	354x325	150	37,50
FAA0025	354x325	100	24,50
FAA0024	354x325	65	21,50
FAA0023	354x325	40	18,50
FAA0022	354x325	20	14,00

GN 1/4

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0021	265x162	200	32,00
FAA0004	265x162	150	20,50
FAA0020	265x162	100	16,00
FAA0019	265x162	65	13,25
FAA0051	265x162	40	11,25
FAA0042	265x162	20	9,25

GN 1/2

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0018	325x265	200	35,00
9912.5	325x265	150	29,25
9912.4	325x265	100	23,00
9912.3	325x265	65	18,50
FAA0014	325x265	40	15,50
9912.1	325x265	20	12,50

GN 1/6

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0035	176x162	200	28,50
9916.5	176x162	150	17,00
9916.4	176x162	100	11,75
9916.3	176x162	65	9,00

GN 1/9

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	H mm	€
FAA0045	176x108	100	14,25
FAA0036	176x108	65	8,00

GN 1/2

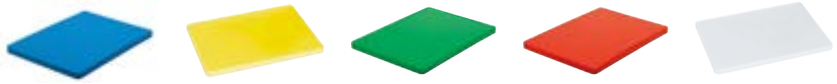
Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Price Preis
	WxD mm	GN	€
FAA0007		1/1	22,00
FAA0038		2/3	17,50
FAA0037		1/2	12,75
FAA0039		1/3	10,75
FAA0005		1/4	9,25
FAA0040		1/6	7,50
FAA0046		1/9	6,25

CUTTING BOARDS & FOOD TROLLEYS
SCHNEIDEBRETTER & LEBENSMITTELWAGEN

Item code Artikelnummer		FCZ0006/F	FCZ0015/F	FCZ0007/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x500x900	700x500x900	1000x500x900
Working surface Arbeitsfläche	thickness Stärke	50 mm	50 mm	50 mm
Price Preis	€	**600,00**	**788,00**	**952,00**

Z/LKCB004
Holder for 6 cutting boards
Halterung für 6 Schneidebretter
32,00

All models 530x325 mm with juice groove
Alle Modelle 530x325 mm mit Saftrinne



Item code Artikelnummer		FCZ0032	FCZ0033	FCZ0017LN	FCZ0020LN	FCZ0018LN	FCZ0022LN	FCZ0019LN	FCZ0024LN	FCZ0016LN	FCZ0026LN
Dimensions Abmessungen	WxD mm	450x300	530x325	450x300	530x325	450x300	530x325	450x300	530x325	450x300	530x325
Thickness Stärke	mm	13	15	13	15	13	15	13	15	13	15
Version Version		fish Fisch	fish Fisch	poultry Geflügel	poultry Geflügel	vegetables Gemüse	vegetables Gemüse	meat Fleisch	meat Fleisch	cheese Käse	cheese Käse
Price Preis	€	**21,00**	**38,00**	**21,00**	**38,00**	**21,00**	**38,00**	**21,00**	**38,00**	**21,00**	**38,00**

Item code Artikelnummer		2670/G	2671	IFI0022	GKZ0001	GKZ0002
Description Beschreibung		**Flour trolley** Trichterwagen	**Flour trolley** Trichterwagen	**Rollcontainer** Rollwagen	**Washing trolley** Waschwagen	**Washing trolley** Waschwagen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	395x700x785	465x750x785	750x420x710	600x500x600	800x600x750
Capacity Kapazität	lt	150	195	102	80	200
Price Preis	€	**535,00**	**575,00**	**189,00**	**423,00**	**780,00**

FOOD DEHYDRATOR & TIN OPENERS
DÖRRGERÄT & DOSENÖFFNER

Item code Artikelnummer		FFA0001	FFA0002	FFB0001
Description Beschreibung		Manual tin opener Manueller Dosenöffner	Electric tin opener Elektrischer Dosenöffner	Pineapple peeler Ananasschäler
Price Preis	€	**221,00**	**3.726,00**	**749,00**

Item code Artikelnummer		229064
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	345x450x(H)315
Capacity Fassungsvermögen	n°	7 trays 7 Einschübe
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**292,00**

REFRIGERATION

KÜHLTECHNIK / REFRIGERAZIONE
RÉFRIGÉRATION / REFRIGERACIÓN

UPRIGHT REFRIGERATORS & FREEZERS
KÜHL- & TIEFKÜHLSCHRÄNKE
400 LITRES

44,00 €

19,00 €

165,00 €

Item code Artikelnummer		**BMA0013/F**	**BMB0014/F**	**BMA0013/FG**	**BMB0014/FG**	**BMB0015/F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x600x1950	600x600x1950	600x600x1950	600x600x1950	600x600x1950
Capacity Fassungsvermögen	lt	400	400	400	400	400
Doors Türen	n°	1	1	1 Glas	1 Glas	1
Shelves included Roste enthalten	n° mm	3x 460x485	3x 460x485	3x 460x485	3x 460x485	5 baskets 455x405
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-10° -18°	-2° +8°	-10° -18°	0° -5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	130	400	450	180	130
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.805,00**	**2.113,00**	**2.099,00**	**2.490,00**	**2.225,00**

44,00 €

19,00 €

165,00 €

Item code Artikelnummer		**BMA0038/F**	**BMB0042/F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x700x2080	700x700x2080
Capacity Fassungsvermögen	lt	550	550
Doors Türen	n°	1	1
Shelves included Roste enthalten	n° mm	3x 560x560	3x 560x560
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-10° -20°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	130	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.338,00**	**2.979,00**

UPRIGHT REFRIGERATORS & FREEZERS
KÜHL- & TIEFKÜHLSCHRÄNKE
600 LITRES

41,00 €

56,00 €

218,00 €

Item code Artikelnummer		**BMA0060**	**BMB0061**	**BMA0023/T**	**BMB0030/T**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	710x700x2030	710x700x2030	710x700x2030	710x700x2030
Capacity Fassungsvermögen	lt	600	600	600	600
Doors Türen	n°	1	1	2	2
Shelves included Roste enthalten	n° mm	3x 530x550	3x 530x550	4x 530x550	4x 530x550
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +10°	-18° -22°	0° +10°	-18° -22°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	385	650	385	650
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.125,00**	**2.666,00**	**2.650,00**	**3.333,00**

UPRIGHT REFRIGERATORS & FREEZERS
KÜHL- & TIEFKÜHLSCHRÄNKE
1200 LITRES

SECTION

STORING

41,00 €

56,00 €

218,00 €

Item code Artikelnummer		**BMA0062**	**BMB0062**	**BMC0015/T**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1520x700x2030	1520x700x2030	1420x700x2030
Capacity Fassungsvermögen	lt	1200	1200	600+600
Doors Türen	n°	2	2	2
Shelves included Roste enthalten	n° mm	6x 530x550	6x 530x550	6x 530x550
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +10°	-18° -22°	0° +10° -18° -22°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	570	700	385+650
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.916,00**	**3.743,00**	**4.949,00**

UPRIGHT REFRIGERATORS & FREEZERS
KÜHL- & TIEFKÜHLSCHRÄNKE
700/1400 LITRES

ENERGY SAVING

BMA0211 +Z/FAY102101

SECTION

STORING

BMA0210 +Z/FAY102101

55,00 €

25,00 €

165,00 €

Item code Artikelnummer		BMA0210	BMB0210	BMA0211	BMB0211
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x810x2050	700x810x2050	1400x810x2050	1400x810x2050
Capacity Fassungsvermögen	lt	700	700	1400	1400
Doors Türen	n°	1	1	2	2
Shelves included Roste enthalten	n° GN	3x 2/1	3x 2/1	6x 2/1	6x 2/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-10° -22°	-2° +8°	-10° -22°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	170	570	230	580
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.101,00**	**2.498,00**	**3.145,00**	**3.800,00**

Monoblock cooling group
Monoblockbauweise

Front cover can be opened for easy access
Klappbare Maschinenfachblende

Item code Artikelnummer	Pair of stainless steel guides for Führungsschienen-Set aus Edelstahl für	Price Preis
Z/FKIT76040	Transformation set for Bakery (600x400 mm) – 10 pairs of guides Umrüst-Kit für Backnorm (600x400 mm) – 10er-Kit Führungsschienen	**355,00**
Z/FKIT146040	Transformation set for Bakery (600x400 mm) – 20 pairs of guides Umrüst-Kit für Backnorm (600x400 mm) – 20er-Kit Führungsschienen	**611,00**
Z/FP16004060	Pair of guides for Bakery Führungsschienenset für Backnorm	**32,00**

UPRIGHT REFRIGERATORS & FREEZERS
KÜHL- & TIEFKÜHLSCHRÄNKE
700/1400 LITRES

55,00 €

165,00 €

DEEP DRAWN VERSION
TIEFGEZOGEN

ENERGY SAVING

BMA0200 +Z/FAY102101

SECTION

STORING

BMA0201G + Z/FAY102101

ⓘ Glass doors not reversible
Türanschlag für Glastüren nicht wechselbar

55,00 €

25,00 €

165,00 €

Monoblock cooling group
Monoblockbauweise

Front cover can be opened for easy access
Klappbare Maschinenfachblende

Item code Artikelnummer		**BMA0200**	**BMB0200**	**BMA0201**	**BMB0201**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x810x2050	700x810x2050	1400x810x2050	1400x810x2050
Capacity Fassungsvermögen	lt	700	700	1400	1400
Doors Türen	n°	1	1	2	2
Shelves included Roste enthalten	n° GN	3x 2/1	3x 2/1	6x 2/1	6x 2/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-10° -22°	-2° +8°	-10° -22°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	170	570	230	560
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.582,00**	**3.027,00**	**3.730,00**	**4.394,00**

Item code Artikelnummer		**BMA0200G**	**BMB0200G**	**BMA0201G**	**BMB0201G**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x810x2050	700x810x2050	1400x810x2050	1400x810x2050
Capacity Fassungsvermögen	lt	700	700	1400	1400
Doors Türen	n°	1	1	2	2
Shelves included Roste enthalten	n° GN	3x 2/1	3x 2/1	6x 2/1	6x 2/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-10° -22°	-2° +8°	-10° -22°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	170	570	230	560
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.990,00**	**3.492,00**	**4.588,00**	**5.288,00**

REFRIGERATION

UPRIGHT REFRIGERATORS
KÜHL- & TIEFKÜHLSCHRÄNKE
600 LITRES

SECTION

STORING

GO LINE

Item code Artikelnummer		9702C	9741C
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	780x730x1890	780x730x1890
Capacity Fassungsvermögen	lt	600	600
Shelves included Roste enthalten	n° GN	4x 2/1 1x fixed shelf 1x feste Regalböden	7x 2/1 fixed evaporator shelves feste Verdampferböden
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +10°	-18° -22°
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C	+38°	+38°
Type of cooling Art der Kühlung		ventilated / Umluft	static / statisch
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600 A	R290
Defrost Abtauung		timed defrosting / zeitgesteuerte Abtauung	manual / manuell
Insulation Isolierung	mm	60	65
Absorbed power Anschlusswert	watt	200	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.160,00**	**1.290,00**

REFRIGERATION

REFRIGERATED COUNTERS
KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE
SERIES 600

BNA0187 + Z/FAY102101 + Z/C604Q + Z/C604Y + Z/C604Z

SECTION

STORING

BNB0184

27,00 €

21,00 €

165,00 €

ENERGY SAVING

Only for positive counters / Nur für Normalkühlung

Z/C604Z	Z/C604Q	Z/C604Y
Drawers 1/3+2/3 Schubladenblock 1/3+2/3	Drawers 2x1/2 Schubladenblock 2x1/2	Drawers 3x1/3 Schubladenblock 3x1/3
550,00	**495,00**	**580,00**

Item code Artikelnummer		BNA0182	BNA0183	BNA0184	BNA0185	BNA0186	BNA0187
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x600x850	1400x600 x850/950	1865x600x850	1865x600 x850/950	2330x600x850	2330x600 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	250	250	400	400	550	550
Shelves included Roste enthalten	n° mm	2x 430x325	2x 430x325	3x 430x325	3x 430x325	4x 430x325	4x 430x325
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	463	463	509	509	556	556
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		-	●	-	●	-	●
Price Preis	€	**2.251,00**	**2.251,00**	**2.696,00**	**2.696,00**	**3.343,00**	**3.343,00**

Item code Artikelnummer		BNB0182	BNB0183	BNB0184	BNB0185	BNB0186	BNB0187
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x600x850	1400x600 x850/950	1865x600x850	1865x600 x850/950	2330x600x850	2330x600 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	250	250	400	400	550	550
Shelves included Roste enthalten	n° mm	2x 430x325	2x 430x325	3x 430x325	3x 430x325	4x 430x325	4x 430x325
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	980	980	1084	1084	1908	1908
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		-	●	-	●	-	●
Price Preis	€	**2.888,00**	**2.888,00**	**3.692,00**	**3.692,00**	**4.665,00**	**4.665,00**

REFRIGERATED COUNTERS
KÜHLTISCHE
SERIES 700

AISI

AUTOMATIC

+ 43°C 65%

50mm

60 Hz ON REQUEST

SECTION

STORING

28,00 €

20,00 €

ENERGY SAVING

165,00 €

Only for positive counters / Nur für Normalkühlung

Z/C008ZF	Z/C008QF	Z/C008YF
Drawers GN 2x1/2 Schubladenblock GN 2x1/2	Drawers GN 1/3+2/3 Schubladenblock GN 1/3+2/3	Drawers GN 3x1/3 Schubladenblock GN 3x1/3
550,00	**495,00**	**580,00**

GO LINE

VIRTUS GSA

Item code Artikelnummer		BNA0210	BNA0211	BNA0212	BNA0213	BNA0214	BNA0215
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x850	1400x700 x850/950	1865x700x850	1865x700 x850/950	2330x700x850	2330x700 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	281	281	474	474	632	632
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	180	180	230	230	560	560
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		-	●	-	●	-	●
Price Preis	€	**2.185,00**	**2.185,00**	**2.420,00**	**2.420,00**	**3.160,00**	**3.160,00**

REFRIGERATION

BNA0207 + Z/FAY102101 + Z/C008QF + Z/C008YF + Z/C008ZF

SECTION

STORING

Only for positive counters / Nur für Normalkühlung

Z/C008ZF	Z/C008QF	Z/C008YF
Drawers GN 2x1/2 Schubladenblock GN 2x1/2	Drawers GN 1/3+2/3 Schubladenblock GN 1/3+2/3	Drawers GN 3x1/3 Schubladenblock GN 3x1/3
550,00	**495,00**	**580,00**

All models positive temperature
included drawer over compressor department
Alle Modelle mit Normalkühlung haben eine
gekühlte Schublade über dem Maschinenfach

ENERGY SAVING

PRO LINE

Item code Artikelnummer		BNA0201	BNA0202	BNA0203	BNA0204	BNA0205	BNA0206	BNA0207
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	935x700 x850/950	1400x700x850	1400x700 x850/950	1865x700x850	1865x700 x850/950	2330x700x850	2330x700 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	140	281	281	474	474	632	632
Drawers included Schubladen inklusive	n°	1	1	1	1	1	1	1
Shelves included Roste enthalten	n° GN	1x 1/1	2x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	463	463	509	509	556	556
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		●	-	●	-	●	-	●
Price Preis	€	**2.125,00**	**2.490,00**	**2.490,00**	**2.955,00**	**2.955,00**	**3.580,00**	**3.580,00**

REFRIGERATED COUNTERS
KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE
SERIES 700

BNB0205

Shelf
Z/CQ320022
28,00 €

Guides
Z/C4180024/F
20,00 €

Wheels
Z/FAY102101
165,00 €

ENERGY SAVING

PRO LINE

Item code Artikelnummer		BNB0201	BNB0202	BNB0203	BNB0204	BNB0205	BNB0206	BNB0207
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	935x700 x850/950	1400x700x850	1400x700 x850/950	1865x700x850	1865x700 x850/950	2330x700x850	2330x700 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	140	281	281	474	474	632	632
Drawers included Schubladen inklusive	n°	-	-	-	-	-	-	-
Shelves included Roste enthalten	n° GN	1x 1/1	2x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°	- 10° -20°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	800	950	950	1084	1084	1908	1908
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		●	-	●	-	●	-	●
Price Preis	€	**2.622,00**	**2.778,00**	**2.778,00**	**3.301,00**	**3.301,00**	**4.634,00**	**4.634,00**

BNA0153 + Z/C008QF + Z/C008QF + Z/C008YF

SECTION

STORING

REMOTE COUNTERS
KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG
SERIES 700

REMOTE CONTROL COOLING GROUPS
MOTOREN FÜR ZENTRALKÜHLUNG

Maximum distance 5 metres / Maximale Entfernung 5 Meter

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignet für	Price € Preis €
10199071/F	2 Doors refrigerated 2 türig Normalkühlung	965,00
10199073/F	3/4 Doors refrigerated 3/4 türig Normalkühlung	1.819,00
10199071/FBT	2 Doors freezer 2 türig Tiefkühlung	1.455,00
10199073/FBT	3/4 Doors freezer 3/4 türig Tiefkühlung	2.344,00

Remote counters and cooling group are sold separately.
Counters have only expansion valve.
Kühltisch für Zentralkühlung und Kühlaggregat sind separat erhältlich.
Kühltische sind nur mit Expansionsventil ausgestattet.

28,00 €

20,00 €

165,00 €

Only for positive counters / Nur für Normalkühlung

Z/C008ZF	Z/C008QF	Z/C008YF
Drawers GN 2x1/2 Schubladenblock GN 2x1/2	Drawers GN 1/3+2/3 Schubladenblock GN 1/3+2/3	Drawers GN 3x1/3 Schubladenblock GN 3x1/3
550,00	495,00	580,00

PRO LINE

Item code Artikelnummer		BNA0150	BNA0151	BNA0152	BNA0153	BNA0154	BNA0155
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1050x700x850	1050x700 x850/950	1515x700x850	1515x700 x850/950	1980x700x850	1980x700 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	275	275	428	428	581	581
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		-	●	-	●	-	●
Price Preis	€	2.481,00	2.481,00	2.824,00	2.824,00	3.644,00	3.644,00

PRO LINE

Item code Artikelnummer		BNB0150	BNB0151	BNB0152	BNB0153	BNB0154	BNB0155
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1050x700x850	1050x700 x850/950	1515x700x850	1515x700 x850/950	1980x700x850	1980x700 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	275	275	428	428	581	581
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 10° -25°	- 10° -25°	- 10° -25°	- 10° -25°	- 10° -25°	- 10° -25°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A	expansion valve Expansionsventil R452 A
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		-	●	-	●	-	●
Price Preis	€	2.881,00	2.881,00	3.351,00	3.351,00	4.181,00	4.181,00

AISI

AUTOMATIC

+ 43°C
65%

50mm

SECTION

STORING

REFRIGERATED PASTRY COUNTERS
BÄCKEREIKÜHLTISCHE
SERIES 800

Shelf
Z/CQ326040
55,00 €

Guides
Z/FP16000825
25,00 €

Wheels
Z/FAY102101
165,00 €

	Z/F2D6040	**Z/F3D6040**
	Drawers 2x 1/2 Schubladenblock 2x 1/2	Drawers 3x1/3 Schubladenblock 3x1/3
	595,00	**695,00**

ENERGY SAVING

ENERGY SAVING

PRO LINE

VIRTUS GSA

Item code Artikelnummer		**BNZ0040**	**BNZ0041**	**BNZ0040PI**	**BNZ0041PI**
Working surface Arbeitsoberfläche		Granite Granit	Granite Granit	Stainless steel Edelstahl	Stainless steel Edelstahl
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1550x800x850	1550x800 x850/950	1550x800x850	1550x800 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	380	380	380	380
Shelves included Roste enthalten	n° mm	2x 600x400	2x 600x400	2x 600x400	2x 600x400
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	170	170	170	170
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		-	●	-	●
Price Preis	€	**2.818,00**	**2.818,00**	**2.442,00**	**2.442,00**

PRO LINE

VIRTUS GSA

Item code Artikelnummer		**BNZ0042**	**BNZ0043**	**BNZ0042PI**	**BNZ0043PI**
Working surface Arbeitsoberfläche		Granite Granit	Granite Granit	Stainless steel Edelstahl	Stainless steel Edelstahl
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	2100x800x850	2100x800 x850/950	2100x800x850	2100x800 x850/950
Capacity Fassungsvermögen	lt	570	570	570	570
Shelves included Roste enthalten	n° mm	3x 600x400	3x 600x400	3x 600x400	3x 600x400
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	200	200	200	200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
With splashback Mit Aufkantung		-	●	-	●
Price Preis	€	**3.356,00**	**3.356,00**	**2.859,00**	**2.859,00**

MEAT AGING DISPLAYS
REIFEKÜHLSCHRÄNKE

AISI 316 · AUTOMATIC · + 32°C 40% · 30mm · LED

SECTION

STORING

Item code Artikelnummer		**BFF0003**	**BFF0004**
Version Version		1 stainless steel shelf + 1 hook rear panel with salt 1 Edelstahlregalboden + 1 Fleischerhaken Rückwand mit Salz	2 stainless steel shelf + 2 hook rear panel with salt 2 Edelstahlregalboden + 2 Fleischerhaken Rückwand mit Salz
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700X650X1050	1020X650X1050
Volume Fassungsvermögen	lt	103	198
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +5° %85 RH	0° +5° %85 RH
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.391,00**	**5.535,00**

AISI 304 · AUTOMATIC · + 25°C 60% · LED

Item code Artikelnummer		**BFF0010**	**BFF0011**
Version Version		2 stainless steel shelves + 1 hanging bar 2 Edelstahlregalböden + 1 Aufhängestange	2 stainless steel shelves + 1 hanging bar 2 Edelstahlregalböden + 1 Aufhängestange
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x650x1900	900x650x1900
Volume Fassungsvermögen	lt	440	600
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +10° %50/80 RH	-2° +10° %50/80 RH
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	247	296
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**10.142,00**	**11.716,00**

SECTION

STORING

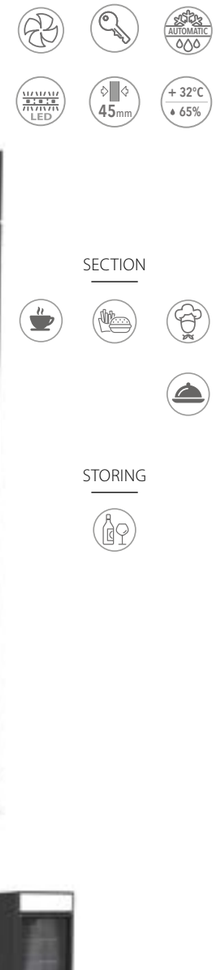
Item code Artikelnummer		**BFE0074**	**BFE0075**	**BFE0076**	**BFE0004/S**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	380x647x865	493x653x840	595x720x1766	595x605x1850
Capacity (bottles) Fassungsvermögen (Flaschen)	n° 75 cl	34	31	151	60
Volume Fassungsvermögen	lt	106	140	469	358
Shelves included Roste enthalten	n°	6	4	8	5
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+5° +18°	+5° +10° +10° +18°	+5° +10° +10° +18°	+6° +20°
	Zone	1	2	2	1
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R600 A	R600 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	85	85	75	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.123,00**	**1.199,00**	**2.675,00**	**999,00**

SECTION

STORING

WINE CELLARS
WEINKLIMASCHRÄNKE

Item code Artikelnummer		**BFE0071**	**BFE0072**
Version Version		3 horizontal + 2 oblique wooden shelves 3 horizontale + 2 schräge Holzeinlegeböden	3 horizontal + 2 oblique wooden shelves 3 horizontale + 2 schräge Holzeinlegeböden
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x650x1900	900x650x1900
Capacity (bottles) Fassungsvermögen (Flaschen)	n° 75 cl	66	99
Volume Fassungsvermögen	lt	440	600
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +20°	0° +20°
	Zone	1	1
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	247	346
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**8.050,00**	**9.500,00**



SECTION

STORING

DRINK COOLERS
GETRÄNKEKÜHLSCHRÄNKE

Item code Artikelnummer		**BFD0020/SBL**	**BFD0001/BL**	**BFD0023**	**BFD0024**	**BFD0025**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	595x605x1850	595x600x1990	775x695x2145	1200x695x2145	1500x695x2080
Doors Türen		hinged / Flügeltür	hinged / Flügeltür	hinged / Flügeltür	hinged / Flügeltür	hinged / Flügeltür
Capacity Fassungsvermögen	lt	358 406 cans 330 ml	358 406 cans 330 ml	645 770 cans 330 ml	1037 1232 cans 330 ml	1203 1476 cans 330 ml
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+1° +9°	+1° +9°	+1° +9°	+1° +9°	+1° +9°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R290	R290	R290
Shelves included Roste enthalten	n°	5 adjustable shelves 5 höhenverstellbare Regalböden	5 adjustable shelves 5 höhenverstellbare Regalböden	5 adjustable shelves 5 höhenverstellbare Regalböden	8 adjustable shelves 8 höhenverstellbare Regalböden	12 adjustable shelves 12 höhenverstellbare Regalböden
Absorbed power Anschlusswert	watt	180	180	450	700	850
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**940,00**	**940,00**	**1.564,00**	**2.269,00**	**3.309,00**
Matching shelf Geeigneter Rost		**Z/SH25451027**	**Z/SH25451027**	**Z/SH25451077**	**Z/SH25451027**	**Z/SH25451081**
Price Preis	€	**24,00**	**24,00**	**45,00**	**24,00**	**82,00**

Z/TGANMC100
Stainless steel bar for meat hooks
Aufhängestange aus Edelstahl
€ 118,00

Mini cold room is designed in order to satisfy every kind of conservation needs. Its small dimensions 1000x1000x2120 mm high make it easy to install everywhere even in narrow places. The different internal fitting and the simple loading make it a practical and functional tool for every occasion and usage. It is made of Stainless Steel floor, self-closing door, ceiling mounted monoblock with automatic condensate water evaporation already assembled on the ceiling panel. The mini cold room is completely detachable made of 6 panels with hook attachment system and is delivered disassembled.

Die Mini-Kühlzelle ist so konzipiert, dass sie alle Arten von Konservierungsanforderungen erfüllt. Ihre geringen Abmessungen von 1000x1000x2120 mm Höhe machen es einfach, sie überall zu installieren, auch an engen Stellen. Die verschiedenen Innenausstattungen und die einfache Beladung machen sie zu einem praktischen und funktionellen Gerät für jede Gelegenheit und jeden Einsatz. Sie besteht aus einem Edelstahlboden, einer selbstschließenden Tür und einem Deckenkühlaggregat mit automatischer Kondenswasserverdunstung, das bereits am Deckenpaneel montiert ist. Die Mini-Kühlzelle ist komplett zerlegbar, besteht aus 6 Paneelen mit Hakenbefestigungssystem und wird zerlegt geliefert.

Delivery dissassembled / Lieferung demontiert

		3530V	3531V
Item code Artikelnummer			
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x1000x2120	1000x1000x2120
Capacity Fassungsvermögen	lt	1315	1315
Shelves included Roste enthalten	n°	3x 880x400 mm	3x 880x400 mm
Insulation Thickness Isolierungsstärke	mm	60	60
Stainless Steel Edelstahl	Type	White Coated Galvanized Weiß beschichtet	White Coated Galvanized Weiß beschichtet
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +10°	-18° -20°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R455A	R455A
Absorbed power Anschlusswert	watt	570	700
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.268,00**	**5.065,00**

Hook locking System
Hakenverschluss-System
Sistema di fissaggio a ganci
Système de fixation par crochet
Sistema de fijación por gancho

- MASTRO refrigeration includes a wide range of standard cold rooms with panel thickness 80 mm or 120 mm.
- All rooms are composed by modular panels – easily assembled and disassembled thanks to the two-side locking system female-male.
- Perfect combination, installation without any bolt or silicone.
- The internal and external finishing is realized with white coated galvanized steel.
- Rounded corners and special anti-slip stainless steel floor.
- Door with gasket and heated easily.
- All models are suitable for postive and negative cooling and are equipped with door frame heater.

- MASTRO Kühlung bietet eine breite Palette von Standardkühlzellen mit einer Paneelstärke von 80 mm oder 120 mm.
- Alle Zellen bestehen aus modularen Paneelen, die sich dank des zweiseitigen Verriegelungssystems leicht montieren und demontieren lassen.
- Perfekte Kombination, Installation ohne Schrauben oder Silikon.
- Die Innen- und Außenverkleidung ist aus weiß beschichtetem, verzinktem Stahl gefertigt.
- Abgerundete Ecken und spezieller Anti-Rutsch-Boden aus Edelstahl.
- Tür mit Dichtung und leicht beheizbar.
- Alle Modelle sind für Normal- und Tiefkühlung geeignet und sind mit einer Türrahmenheizung ausgestattet.

COLD ROOMS
KÜHL- & TIEFKÜHLZELLEN
SERIES 80/120mm

Item code	Dimensions Abmessungen			Door dimensions Türabmessungen		Thickness Isolierung	Volume Volumen	Price Preis
	W mm B mm	D mm T mm	H mm H mm	W mm B mm	H mm H mm	mm	m³	€
B0Z0500	1200	1200	2050	700	1850	80	2,04	**2.065,00**
B0Z0501	1200	1500	2050	700	1850	80	2,63	**2.447,00**
B0Z0502	1200	1800	2050	700	1850	80	3,22	**3.012,00**
B0Z0503	1200	2100	2050	700	1850	80	3,81	**3.209,00**
B0Z0504	1200	2400	2050	700	1850	80	4,40	**3.477,00**
B0Z0505	1500	1500	2050	700	1850	80	3,39	**3.035,00**
B0Z0506	1500	1800	2050	700	1850	80	4,15	**3.093,00**
B0Z0507	1500	2100	2050	700	1850	80	4,91	**3.599,00**
B0Z0508	1500	2400	2050	700	1850	80	5,67	**3.660,00**
B0Z0509	1800	1800	2050	700	1850	80	5,08	**3.366,00**
B0Z0510	1800	2100	2050	700	1850	80	6,01	**3.654,00**
B0Z0511	1800	2400	2050	700	1850	80	6,94	**4.459,00**
B0Z0512	2100	2100	2050	700	1850	80	7,11	**4.024,00**
B0Z0513	2100	2400	2050	700	1850	80	8,21	**5.124,00**
B0Z0514	2100	2700	2050	700	1850	80	9,31	**5.564,00**
B0Z0515	2400	2400	2050	700	1850	80	9,48	**5.497,00**
B0Z0516	2400	2700	2050	700	1850	80	10,75	**6.056,00**
B0Z0517	2700	1200	2050	700	1850	80	4,99	**4.052,00**
B0Z0518	2700	1500	2050	700	1850	80	6,43	**4.646,00**
B0Z0519	2700	1800	2050	700	1850	80	7,87	**4.795,00**
B0Z0520	2700	2700	2050	700	1850	80	12,19	**6.449,00**
B0Z0521	3000	1500	2050	700	1850	80	7,19	**4.320,00**
B0Z0522	3000	1800	2050	700	1850	80	8,80	**4.671,00**
B0Z0523	3000	2100	2050	700	1850	80	10,41	**5.375,00**
B0Z0524	3000	2400	2050	700	1850	80	12,02	**5.810,00**
B0Z0525	3000	2700	2050	700	1850	80	13,63	**6.240,00**
B0Z0526	3000	3000	2050	700	1850	80	15,24	**7.961,00**

Z/TP308PED	Access ramp Auffahrtrampe	**850,00**

Z/I04150026	Floor ventilation plate Lüftungsplatte	**21,00**

Item code	Dimensions Abmessungen			Door dimensions Türabmessungen		Thickness Isolierung	Volume Volumen	Price Preis
	W mm B mm	D mm T mm	H mm H mm	W mm B mm	H mm H mm	mm	m³	€
B0Z0600	1500	1500	2200	700	1850	120	3,11	**3.650,00**
B0Z0601	1500	1800	2200	700	1850	120	3,85	**3.810,00**
B0Z0602	1500	2100	2200	700	1850	120	4,59	**4.105,00**
B0Z0603	1500	2400	2200	700	1850	120	5,33	**4.770,00**
B0Z0604	1500	2700	2200	700	1850	120	6,08	**5.220,00**
B0Z0605	1500	3000	2200	700	1850	120	6,82	**5.800,00**
B0Z0606	1800	1800	2200	700	1850	120	4,77	**4.415,00**
B0Z0607	1800	2100	2200	700	1850	120	5,69	**4.620,00**
B0Z0608	1800	2400	2200	700	1850	120	6,60	**4.895,00**
B0Z0609	1800	2700	2200	700	1850	120	7,52	**5.610,00**
B0Z0610	1800	3000	2200	700	1850	120	8,44	**5.970,00**
B0Z0611	2100	2100	2200	700	1850	120	6,78	**4.885,00**
B0Z0612	2100	2400	2200	700	1850	120	7,87	**5.495,00**
B0Z0613	2100	2700	2200	700	1850	120	8,97	**5.845,00**
B0Z0614	2100	3000	2200	700	1850	120	10,06	**6.130,00**
B0Z0615	2400	2400	2200	700	1850	120	9,14	**5.835,00**
B0Z0616	2400	2700	2200	700	1850	120	10,41	**6.605,00**
B0Z0617	2400	3000	2200	700	1850	120	11,68	**6.995,00**
B0Z0618	2700	2700	2200	700	1850	120	11,86	**7.225,00**
B0Z0619	3000	3000	2200	700	1850	120	14,93	**8.580,00**

Z/TP312PED	Access ramp Auffahrtrampe	**1.000,00**

STRADDLE-TYPE MONOBLOCK UNITS
HUCKEPACKAGGREGATE

Normal Temperature (NT)
+5°/-5°C

Technical drawings see page 350
Maßskizzen siehe Seite 350

Item code Artikelnummer		**VAEN030/T**	**VAEN075/T**	**VAEN100/T**	**VAEN122/T**	**VAEN150/T**	**VAEN200/T**	**VAEN250/T**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	485x835x767	485x835x767	785x835x767	785x835x767	770x1070x860	770x1070x860	770x1070x860
Form Version		1	1	2	2	3	3	3B
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	680	710	1470	1580	2060	2380	3080
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.797,00**	**3.065,00**	**3.813,00**	**4.184,00**	**6.209,00**	**6.519,00**	**7.648,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code Artikelnummer		**Z/TPAP**	**Z/THSB**
Version		**High pressure switch (only for voltage 220 - 240 V1+N 50 Hz)** Hochdruck-Pressostat (für Geräte mit Spannung 220 - 240V 1+N 50 Hz)	**Heated Switchboard** Schaltschrankheizung
Price Preis	€	**136,00**	**120,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle	**+ 5 °C**						**+ 0 °C**						**- 5 °C**					
Ambient temperature · Umgebungstemperatur	**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**		**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**		**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
VAEN030/T	1005	12,4	770	9,2	580	5	830	9,4	625	5,8	465	2,8	685	6,5	505	4	370	2,2
VAEN075/T	1965	28,1	1520	19,3	1205	11,4	1620	20	1240	14,1	975	8,2	1335	13,5	1000	8,8	785	5,9
VAEN100/T	2560	30,9	1990	22,5	1490	14,5	2040	21,8	1555	16,1	1205	9,9	1680	15,8	1260	10,5	970	7,1
VAEN122/T	3055	35,6	2375	28,1	1810	19,3	2435	25,4	1860	19,3	1470	14,2	2005	19	1505	14	1190	11,3
VAEN150/T	4462	78,8	3468	61,5	2550	34,1	3554	54,7	2713	40,4	2065	23,2	2927	39,3	2198	28	1662	16,2
VAEN200/T	5174	91,4	4023	71,3	2961	39,6	4126	63,5	3149	47	2397	26,9	3398	45,6	2552	32,5	1927	18,8
VAEN250/T	5870	118,5	4633	85,4	3474	49,2	4771	79,8	3643	59,1	2801	32,9	3969	58,7	2960	39	2197	25,8

Freezer Room (BT)
-18°/-25°C

Technical drawings see page 350
Maßskizzen siehe Seite 350

Item code Artikelnummer		**VAEK170/T**	**VAEK201/T**	**VAEK202/T**	**VAEK203/T**	**VAEK300/T**	**VAEK400/T**	**VAEK445/T**
Dimensions Abmessungen	WxD xH mm	485x835x767	785x835x767	785x835x767	785x835x767	770x1070x860	770x1070x860	770x1070x860
Form Version		1	2	2	2	3	3	3B
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1350	1460	1810	2630	2470	3180	3860
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.860,00**	**4.517,00**	**4.821,00**	**4.963,00**	**6.919,00**	**7.895,00**	**9.045,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code Artikelnummer		**Z/TCFPW**	**Z/TVM**
Version		**Condenser fan pressure switch** Verflüssigerlüfter Pressostat	**Voltage monitor** Spannungsanzeige
Price Preis	€	**244,00**	**775,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle	**- 18 °C**						**- 22 °C**						**- 25 °C**					
Ambient temperature · Umgebungstemperatur	**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**		**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**		**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
VAEK170/T	1150	12,5	815	7,1	620	5,5	935	10,2	635	4,7	470	3,5	805	7,8	525	3,6	380	2,6
VAEK201/T	1400	16,4	1015	10	755	7,1	1110	11,7	800	7	575	4,8	1000	10,4	675	5,4	475	3,4
VAEK202/T	1870	23,1	1365	13,7	920	9,1	1540	17,7	1090	9,8	700	6,3	1340	14,9	920	7,9	565	4,6
VAEK203/T	2650	35,3	1990	21,4	1500	16	2180	26,8	1590	15,6	1175	11,1	1890	21,4	1350	12,3	980	8,6
VAEK300/T	2920	38,9	2281	24,5	1663	17,7	2472	30,3	1838	18	1302	12,36	2147	24,3	1642	14,3	1086	9,5
VAEK400/T	3488	61,3	2582	35,6	2096	28,2	2940	49	2038	26,6	1572	20	2543	40,2	1710	21,1	1313	16,1
VAEK445/T	4061	78,4	3021	45,1	2174	32,6	3573	61,3	2395	34,7	1732	23	3022	50,7	2081	27,3	1416	17,9

Normal Temperature (NT)
+5°/-5°C

Technical drawings see page 351
Maßskizzen siehe Seite 351

Item code / Artikelnummer		VSFN030/T	VSFN050/T	VSFN075/T	VSFN100/T	VSFN122/T	VSFN150/T	VSFN200/T
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	493x573x756	493x573x756	493x573x756	793x573x806	793x573x806	793x653x976	793x653x976
Form Version		1	1	1	2	2	3	3
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	680	710	1160	1470	1580	2020	2540
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.699,00**	**3.814,00**	**4.033,00**	**5.199,00**	**5.407,00**	**7.498,00**	**7.537,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code / Artikelnummer		Z/TPAP	Z/THSB	Z/TCFPW
Version		**High pressure switch (only for voltage 220 - 240 V1+N 50 Hz)** Hochdruck-Pressostat (für Geräte mit Spannung 220 - 240V 1+N 50 Hz)	**Heated Switchboard** Schaltschrankheizung	**Condenser fan pressure switch** Verflüssigerlüfter Pressostat
Price Preis	€	**136,00**	**120,00**	**244,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle	+ 5 °C						+ 0 °C						- 5 °C					
Ambient temperature · Umgebungstemperatur	+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
VSFN030/T	1005	12,4	770	9,2	580	5	830	9,4	625	5,8	465	2,8	685	6,5	505	4	370	2,2
VSFN050/T	1340	16,5	1025	12,2	765	6,6	1105	12,5	830	7,7	615	4	960	9,1	670	5,3	480	3
VSFN075/T	1965	28,1	1520	19,3	1205	11,4	1620	20	1240	14,1	975	8,2	1335	13,5	1000	8,8	785	5,9
VSFN100/T	2560	30,9	1990	22,5	1490	14,5	2040	21,8	1555	16,1	1205	9,9	1680	15,8	1260	10,5	970	7,1
VSFN122/T	3055	35,6	2375	28,1	1810	19,3	2435	25,4	1860	19,3	1470	14,2	2005	19	1505	14	1190	11,3
VSFN150/T	4375	77,3	3400	60,3	2500	33,5	3485	53,7	2660	39,7	2025	22,8	2870	38,6	2155	27,5	1630	15,9
VSFN200/T	5505	97,3	4280	75,9	3150	42,2	4390	67,7	3350	50,1	2550	28,7	3615	48,6	2715	34,6	2050	20

Freezer Room (BT)
-18°/-25°C

Technical drawings see page 351
Maßskizzen siehe Seite 351

Item code / Artikelnummer		VSFK120/T	VSFK170/T	VSFK201/T	VSFK202/T	VSFK203/T	VSFK300/T	VSFK400/T
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	493x573x756	493x573x756	793x573x806	793x573x806	793x573x806	793x653x976	793x653x976
Form Version		1	1	2	2	2	3	3
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1110	1350	1460	1810	2630	2470	3110
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.865,00**	**5.074,00**	**5.812,00**	**6.067,00**	**7.018,00**	**7.866,00**	**8.816,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code / Artikelnummer		Z/TCFPW	Z/TCCH	Z/TVM
Version		**Condenser fan pressure switch** Verflüssigerlüfter Pressostat	**Crankcase heater** Ölsumpfheizung	**Voltage monitor** Spannungsanzeige
Price Preis	€	**244,00**	**192,00**	**775,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle	- 18 °C						- 22 °C						- 25 °C					
Ambient temperature · Umgebungstemperatur	+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
VSFK120/T	1005	9,9	710	5,8	515	4	815	7,9	555	3,9	390	2,6	700	6,3	460	2,8	315	1,8
VSFK170/T	1150	12,5	815	7,1	620	5,5	935	10,2	635	4,7	470	3,5	805	7,8	525	3,6	380	2,6
VSFK201/T	1400	16,4	1015	10	755	7,1	1110	11,7	800	7	575	4,8	1000	10,4	675	5,4	475	3,4
VSFK202/T	1870	23,1	1365	13,7	920	9,1	1540	17,7	1090	9,8	700	6,3	1340	14,9	920	7,9	565	4,6
VSFK203/T	2650	35,3	1990	21,4	1500	16	2180	26,8	1590	15,6	1175	11,1	1890	21,4	1350	12,3	980	8,6
VSFK300/T	2920	38,9	2281	24,5	1663	17,7	2472	30,3	1838	18	1302	12,36	2147	24,3	1642	14,3	1086	9,5
VSFK400/T	3488	61,3	2582	35,6	2096	28,2	2940	49	2038	26,6	1572	20	2543	40,2	1710	21,1	1313	16,1

FLOOR COMMERCIAL SPLIT SYSTEMS
SPLITAGGREGATE

Normal Temperature (NT)
+5°/-5°C

Technical drawings see page 352/353
Maßskizzen siehe Seite 352/353

Item code / Artikelnummer		VLSN050/T	VLSN075/T	VLSN100/T	VLSN122/T	VLSN120/T	VLSN150/T	VLSN200/T	VLSN201/T
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	746x490x486 585x475x265	746x490x486 585x475x265	746x490x486 885x475x265	746x490x486 885x475x265	746x490x486 885x475x265	856x596x586 1335x475x265	856x596x586 1335x475x265	856x596x586 820x660x498
Form Version		1C2 EVS1X254	1C2 EVS1X254	1C3 EVS2X254	1C3 EVS2X254	1C3 EVS2X254	2C2 EVS3X254	2C2 EVS3X254	2C2 EVC1X350B
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	740	1190	1500	1580	1620	2260	2380	2310
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.449,00**	**4.749,00**	**5.765,00**	**5.924,00**	**6.011,00**	**6.783,00**	**7.088,00**	**8.775,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code / Artikelnummer		Z/TCABLE	Z/TPAP	Z/THSB	Z/TKITLUCSH
Version		**Cable for remote control panel longer than 5 mt** Kabel für Fernschalttafel länger als 5 mt	**High pressure switch (only for voltage 220 - 240V 1+N 50 Hz)** Hochdruck-Pressostat (für Geräte mit Spannung 220 - 240V 1+N 50 Hz)	**Heated Switchboard** Schaltschrankheizung	**Lighting set** Beleuchtungsset
Price Preis	€	**95,00**	**136,00**	**120,00**	**396,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle

	+ 5 °C						+ 0 °C						- 5 °C					
Ambient temperature · Umgebungstemperatur	+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
VLSN050/T	1269	24,49	1155	15,43	968	5,59	1090	15,27	986	9,72	812	3,52	937	9,79	843	6,26	691	2,31
VLSN075/T	1825	40,21	1674	26,17	1388	9,81	1528	25,18	1434	16,87	1300	7,48	1321	16,51	1224	11,05	1087	4,86
VLSN100/T	2717	71,95	2458	47,29	2056	18,97	2273	45,51	2054	29,91	1773	12,76	1922	29,53	1740	19,53	1514	8,59
VLSN122/T	3057	83,97	2768	55,84	2274	22,1	2568	53,42	2315	35,42	1912	14,35	2177	34,92	1957	23,23	1613	9,49
VLSN120/T	3002	81,85	2715	54,07	2255	21,78	2563	53,23	2306	35,23	1899	14,16	2176	34,86	1958	23,23	1608	9,44
VLSN150/T	4127	87,28	3761	66,61	3178	44,78	3500	59,56	3174	48,04	2649	30,09	2963	41,79	2684	36,31	2235	23,77
VLSN200/T	4562	96,37	4141	73,32	3434	48,32	3894	66,26	3505	53,11	2874	32,62	3283	46,21	2959	40,14	2422	25,85
VLSN201/T	4806	100,57	4325	76,52	3512	49,44	4064	69,07	3629	54,99	2928	33,28	3434	48,29	3068	41,55	2483	26,41

Freezer Room (BT)
-18°/-25°C

Technical drawings see page 352/353
Maßskizzen siehe Seite 352/353

Item code / Artikelnummer		VLBK170/T	VLBK201/T	VLBK202/T	VLBK251/T	VLBK300/T	VLBK401/T
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	746x490x486 585x475x265	746x490x486 885x475x265	746x490x486 885x475x265	856x596x586 1335x475x265	856x596x586 1335x475x265	856x596x586 820x660x498
Form Version		1C2 EVS1X254	1C3 EVS2X254	1C3 EVS2X254	2C2 EVS3X254	2C2 EVS3X254	2C2 EVC1X350B
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1110	1350	1460	1810	2630	3270
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**5.074,00**	**5.934,00**	**6.331,00**	**7.129,00**	**7.099,00**	**9.546,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code / Artikelnummer		Z/TCFPW	Z/TVM	Z/TPRECP	Z/TKITLUCBH
Version		**Condenser fan pressure switch** Verflüssigerlüfter Pressostat	**Voltage monitor** Spannungsanzeige	**Precharged pipes and electrical connection cable (10 mt)** Vorgefüllte Leitungen und Verbindungen (10 mt)	**Lighting set** Beleuchtungsset
Price Preis	€	**244,00**	**775,00**	**1.392,00**	**396,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle

	- 18 °C						- 22 °C						- 25 °C					
Ambient temperature · Umgebungstemperatur	+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
VLBK170/T	1164	11,28	1028	7,41	791	2,66	1013	8,1	882	5,21	686	1,92	913	6,27	783	3,97	590	1,4
VLBK201/T	1603	19,21	1392	12,41	1065	4,52	1399	13,79	1194	8,74	887	3,05	1264	10,76	1069	6,75	777	2,29
VLBK202/T	1885	24,59	1646	16,07	1276	6,09	1588	16,83	1378	10,94	1050	4,04	1377	12,34	1181	7,92	877	2,81
VLBK250/T	2297	31,69	2026	23,81	1612	13,33	1982	25,05	1733	18,52	1360	9,41	1747	20,49	1527	15,09	1191	7,55
VLBK300/T	2618	36,22	2348	27,54	1910	15,88	2223	28,18	1980	21,17	1586	10,88	1899	22,37	1698	16,86	1365	8,62
VLBK401/T	3322	54,97	2923	41,16	2312	23,03	2914	43,24	2534	30,48	1948	16,07	2571	36,18	2225	26,46	1722	13,03

FLOOR SEMI-INDUSTRIAL BI-BLOCK SYSTEMS
HALB-INDUSTRIELLE SPILTAGGREGATE

Normal Temperature (NT)
+5°/-5°C

Technical drawings see page 354/355
Maßskizzen siehe Seite 354/355

Item code Artikelnummer		**V0VTX250**	**V0VTX300**	**V0VTX350**	**V0VTX450**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1210x941x980 1180x660x498	1210x941x980 1180x660x498	1360x931x980 1780x660x498	1360x931x980 1780x660x498
Form Version		1I2 EVC2X350A	1I3 EVC2X350B	2I2 EVC3X350	2I3 EVC3X350
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	3240	4130	5360	6560
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**11.700,00**	**12.300,00**	**16.800,00**	**17.400,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code Artikelnummer		**Z/TCABLE**	**Z/TVM**
Version		**Cable for remote control panel longer than 5 mt** Kabel für Fernschalttafel länger als 5 mt	**Voltage monitor** Spannungsanzeige
Price Preis	€	**95,00**	**775,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

	Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle																	
	+ 5 °C						**+ 0 °C**						**- 5 °C**					
	Ambient temperature · Umgebungstemperatur																	
	+ 20 °C		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**		**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**		**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
V0VTX250	6039	149,9	5418	105,5	4401	68,2	5198	99	4623	77	3731	46,6	4418	66,4	3893	58	3111	36,5
V0VTX300	7814	213,5	7081	152,2	5818	99,5	6748	140,6	6068	110,9	4971	68,4	5741	94,3	5138	84,2	4190	54
V0VTX350	9686	291,5	8678	205	7053	132	8347	191,9	7416	149,5	5958	90,2	7112	129	6250	112,9	4946	70,2
V0VTX450	11879	429,2	10647	302,5	8728	156,6	10126	278,1	9078	219,8	7491	108,8	8644	187,9	7739	167,3	6327	86,1

Normal Temperature (NT)
+5°/-5°C

Technical drawings see page 354/355
Maßskizzen siehe Seite 354/355

Item code Artikelnummer		**V0VTX600**	**V0VTX750**	**V0VTX800**	**V0VTX1000**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1630x1120x980 1200x885x658	1630x1120x980 1200x885x658	1630x1120x980 1580x885x658	1630x1120x980 1580x885x658
Form Version		3I3 EVB1X500A	3I3 EVB1X500B	3I3 EVB2X450A	3I5 EVB2X450B
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	8430	9430	11680	12570
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**21.100,00**	**24.550,00**	**27.950,00**	**29.700,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code Artikelnummer		**Z/THSB**	**Z/TCFSR**
Version		**Heated Switchboard** Schaltschrankheizung	**Condenser fan speed regulator** Drehzahlregler für Verflüssigerlüfter
Price Preis	€	**120,00**	**488,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

	Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle																	
	+ 5 °C						**+ 0 °C**						**- 5 °C**					
	Ambient temperature · Umgebungstemperatur																	
	+ 20 °C		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**		**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**		**+ 20 °C**		**+ 32 °C**		**+ 43 °C**	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
V0VTX600	15359	723,5	13814	457,7	11271	198	13335	464,6	11914	296	9689	131,3	11451	319,7	10168	203,9	8207	90,5
V0VTX750	16894	823,5	15092	519,4	12070	220,6	14620	529,8	12983	336,6	10361	146	12491	363,5	11048	231,7	8772	100,9
V0VTX800	21904	1161,5	19629	752,2	15795	333,9	19107	770,9	17017	500,9	13685	227,4	16460	541,7	14609	352,4	11715	160,7
V0VTX1000	25037	1383	22410	907	18420	422	21810	926	19406	608	16092	291	18806	655	16756	432	13555	202

FLOOR SEMI-INDUSTRIAL BI-BLOCK SYSTEMS
HALB-INDUSTRIELLE SPILTAGGREGATE

Freezer Room (BT)
-18°/-25°C

Technical drawings see page 354/355
Maßskizzen siehe Seite 354/355

Item code Artikelnummer		V0VTZ470	V0VTZ500	V0VTZ600	V0VTZ670
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1210x941x980 1180x660x498	1210x941x980 1180x660x498	1360x931x980 1780x660x498	1360x931x980 1780x660x498
Form Version		1I2 EVC2X350A	1I3 EVC2X350B	2I2 EVC3X350	2I3 EVC3X350
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	4060	5190	8010	7360
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415 V 3+N 50 Hz	380-415 V 3+N 50 Hz	380-415 V 3+N 50 Hz	380-415 V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**14.350,00**	**13.550,00**	**20.400,00**	**21.850,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code Artikelnummer		Z/TCABLE	Z/TVM
Version		**Cable for remote control panel longer than 5 mt** Kabel für Fernschalttafel länger als 5 mt	**Voltage monitor** Spannungsanzeige
Price Preis	€	**95,00**	**775,00**

REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle

	- 18 °C				- 22 °C				- 25 °C			
Ambient temperature · Umgebungstemperatur	+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
V0VTZ470	4509	93	4035	69	3339	40	3972	75	3500	54	2869	30	3576	63	3187	46	2576	24
V0VTZ500	5589	140	5206	107	4660	67	4912	111	4494	84	3936	47	4455	94	4101	71	3509	39
V0VTZ600	7571	224	6656	163	5253	91	6545	177	5666	126	4353	63	5809	146	5073	105	3780	50
V0VTZ670	8158	242	7320	179	6087	105	7185	194	6357	142	5243	79	6488	164	5802	120	4709	62

Freezer Room (BT)
-18°/-25°C

Technical drawings see page 354/355
Maßskizzen siehe Seite 354/355

Item code Artikelnummer		V0VTZ820	V0VTZ1000	V0VTZ1250	V0VTZ1500
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1360x931x980 1780x660x498	1630x1120x980 1200x885x658	1630x1120x980 1580x885x658	1630x1120x980 1580x885x658
Form Version		2I3 EVC3X350	3I3 EVB1X500A	3I3 EVB2X450A	3I5 EVB2X450B
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R449A	R449A	R449A	R449A
Absorbed power Anschlusswert	watt	8540	11390	12920	17280
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415 V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**22.950,00**	**27.550,00**	**32.300,00**	**36.750,00**

OPTIONALS Has to be assembled directly in production
OPTIONAL Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code Artikelnummer		Z/THSB	Z/TCFSR	Z/TEFCH
Version		**Heated Switchboard** Schaltschrankheizung	**Condenser fan speed regulator** Drehzahlregler für Verflüssigerlüfter	**Evaporator fan cowl heaters** Heizungen für Verdampferlüfterhaube
Price Preis	€	**120,00**	**488,00**	**372,00**

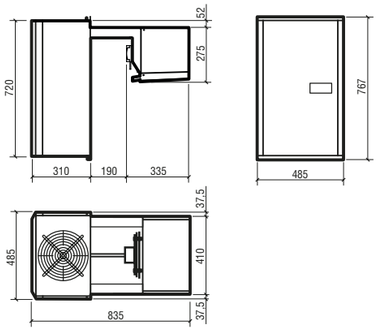
REFRIGERATING CAPACITY · KÜHLLEISTUNG (W) - ROOM VOLUME · ZELLENVOLUMEN (m³)

Cold room temperature · Betriebstemperatur Kühlzelle

	- 18 °C				- 22 °C				- 25 °C			
Ambient temperature · Umgebungstemperatur	+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C		+ 20 °C		+ 32 °C		+ 43 °C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
V0VTZ820	9340	332	8339	246	6956	145	8229	267	7257	194	6006	104	7440	224	6626	165	5412	86
V0VTZ1000	11440	514	10225	354	10174	353	10091	388	8885	265	7384	139	9104	310	8056	213	6496	108
V0VTZ1250	13938	685	12466	477	12404	475	12295	520	10832	357	8982	189	11086	417	9837	289	7962	150
V0VTZ1500	17555	954	15837	679	15758	676	15622	736	13917	519	11715	287	14230	602	12754	427	10457	230

STRADDLE-TYPE MONOBLOCK UNITS
HUCKEPACKAGGREGATE

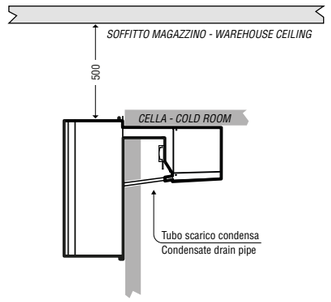
FORMA • FORM **1** mm



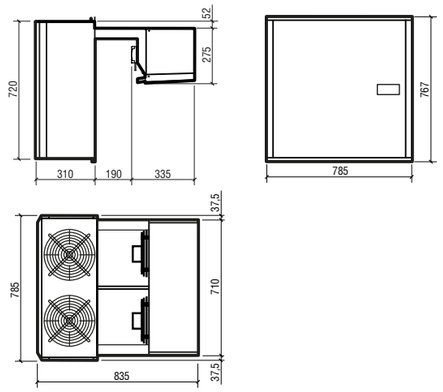
Item Code / Arikelnummer:

VAEN030/T
VAEN075/T
VAEK170/T

MONTAGGIO MOUNTING **1-2**

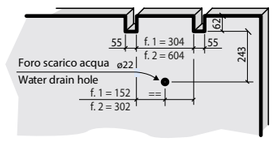


FORMA • FORM **2** mm

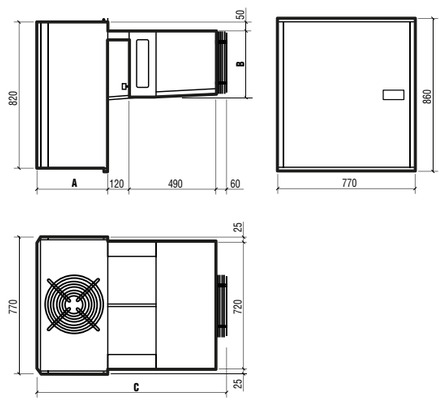


Item Code / Arikelnummer:

VAEN100/T
VAEN122/T
VAEK201/T
VAEK202/T
VAEK203/T



FORMA • FORM **3-3B** mm

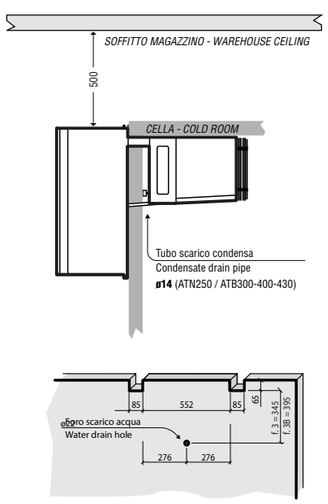


Forma • Form	A	B	C
3	400	380	1070
3B	450	430	1120

Item Code / Arikelnummer:

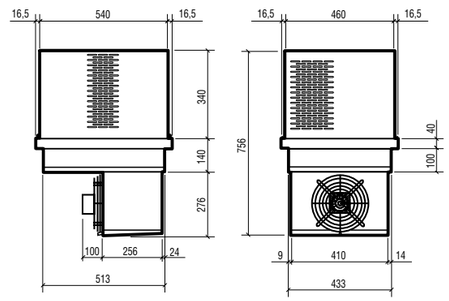
VAEN150/T
VAEN200/T
VAEN250/T
VAEK300/T
VAEK400/T
VAEK445/T

MONTAGGIO MOUNTING **3-3B**



ROOF-TOP MONOBLOCK UNITS
DECKENAGGREGATE

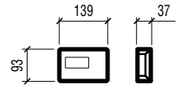
FORMA • FORM **1** mm



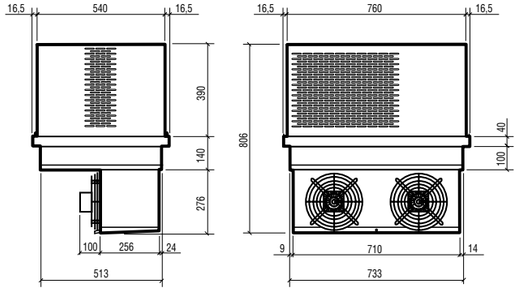
Item Code / Arikelnummer:

VSFN030/T
VSFN050/T
VSFN075/T
VSFK120/T
VSFK170/T

Pannello Remoto
Remote Control Panel

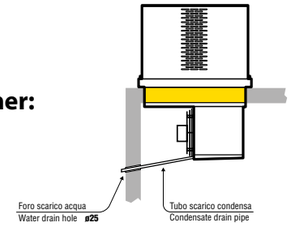


FORMA • FORM **2** mm

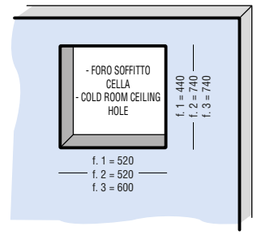


Item Code / Arikelnummer:

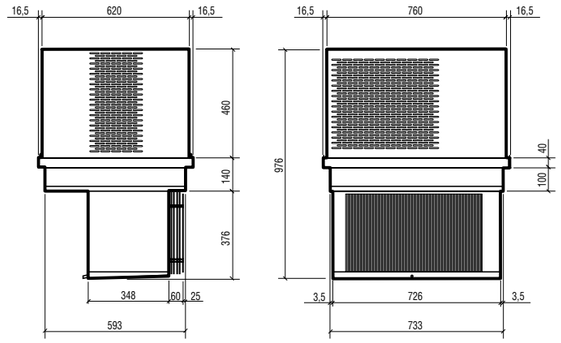
VSFN100/T
VSFN122/T
VSFK201/T
VSFK202/T
VSFK203/T



MONTAGGIO MOUNTING



FORMA • FORM **3** mm

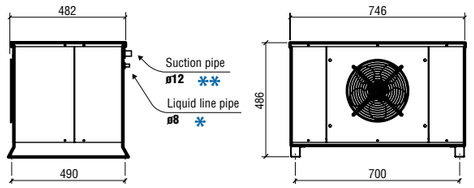


Item Code / Arikelnummer:

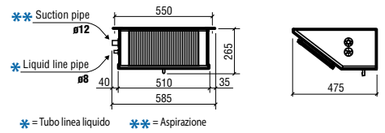
VSFN150/T
VSFN200/T
VSFK300/T
VSFK400/T

FORMA • FORM **1C2**

mm



FORMA • FORM **EVS1X254**

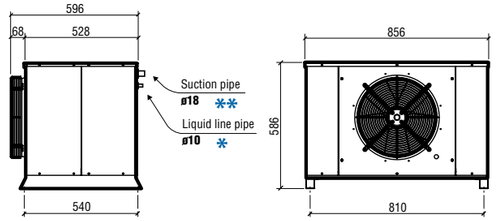


Item Code /
Arikelnummer:

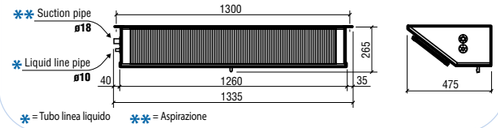
VLSN050/T
VLSN075/T
VLBK170/T

FORMA • FORM **2C2**

mm



FORMA • FORM **EVS3X254**

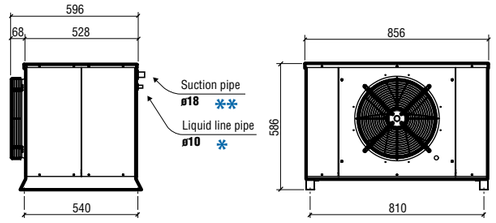


Item Code /
Arikelnummer:

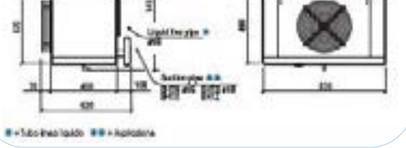
VLSN150/T
VLSN200/T
VLBK250/T
VLBK300/T

FORMA • FORM **2C2**

mm



FORMA • FORM **EVC1X350B**

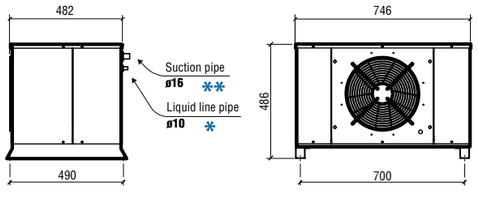


Item Code /
Arikelnummer:

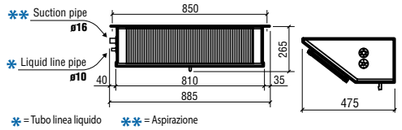
VLSN201/T
VLBK401/T

FORMA • FORM **1C3**

mm



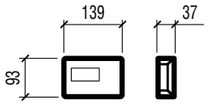
FORMA • FORM **EVS2X254**



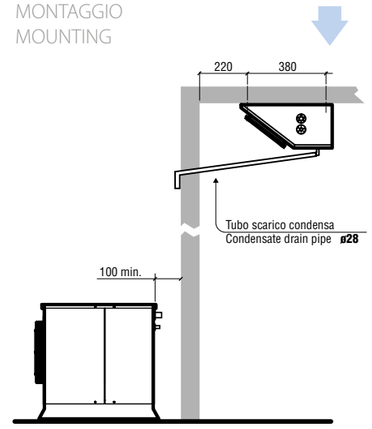
Item Code /
Arikelnummer:

VLSN100/T
VLSN122/T
VLSN120/T
VLBK201/T
VLBK202/T

Pannello Remoto
Remote Control Panel

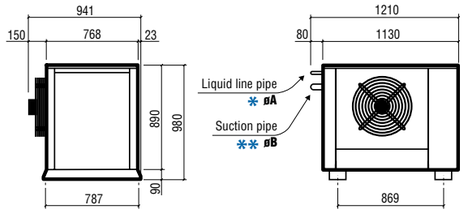


MONTAGGIO
MOUNTING



FLOOR SEMI-INDUSTRIAL BI-BLOCK SYSTEMS
HALB-INDUSTRIELLE SPILTAGGREGATE

FORMA • FORM 1I2-1I3



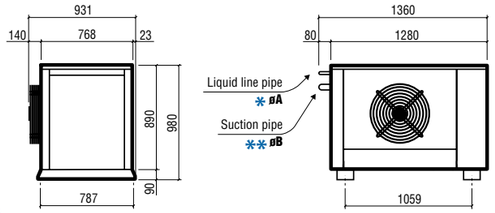
* = Tubo linea liquido ** = Aspirazione

Item Code / Arikelnummer:

V0VTX250
V0VTX300
V0VTZ470
V0VTZ500

MOD.	A	B
OVTY200	Ø 10	Ø 18
OVTY220	Ø 10	Ø 18
OVTY250	Ø 10	Ø 18
OVTY270	Ø 10	Ø 18
OVTX250	Ø 10	Ø 18
OVTX270	Ø 10	Ø 18
OVTX300	Ø 10	Ø 18
OVTX320	Ø 10	Ø 18
OVTZ450	Ø 10	Ø 22
OVTZ470	Ø 10	Ø 22
OVTZ500	Ø 10	Ø 22
OVTZ520	Ø 10	Ø 22
OVPLX470	Ø 10	Ø 22
OVPLX520	Ø 10	Ø 22

FORMA • FORM 2I2-2I3



* = Tubo linea liquido ** = Aspirazione

Item Code / Arikelnummer:

V0VTX350
V0VTX450
V0VTZ600
V0VTZ670
V0VTZ820

MOD.	A	B
OVTY300	Ø 12	Ø 22
OVTY320	Ø 12	Ø 22
OVTY350	Ø 12	Ø 22
OVTY370	Ø 12	Ø 22
OVTX350	Ø 12	Ø 22
OVTX370	Ø 12	Ø 22
OVTX450	Ø 12	Ø 22
OVTX470	Ø 12	Ø 22
OVTZ600	Ø 12	Ø 28
OVTZ620	Ø 12	Ø 28
OVTZ670	Ø 12	Ø 28
OVTZ800	Ø 12	Ø 28
OVTZ820	Ø 12	Ø 28
OVPLX620	Ø 12	Ø 28
OVPLX670	Ø 12	Ø 28
OVPLX820	Ø 12	Ø 28
OVFRZ820	Ø 12	Ø 28

FORMA • FORM 3I3

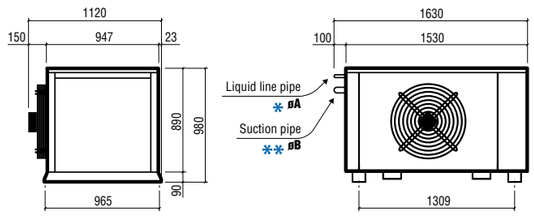
* = Tubo linea liquido ** = Aspirazione

Item Code / Arikelnummer:

V0VTX600
V0VTX750
V0VTX800
V0VTZ1000
V0VTZ1250

MOD.	A	B
OVTY450	Ø 12	Ø 22
OVTY470	Ø 12	Ø 22
OVTY600	Ø 16	Ø 28
OVTY620	Ø 16	Ø 28
OVTX600	Ø 12	Ø 28
OVTX620	Ø 12	Ø 28
OVTX750	Ø 16	Ø 28
OVTX770	Ø 16	Ø 28
OVTZ1000	Ø 12	Ø 35
OVTZ1250	Ø 16	Ø 42
OVPLX1000	Ø 16	Ø 35
OVPLX1250	Ø 16	Ø 42
OVFRZ1000	Ø 12	Ø 28

FORMA • FORM 3I5



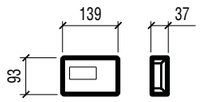
* = Tubo linea liquido ** = Aspirazione

Item Code / Arikelnummer:

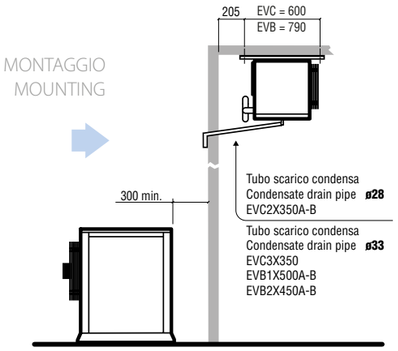
V0VTX1000
V0VTZ1500

MOD.	A	B
OVTY750	Ø 16	Ø 28
OVTY770	Ø 16	Ø 28
OVTX800	Ø 16	Ø 28
OVTX820	Ø 16	Ø 28
OVTX1000	Ø 16	Ø 35
OVTX1020	Ø 16	Ø 35
OVTZ1500	Ø 16	Ø 42
OVPLX1500	Ø 16	Ø 42
OVFRZ1250	Ø 12	Ø 35

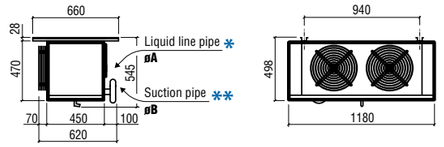
Pannello Remoto
Remote Control Panel



MONTAGGIO
MOUNTING



FORMA • FORM EVC2X350A-B



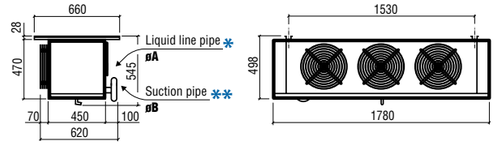
* = Tubo linea liquido ** = Aspirazione

Item Code / Arikelnummer:

V0VTX250
V0VTX300
V0VTZ470
V0VTZ500

MOD.	A	B
OVTY200	Ø 10	Ø 18
OVTY220	Ø 10	Ø 18
OVTY250	Ø 10	Ø 18
OVTY270	Ø 10	Ø 18
OVTX250	Ø 10	Ø 18
OVTX270	Ø 10	Ø 18
OVTX300	Ø 10	Ø 18
OVTX320	Ø 10	Ø 18
OVTZ450	Ø 10	Ø 22
OVTZ470	Ø 10	Ø 22
OVTZ500	Ø 10	Ø 22
OVTZ520	Ø 10	Ø 22
OVPLX470	Ø 10	Ø 22
OVPLX520	Ø 10	Ø 22

FORMA • FORM EVC3X350



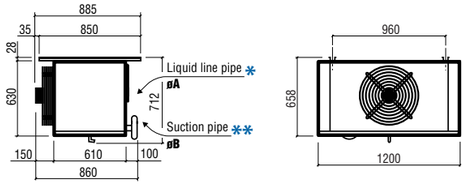
* = Tubo linea liquido ** = Aspirazione

Item Code / Arikelnummer:

V0VTX350
V0VTX450
V0VTZ600
V0VTZ670
V0VTZ820

MOD.	A	B
OVTY300	Ø 12	Ø 22
OVTY320	Ø 12	Ø 22
OVTY350	Ø 12	Ø 22
OVTY370	Ø 12	Ø 22
OVTX350	Ø 12	Ø 22
OVTX370	Ø 12	Ø 22
OVTX450	Ø 12	Ø 22
OVTX470	Ø 12	Ø 22
OVTZ600	Ø 12	Ø 28
OVTZ620	Ø 12	Ø 28
OVTZ670	Ø 12	Ø 28
OVTZ800	Ø 12	Ø 28
OVTZ820	Ø 12	Ø 28
OVPLX620	Ø 12	Ø 28
OVPLX670	Ø 12	Ø 28
OVPLX820	Ø 12	Ø 28
OVFRZ820	Ø 12	Ø 28

FORMA • FORM EVB1X500A-B



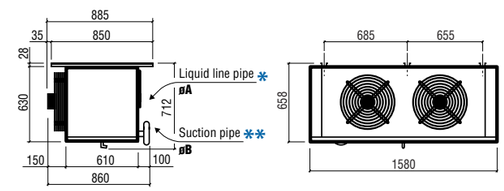
* = Tubo linea liquido ** = Aspirazione

Item Code / Arikelnummer:

V0VTX600
V0VTX750
V0VTZ1000

MOD.	A	B
OVTY450	Ø 12	Ø 22
OVTY470	Ø 12	Ø 22
OVTY600	Ø 16	Ø 28
OVTY620	Ø 16	Ø 28
OVTX600	Ø 12	Ø 28
OVTX620	Ø 12	Ø 28
OVTX750	Ø 16	Ø 28
OVTX770	Ø 16	Ø 28
OVTZ1000	Ø 12	Ø 35
OVTZ1250	Ø 16	Ø 42
OVPLX1000	Ø 16	Ø 35
OVPLX1250	Ø 16	Ø 42
OVFRZ1000	Ø 12	Ø 28

FORMA • FORM EVB2X450A-B



* = Tubo linea liquido ** = Aspirazione

Item Code / Arikelnummer:

V0VTX800
V0VTX1000
V0VTZ1250
V0VTZ1500

MOD.	A	B
OVTY750	Ø 16	Ø 28
OVTY770	Ø 16	Ø 28
OVTX800	Ø 16	Ø 28
OVTX820	Ø 16	Ø 28
OVTX1000	Ø 16	Ø 35
OVTX1020	Ø 16	Ø 35
OVTZ1250	Ø 16	Ø 42
OVTZ1500	Ø 16	Ø 42
OVPLX1500	Ø 16	Ø 42
OVFRZ1250	Ø 12	Ø 35

DEPTH 370
TIEFE 370

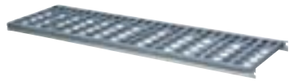
Item code Artikelnummer	Dimensions LxD mm	Price €
Z/F5611103C	650x370	44,00
Z/F5611106C	770x370	52,00
Z/F5611109C	890x370	56,00
Z/F5611112C	940x370	61,00
Z/F5611115C	1060x370	67,00
Z/F5611118C	1180x370	71,00
Z/F5611121C	1300x370	80,00
Z/F5611124C	1480x370	91,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/F5611100C H=1670 mm	96,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/P37025 H=250 mm	35,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/FHSJAC	14,00

DEPTH 470
TIEFE 470



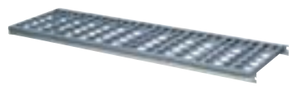
Item code Artikelnummer	Dimensions LxD mm	Price €
Z/F5611203C	650x470	51,00
Z/F5611206C	770x470	56,00
Z/F5611209C	890x470	63,00
Z/F5611212C	940x470	70,00
Z/F5611215C	1060x470	74,00
Z/F5611218C	1180x470	78,00
Z/F5611221C	1300x470	93,00
Z/F5611224C	1480x470	101,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/F5611200C H=1670 mm	104,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/P47025 H=250 mm	38,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/FHSJ47	16,00

DEPTH 560
TIEFE 560



Shelves suitable for GN 1/1 containers
Regalböden geeignet für GN 1/1 Behälter

Item code Artikelnummer	Dimensions LxD mm	Price €
Z/F561GN03	710x560	64,00
Z/F561GN06	820x560	72,00
Z/F561GN09	930x560	84,00
Z/F561GN12	1035x560	98,00
Z/F561GN15	1145x560	105,00
Z/F561GN18	1255x560	112,00
Z/F561GN21	1365x560	126,00
Z/F561GN24	1470x560	139,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/F561GN00 H=1670 mm	108,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/P56025GA H=250 mm	40,00

Item code Artikelnummer	Price €
Z/FHSJFGN	22,00

Z/PKITKORAZ

€ 207,00

Deep drawn working top
Arbeitsplatte mit Wulstrand

28,00 €

20,00 €

165,00 €

Item code Artikelnummer		MRGF150/FN	MRGF200/FN	MRGF150/FG	MRGF200/FG
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700 x850/950	1865x700 x850/950	1400x700 x850/950	1865x700 x850/950
Sink dimensions Abmessung Becken	WxDxH mm	350x400x200	350x400x200	350x400x200	350x400x200
Capacity Fassungsvermögen	lt	281	474	281	474
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	3x 1/1	2x 1/1	3x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	463	463	463	463
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.795,00**	**3.442,00**	**3.217,00**	**4.075,00**

REFRIGERATED PREPARATION COUNTERS
KÜHLVORBEREITUNGSTISCHE

Pan cooler with independent controller
Kühlaufsatzvitrine mit unabhängiger Steuerung

GN containers not included
GN-Behälter nicht enthalten

28,00 €

20,00 €

165,00 €

Item code Artikelnummer		CCZ0100	CCZ0101	CCZ0102
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x1420	1865x700x1430	2330x700x1420
Capacity Fassungsvermögen	GN	7x 1/3 h= 150mm	10x 1/3 h= 150mm	12x 1/3 h= 150mm
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	210	310	410
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.440,00**	**4.255,00**	**5.200,00**

REFRIGERATED PREPARATION COUNTERS
KÜHLVORBEREITUNGSTISCHE

GN containers not included
GN-Behälter nicht enthalten

Shelf
Z/CQ320022
28,00 €

Guides
Z/C4180024/F
20,00 €

Wheels
Z/FAY102101
165,00 €

Item code Artikelnummer		**BNA0068**	**BNA0069**	**SALADBAR2**	**SALADBAR3**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x1375	1865x700x1375	1400x700x850	1865x700x850
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1 h= 150mm	3x 1/1 h= 150mm	2x 1/1 h= 150mm	3x 1/1 h= 150mm
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	3x 1/1	2x 1/1	3x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	560	600	560	600
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.729,00**	**3.472,00**	**2.578,00**	**3.242,00**

REFRIGERATION

BNA0002/F + Z/FAY102101

GN containers not included
GN-Behälter nicht enthalten

		CCZ0040/F	BNA0002/F	CCZ0029/F
Item code Artikelnummer				
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x1090	1865x700x1090	2330x700x1090
Capacity Fassungsvermögen	GN	4x 1/3 h= 150mm	7x 1/3 h= 150mm	9x 1/3 h= 150mm
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	300	400	460
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.274,00**	**3.800,00**	**5.060,00**

REFRIGERATED PREPARATION COUNTERS
KÜHLVORBEREITUNGSTISCHE

Pan cooler with independent controller
Kühlaufsatzvitrine mit unabhängiger Steuerung

28,00 €

20,00 €

165,00 €

Z/C008ZF	Z/C008QF	Z/C008YF
Drawers GN 2x1/2 Schubladenblock GN 2x1/2	Drawers GN 1/3+2/3 Schubladenblock GN 1/3+2/3	Drawers GN 3x1/3 Schubladenblock GN 3x1/3
550,00	**495,00**	**580,00**

		CCZ0035/F	CCZ0006/F	CCZ0071
Item code Artikelnummer				
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x1090	1865x700x1090	2330x700x1090
Capacity Fassungsvermögen	GN	7x 1/3 h= 150mm	10x 1/3 h= 150mm	12x 1/3 h= 150mm
Shelves included Roste enthalten	mm	2x 1/1	3x 1/1	3x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	300	400	460
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.065,00**	**3.690,00**	**4.896,00**

GN containers not included
GN-Behälter nicht enthalten

	Z/C008ZF	Z/C008QF	Z/C008YF
	Drawers GN 2x1/2 Schubladenblock GN 2x1/2	Drawers GN 1/3+2/3 Schubladenblock GN 1/3+2/3	Drawers GN 3x1/3 Schubladenblock GN 3x1/3
	550,00	495,00	580,00

Item code Artikelnummer		CCZ0106	CCZ0107	CCZ0108
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x1300	1865x700x1300	2330x700x1300
Capacity Fassungsvermögen	GN	6x 1/6 h= 100	8x 1/6 h= 100	10x 1/6 h= 100
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Working temperature Betriebstemperatur	°C	- 2° +8°	- 2° +8°	- 2° +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	500	550
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	3.216,00	3.909,00	4.736,00

REFRIGERATED SERVICE COUNTERS
KÜHLVORBEREITUNGSTISCHE

Maximum space for
Crêpes machine is 900x480x200 mm
Maximale Gerätegröße 900x480x200 mm

28,00 €

20,00 €

Item code Artikelnummer		CCZ0070
Dimensions Abmessungen	WxDxH cm	1210x700x1330
Capacity Fassungsvermögen	GN	9x 1/6 h= 150
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	0,36
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis		3.246,00

AISI · TIMER · 60 Hz ON REQUEST · 45mm · + 38°C 50%

GN containers not included
GN-Behälter nicht enthalten

SALADETTES
SALADETTEN

33,00 €

40,00 €

Item code Artikelnummer		**9789C**	**9790C**	**9718C**	**9709C**	**9719C**	**9729C**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	900x700x883	1365x700x883	900x700x1005	1365x700x1005	900x700x880	1365x700x880
Capacity Fassungsvermögen	lt / GN	232 6x 1/3 + 2x 1/4 h= 150 mm	350 12x 1/3 h= 150 mm	239 5x 1/6 h= 150 mm	389 8x 1/6 h= 150 mm	214	342
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x GN 1/1	3x GN 1/1	2x 1/1	3x 1/1	2x 1/1	3x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +8°	0° +8°	0° +8°	0° +8°	0° +8°	0° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	142	233	142	233	142	233
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.163,00**	**1.618,00**	**1.385,00**	**1.620,00**	**1.188,00**	**1.620,00**

SECTION

STORING

Z/SSYDBASKET
Basket for chest freezers
Körbe für Tiefkühltruhen
€ 30,00

All models with thermometer
Alle Modelle mit Thermometer

Item code Artikelnummer		**LG21T/S**	**BCZ0009/S**	**BCZ0006/S**	**BCZ0012/S**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	763x653x879	1039x653x879	1489x653x904	1772x653x904
Version Version		thermal glass sliding lid Schiebedecke mit Wärmeschutz	thermal glass sliding lid Schiebedecke mit Wärmeschutz	thermal glass sliding lid Schiebedecke mit Wärmeschutz	thermal glass sliding lid Schiebedecke mit Wärmeschutz
Capacity Fassungsvermögen	lt	170	258	400	490
Baskets Körbe	included	2	2	2	2
	max. capacity	3	4	6	7
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-18° -24°	-18° -24°	-18° -24°	-18° -24°
Thermometer Thermometer		digital	digital	digital	digital
Thermostat Thermostat		analogue	analogue	analogue	analogue
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	120	175	175
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**730,00**	**865,00**	**1.063,00**	**1.149,00**

Z/SCSBASKET
Basket for chest freezers
Körbe für Tiefkühltruhen
€ 30,00

Item code Artikelnummer		**BGA0003/S**	**BGA0004/S**	**BGA0006/S**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1316x743x840	1492x743x840	1904x743x840
Version Version		solid hinged lid Klappdeckel	solid hinged lid Klappdeckel	solid hinged lid Klappdeckel
Capacity Fassungsvermögen	lt	395	454	600
Baskets Körbe	included	2	2	3
	max. capacity	4	5	6
Working temperature Betriebstemperatur	°C	> -24°	> -24°	> -24°
Thermometer Thermometer		digital	digital	digital
Thermostat Thermostat		mechanical	mechanical	mechanical
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R600 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	170	200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**782,00**	**898,00**	**1.129,00**

SUPERMARKET DISPLAY CABINETS
SUPERMARKT-VITRINEN

BCZ0026

SECTION

STORING

Only operational with suitable model
Nur verwendbar mit geeignetem Modell

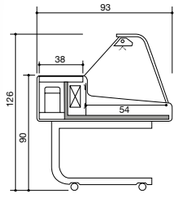
Item code Artikelnummer		**BCZ0026**	**BCZ0020**	**BCZ0021**	**BCZ0022**	**BCZ0023**
Version Version		central Zentralmodell	head / wall Kopf- / Wandmodell	back to back model Rücken an Rücken	back to back model Rücken an Rücken	back to back model Rücken an Rücken
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	2200x1015x840	1970x865x830	1700x885x840	2200x885x840	2500x885x840
Volume Fassungsvermögen	lt	934 / 833	650 / 473	615 / 446	845 / 625	983 / 732
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-24° -16°	-24° -16°	-24° -16°	-24° -16°	-24° -16°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	464	270	241	279	285
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.337,00**	**3.999,00**	**3.744,00**	**4.073,00**	**4.463,00**

Item code Artikelnummer		**BCZ0024**	**BCZ0025**
Suitable for Geeignet für		BCZ0022	BCZ0023
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	2200x630x1315	2500x630x1315
Volume Fassungsvermögen	lt	768 / 415	878 / 554
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-24° -16°	-24° -16°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	1000	1064
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**10.550,00**	**12.140,00**

REFRIGERATION

SECTION

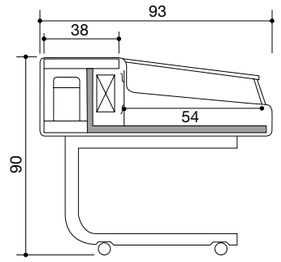
STORING



REFRIGERATED SERVICE COUNTERS
KÜHLVITRINEN

A versatile and low-cost refrigerated counter that can suit any needs. Perfect for catering display of ready dishes, sandwiches, gastronomic products. Top structure made of glass. LED lighting. Stainless steel display area. Stainless steel work surface. Models IBB0010 & IBB0011 with open top for self-service purpose.

Eine vielseitige und preisgünstige Kühlvitrine, die für jeden Bedarf geeignet ist. Ideal in der Welt der Gastronomie, um Fertiggerichte, Sandwiches, kulinarische Produkte. Obere Struktur aus Glas. LED-Beleuchtung. Auslagefläche aus Edelstahl. Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl. Modelle IBB0010 & IBB0011 oben offen zur Selbstbedienung.



SIDE WALLS & BUMPER COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Seitenverkleidung & Stoßfänger Grau

Item code Artikelnummer		**IBC0001**	**IBC0002**	**IFF0001**	**IFF0002**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x930x630	1500x930x630	1000x930x1260	1500x930x1260
Display surface Auslagefläche	m^2	0,46	0,96	0,46	0,71
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	193	193	193	193
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.617,00**	**2.987,00**	**3.270,00**	**3.591,00**

Item code Artikelnummer		**IBB0010**	**IBB0011**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x930x900	1500x930x900
Display surface Auslagefläche	m^2	0,46	0,71
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°	+2° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	193	193
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.922,00**	**3.254,00**

Z/TRUOVG
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **290,00**

+ 25°C
60%

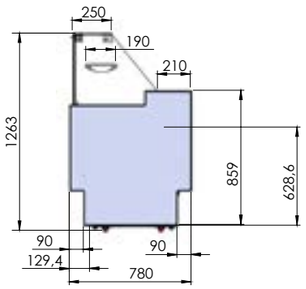
LED

SECTION

STORING

Highly versatile refrigerated counter with easy installation, ideal for placement in any location thanks to its reduced dimensions. Stainless steel working top and display surface, enriched by a refrigerated storage cabinet with doors. Equipped with LED lighting, straight tempered front glass with tilting opening and thermoformed and insulated side walls, which lead to low energy consumption with low environmental impact.

Äußerst vielseitige Kühltheke mit einfacher Installation, die sich dank ihrer geringen Abmessungen überall aufstellen lässt. Arbeitsplatte und Auslagefläche aus Edelstahl, ergänzt durch ein Kühlfach mit Türen. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, gerader gehärteter Glasfront mit Kippöffnung und thermogeformten und isolierten Seitenwänden, die zu einem niedrigen Energieverbrauch mit geringer Umweltbelastung führen.



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9010 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9010 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Item code Artikelnummer		**BGB0440**	**BGB0441**	**BGB0442**	**BGB0443**	**BGB0444**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x780x1250	1520x780x1250	2000x780x1250	2480x780x1250	2960x780x1250
Storage doors Türen Lagerfach	n°	1	2	2	3	4
Display surface Auslagefläche	m^2	0,46	0,68	0,91	1,14	1,37
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°
Glass shelves Glasböden	n°	1	1	1	1	1
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290
Cooling Kühlung		semi-ventilated Umluft	semi-ventilated Umluft	semi-ventilated Umluft	semi-ventilated Umluft	semi-ventilated Umluft
Defrost Abtauung		off-cycle	off-cycle	off-cycle	off-cycle	off-cycle
Absorbed power Anschlusswert	watt	220	481	550	550	650
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.744,00**	**3.266,00**	**3.926,00**	**4.572,00**	**5.265,00**

REFRIGERATED SERVICE COUNTERS
KÜHLTHEKEN

Multipurpose refrigerated counter with compact dimensions, ideal for placement in any location. Easy installation, ready to use. Low energy consumption and low environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls. Characterised by a straight glass structure with the possibility to add an intermediate shelf on request, LED lighting, a stainless steel working top, a display surface in food-safe white painted metal sheet and a refrigerated storage cabinet with doors.

Mehrzweck-Kühltheke mit kompakten Abmessungen, ideal für die Aufstellung an jedem Ort. Einfache Installation, sofort einsatzbereit. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände. Gekennzeichnet durch eine gerade Glasstruktur mit der Möglichkeit, auf Wunsch einen Zwischenboden hinzuzufügen, LED-Beleuchtung, eine Arbeitsplatte aus Edelstahl, eine Auslagefläche aus lebensmittelechtem, weiß lackiertem Blech und einem Kühlfach mit Türen.

Z/TDIVMOBS80
Glass mobile divider h= 245 mm
Trennscheibe h= 245 mm
€ **315,00**

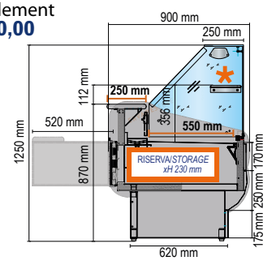
Z/TRUOBAS80
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**

Z/TS80LC
Cash counter
Kassenelement
€ **1.780,00**

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		**BGB0310**	**BGB0311**	**BGB0312**	**BGB0313**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x900x1250	1520x900x1250	2000x900x1250	2480x900x1250
Storage doors Türen Lagerfach	n°	1	2	2	3
Display surface Auslagefläche	m^2	0,65	0,98	1,31	1,64
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Cooling Kühlung		semi-ventilated Umluft	semi-ventilated Umluft	semi-ventilated Umluft	semi-ventilated Umluft
Defrost Abtauung		off-cycle	off-cycle	off-cycle	off-cycle
Absorbed power Anschlusswert	watt	430	470	490	670
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.547,00**	**2.936,00**	**3.505,00**	**4.117,00**

PLEXIGLASS SLIDING DOORS
PLEXIGLAS SCHIEBETÜREN

Item code Artikelnummer	**Z/TSS80100**	**Z/TSS80150**	**Z/TSS80200**	**Z/TSS80250**
Suitable for Geeignet für	**BGB0310**	**BGB0311**	**BGB0312**	**BGB0313**
Price € Preis €	**288,00**	**360,00**	**448,00**	**550,00**

NEUTRAL SERVICE COUNTERS
NEUTRALE SERVICE-THEKEN

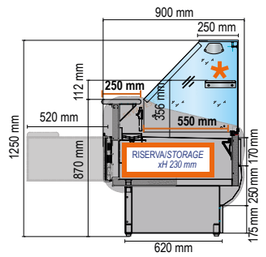
Z/TRUOBAS80
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**

SECTION

STORING

Multipurpose neutral counter with compact dimensions, ideal for placement in any location. Easy installation, ready to use. Suitable for displaying bakery products, rotisserie and gastronomy. Characterised by a straight glass structure with the possibility to add an intermediate shelf on request, LED lighting, a stainless steel working top, a display surface in food-safe white painted metal sheet and a neutral storage cabinet with doors.

Neutrale Mehrzweck-Ausstelltheke mit kompakten Abmessungen, ideal für die Aufstellung an jedem Ort. Einfache Installation, sofort einsatzbereit. Geeignet für die Präsentation von Bäckereiprodukten, Rotisserie und Gastronomie. Gekennzeichnet durch eine gerade Glasstruktur mit der Möglichkeit, auf Wunsch einen Zwischenboden hinzuzufügen, LED-Beleuchtung, eine Arbeitsplatte aus Edelstahl, eine Auslagefläche aus lebensmittelechtem, weiß lackiertem Blech und einem neutralen Lagerfach mit Türen.



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Item code Artikelnummer		**BGB0310N**	**BGB0311N**	**BGB0312N**	**BGB0313N**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x900x1250	1520x900x1250	2000x900x1250	2480x900x1250
Storage doors Türen Lagerfach	n°	1	2	2	3
Display surface Auslagefläche	m^2	0,84	1,26	1,68	2,10
Absorbed power Anschlusswert	watt	10	13	16	23
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.404,00**	**2.788,00**	**3.332,00**	**3.962,00**

HOT SERVICE COUNTERS
WARME SERVICE-THEKEN

Z/TDIVMOBS80
Glass mobile divider
h= 245 mm
Trennscheibe h= 245 mm
€ **315,00**

SECTION

STORING

Multipurpose bain-marie counter with compact dimensions, ideal for placement in any location. Easy installation, ready to use. A special stainless steel tank for gastronorm containers, complete with armoured heating elements, makes it suitable for displaying rotisserie and gastronomy products. Characterised by a straight glass structure with the possibility to add an intermediate shelf on request, LED lighting, a stainless steel working top and a neutral storage cabinet with doors.

Mehrzweck-Bainmarietheke mit kompakten Abmessungen, ideal für die Aufstellung an jedem Ort. Einfache Installation, sofort einsatzbereit. Ein spezieller Edelstahltank für Gastronormbehälter mit gepanzerten Heizelementen eignet sich für die Auslage von Grill- und Gastronomieprodukten. Gekennzeichnet durch eine gerade Glasstruktur mit der Möglichkeit, auf Wunsch einen Zwischenboden hinzuzufügen, LED-Beleuchtung, eine Arbeitsplatte aus Edelstahl und einem neutralen Lagerfach mit Türen.

BAIN-MARIE VERSION

Z/TS80LC
Cash counter
Kassenelement
€ **1.780,00**

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Item code Artikelnummer		**BGB0310BM**	**BGB0311BM**	**BGB0312BM**	**BGB0313BM**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x900x1250	1520x900x1250	2000x900x1250	2480x900x1250
Storage doors Türen Lagerfach	n°	1	2	2	3
Display surface Auslagefläche	GN	2	4	5	6
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+65°	+65°	+65°	+65°
Absorbed power Anschlusswert	watt	2250	4250	6500	8500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.131,00**	**5.193,00**	**7.299,00**	**8.490,00**

REFRIGERATED SERVICE COUNTERS
KÜHLTHEKEN

SECTION

STORING

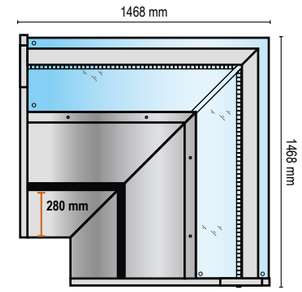
Z/TDIVMOBM10
Glass mobile divider h= 245 mm
Trennscheibe h= 245 mm
€ **425,00**

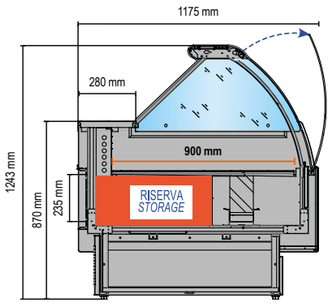
Z/TRUOBA
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**

Z/TMR09LCVC
Cash counter
Kassenelement
€ **3.024,00**

Refrigerated service counter ideal for large distribution, designed to offer an optimal visibility to every product thanks to its large exhibition area, with the possibility of extension by means of a special ducting system. Suitable for displaying snacks, meat, gastronomy and dairy products. Low energy consumption and low environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls. Equipped with LED lighting, stainless steel working top, curved tempered front glass with tilting opening, display surface in food-safe white painted metal sheet and refrigerated storage cabinet with doors.

Hochleistungs-Kühltheke ideal für den Großvertrieb, die dank ihrer großen Ausstellungsfläche eine optimale Sicht auf jedes Produkt bietet, mit der Möglichkeit zur Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Geeignet für die Auslage von Snacks, Fleisch, Gastronomie und Milchprodukten. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte aus Edelstahl, gebogenem, gehärtetem Frontglas mit Kippöffnung, Auslagefläche aus lebensmittelechtem, weiß lackiertem Blech und gekühltem Lagerfach mit Türen.





FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Item code Artikelnummer		**BGB0315/TN**	**BGB0316/TN**	**BGB0317/TN**	**BGB0318/TN**	**BGB0319/TN**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x1175x1243	1520x1175x1243	2000x1175x1243	2480x1175x1243	2960x1175x1243
Storage doors Türen Lagerfach	n°	1	2	2	3	3
Display surface Auslagefläche	m^2	0,84	1,36	1,68	2,10	2,52
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Defrost Abtauung		off-cycle	off-cycle	off-cycle	off-cycle	off-cycle
Absorbed power Anschlusswert	watt	470	470	750	1000	1180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.685,00**	**4.315,00**	**4.894,00**	**6.040,00**	**6.623,00**

Item code Artikelnummer		**Z/TMR09AA**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1468x1468x1234
Display surface Auslagefläche	m^2	1,54
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A
Defrost Abtauung		electric / elektrisch
Absorbed power Anschlusswert	watt	370
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**8.650,00**

PLEXIGLASS SLIDING DOORS
PLEXIGLAS SCHIEBETÜREN

Item code Artikelnummer	**Z/TSSMR9VCC10**	**Z/TSSMR9VCC15**	**Z/TSSMR9VCC20**	**Z/TSSMR9VCC25**	**Z/TSSMR9VCC30**
for model Item code	**BGB0315/TN**	**BGB0316/TN**	**BGB0317/TN**	**BGB0318/TN**	**BGB0319/TN**
Price € Preis €	**314,00**	**432,00**	**554,00**	**736,00**	**864,00**

NEUTRAL SERVICE COUNTERS
NEUTRALE SERVICE-THEKEN

LED · 40mm

SECTION

STORING

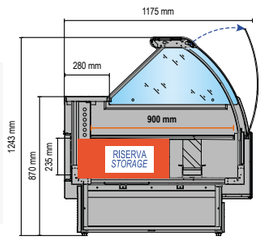
Neutral service counter ideal for large distribution, designed to offer an optimal visibility to every product thanks to its large exhibition area, with the possibility of extension by means of a special ducting system. Suitable for displaying bakery products, rotisserie and gastronomy. Equipped with LED lighting, stainless steel working top, curved tempered front glass with tilting opening, display surface in food-safe white painted metal sheet and neutral storage cabinet with doors.

Neutrale Ausstelltheke ideal für den Großvertrieb, die dank ihrer großen Ausstellungsfläche eine optimale Sicht auf jedes Produkt bietet, mit der Möglichkeit zur Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Geeignet für die Präsentation von Bäckereiprodukten, Rotisserie und Gastronomie. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte aus Edelstahl, gebogenem, gehärtetem Frontglas mit Kippöffnung, Auslagefläche aus lebensmittelechtem, weiß lackiertem Blech und neutralem Lagerfach mit Türen.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 · 3020 · 5013 · 6026 · 9005
1028 · 2008 · 5024 · 6019 · 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		BGB0315N	BGB0316N	BGB0317N	BGB0318N	BGB0319N
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x1175x1243	1520x1175x1243	2000x1175x1243	2480x1175x1243	2960x1175x1243
Storage doors Türen Lagerfach	n°	1	2	2	3	3
Display surface Auslagefläche	m^2	0,84	1,36	1,68	2,10	2,52
Absorbed power Anschlusswert	watt	10	13	16	23	26
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.250,00**	**3.855,00**	**4.217,00**	**5.310,00**	**6.023,00**

HOT SERVICE COUNTERS
WARME SERVICE-THEKEN

40mm · LED · +25°C · 60%

SECTION

STORING

BAIN-MARIE VERSION

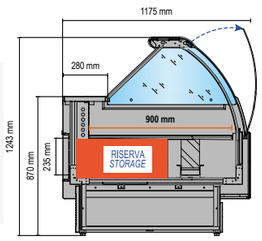
Bain-marie service counter ideal for large distribution, designed to offer an optimal visibility to every product thanks to its large exhibition area, with the possibility of extension by means of a special ducting system. A special stainless steel tank for gastronorm containers, complete with armoured heating elements, makes it suitable for displaying rotisserie and gastronomy products. Equipped with LED lighting, stainless steel working top, curved tempered front glass with tilting opening and neutral storage cabinet with doors.

Bainmarietheke ideal für den Großvertrieb, die dank ihrer großen Ausstellungsfläche eine optimale Sicht auf jedes Produkt bietet, mit der Möglichkeit zur Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Ein spezieller Edelstahltank für Gastronormbehälter mit gepanzerten Heizelementen eignet sich für die Auslage von Grill- und Gastronomieprodukten. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte aus Edelstahl, gebogenem, gehärtetem Frontglas mit Kippöffnung und neutralem Lagerfach mit Türen.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 · 3020 · 5013 · 6026 · 9005
1028 · 2008 · 5024 · 6019 · 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



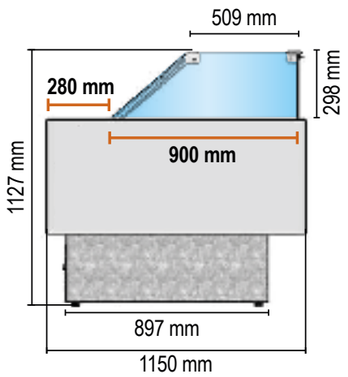
Item code Artikelnummer		BGB0315/TNBM	BGB0316/TNBM	BGB0317/TNBM	BGB0318/TNBM	BGB0319/TNBM
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x1175x1243	1520x1175x1243	2000x1175x1243	2480x1175x1243	2960x1175x1243
Storage doors Türen Lagerfach	n°	-	-	-	-	-
Display surface Auslagefläche	GN	2	4	5	6	8
Working temperature Betriebstemperatur	max °C	+65°	+65°	+65°	+65°	+65°
Absorbed power Anschlusswert	watt	2250	4250	6500	8500	8500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**5.098,00**	**6.456,00**	**8.454,00**	**10.140,00**	**11.330,00**

Z/TRDIVMBBA
Glass mobile divider h= 245 mm
Trennscheibe h= 245 mm
€ **425,00**

Z/TRUOBA
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**

SECTION

STORING



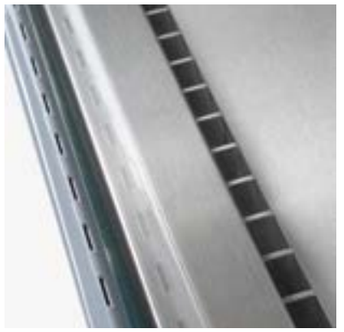
FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

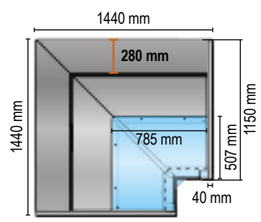
Item code Artikelnummer		**BGD0015**	**BGD0016**	**BGD0017**	**BGD0018**	**BGD0019**
Dimensions Abmessungen	WxD xH mm	1040x1140x1126	1520x1140x1126	2000x1140x1126	2480x1140x1126	2960x1140x1126
Display surface Auslagefläche	m^2	0,86	1,30	1,73	2,16	2,60
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Defrost Abtauung		electric / elektrisch	electric / elektrisch	electric / elektrisch	electric / elektrisch	electric / elektrisch
Absorbed power Anschlusswert	watt	470	470	750	1000	1180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.590,00**	**6.127,00**	**7.367,00**	**9.083,00**	**10.732,00**

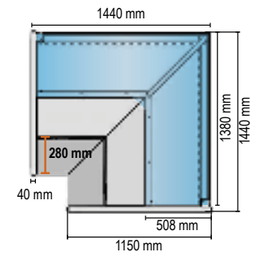
REFRIGERATED SERVICE COUNTERS
KÜHLTHEKEN



Heavy-duty refrigerated counter ideal for large distribution with large exhibition area, characterised by power, capacity and practicality, with the possibility of extension by means of a special ducting system. Suitable for displaying snacks, meat, gastronomy and dairy products. Low energy consumption and low environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls. Equipped with LED lighting, stainless steel working top and display surface (with liquids recovery system) and straight tempered front glass with tilting opening.

Hochleistungs-Kühltheke ideal für den Großvertrieb mit breiter Ausstellungsfläche, gekennzeichnet durch Leistung, Kapazität und Zweckmäßigkeit, mit der Möglichkeit zur Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Geeignet für die Auslage von Snacks, Fleisch, Gastronomie und Milchprodukten. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte und Auslagefläche aus Edelstahl (mit Flüssigkeitsrückgewinnungssystem) und geradem, gehärtetem Frontglas mit Kippöffnung.





Item code Artikelnummer		**Z/TM10AAC9**	**Z/TM10AAA9**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1440x1440x1126	1440x1440x1126
Display surface Auslagefläche	m^2	1,44	1,51
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°	+2° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A
Cooling Kühlung		ventilated / Umluft	ventilated / Umluft
Defrost Abtauung		electric / elektrisch	electric / elektrisch
Absorbed power Anschlusswert	watt	470	470
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**8.506,00**	**8.832,00**

PLEXIGLASS SLIDING DOORS
PLEXIGLAS SCHIEBETÜREN

Item code Artikelnummer	**Z/TSM10100**	**Z/TSM10150**	**Z/TSM10200**	**Z/TSM10250**	**Z/TSM10300**
for model Item code	**BGD0015**	**BGD0016**	**BGD0017**	**BGD0018**	**BGD0019**
Price € Preis €	**304,00**	**376,00**	**528,00**	**608,00**	**696,00**

NEUTRAL SERVICE COUNTERS
NEUTRALE SERVICE-THEKEN

LED

40mm

SECTION

STORING

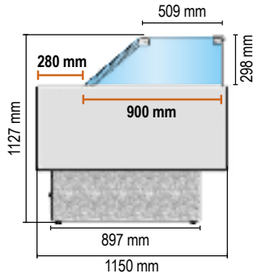
Neutral counter ideal for large distribution with large exhibition area, characterised by capacity and practicality, with the possibility of extension by means of a special ducting system. Suitable for displaying bakery products, rotisserie and gastronomy. Equipped with LED lighting, stainless steel working top and display surface (with liquids recovery system) and straight tempered front glass with tilting opening.

Neutrale Ausstelltheke ideal für den Großvertrieb mit breiter Ausstellungsfläche, gekennzeichnet durch Kapazität und Zweckmäßigkeit, mit der Möglichkeit zur Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Geeignet für die Präsentation von Bäckereiprodukten, Rotisserie und Gastronomie. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte und Auslagefläche aus Edelstahl (mit Flüssigkeitsrückgewinnungssystem) und geradem, gehärtetem Frontglas mit Kippöffnung.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		BGD0015N	BGD0016N	BGD0017N	BGD0018N	BGD0019N
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x1140x1126	1520x1140x1126	2000x1140x1126	2480x1140x1126	2960x1140x1126
Display surface Auslagefläche	m^2	0,86	1,30	1,73	2,16	2,60
Glass shelves Glasböden	n°	on request Auf Anfrage	on request Auf Anfrage	on request Auf Anfrage	on request Auf Anfrage	on request Auf Anfrage
Absorbed power Anschlusswert	watt	10	13	16	20	26
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	4.263,00	5.377,00	6.651,00	8.590,00	10.140,00

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Z/TTAGLIEREK
Chopping board
Schneidebrett
€ **255,00**

Z/TRUOBA
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**

Z/TM10ALC
Cash desk
Kassenelement
€ **2.186,00**

Z/TPCB
Polyethylene knives holder
Messerhalterung
€ **544,00**

Z/TVGB40
Stainless steel step tray
Edelstahlablage
€ **51,00**

Z/TVGB80
Stainless steel step tray
Edelstahlablage
€ **77,00**

Item code Artikelnummer	Z/TGPM1010	Z/TGPM1015	Z/TGPM1020	Z/TGPM1025	Z/TGPM1030
Suitable for Geeignet für	BGD0015N	BGD0016N	BGD0017N	BGD0018N	BGD0019N
Price € Preis €	400,00	590,00	790,00	990,00	1.180,00

40mm · LED · +25°C 60%

SECTION

STORING

Bain-marie counter ideal for large distribution with large exhibition area, characterised by power, capacity and practicality, with the possibility of extension by means of a special ducting system. A special stainless steel tank for gastronorm containers, complete with armoured heating elements, makes it suitable for displaying rotisserie and gastronomy products. Equipped with LED lighting, stainless steel working top and straight tempered front glass with tilting opening.

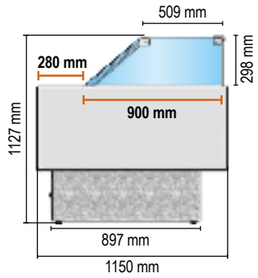
Bainmarietheke ideal für den Großvertrieb mit breiter Ausstellungsfläche, gekennzeichnet durch Leistung, Kapazität und Zweckmäßigkeit, mit der Möglichkeit zur Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Ein spezieller Edelstahltank für Gastronormbehälter mit gepanzerten Heizelementen eignet sich für die Auslage von Grill- und Gastronomieprodukten. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte aus Edelstahl und geradem, gehärtetem Frontglas mit Kippöffnung.

BAIN-MARIE VERSION

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 · 3020 · 5013 · 6026 · 9005
1028 · 2008 · 5024 · 6019 · 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		**BGD0015BM**	**BGD0016BM**	**BGD0017BM**	**BGD0018BM**	**BGD0019BM**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x1140x1126	1520x1140x1126	2000x1140x1126	2480x1140x1126	2960x1140x1126
Display surface Auslagefläche	GN	2	4	5	6	8
Working temperature Betriebstemperatur	max °C	+65°	+65°	+65°	+65°	+65°
Absorbed power Anschlusswert	watt	2250	4250	6500	8500	8500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.100,00**	**7.926,00**	**10.990,00**	**13.360,00**	**15.390,00**

HOT SERVICE COUNTERS
WARME SERVICE-THEKEN

40mm · LED · +25°C 60%

SECTION

STORING

Heated counter ideal for large distribution with large exhibition area, characterised by power, capacity and practicality, with the possibility of extension by means of a special ducting system. The glass transparency, combined with the power of the heating element, is the ideal answer for the maintenance of the perfect temperature. Equipped with LED lighting, stainless steel working top and straight tempered front glass with tilting opening.

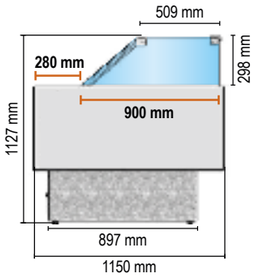
Wärmetheke ideal für den Großvertrieb mit breiter Ausstellungsfläche, gekennzeichnet durch Leistung, Kapazität und Zweckmäßigkeit, mit der Möglichkeit zur Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Die Transparenz der Scheibe in Verbindung mit der Leistung des Heizelements ist die ideale Lösung für die Erhaltung der perfekten Temperatur. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte aus Edelstahl und geradem, gehärtetem Frontglas mit Kippöffnung.

HOT PLATE VERSION

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 · 3020 · 5013 · 6026 · 9005
1028 · 2008 · 5024 · 6019 · 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

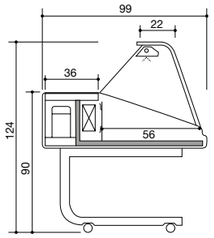


Item code Artikelnummer		**BGD0015PC**	**BGD0016PC**	**BGD0017PC**	**BGD0018PC**	**BGD0019PC**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1040x1140x1126	1520x1140x1126	2000x1140x1126	2480x1140x1126	2960x1140x1126
Display surface Auslagefläche	GN	2	4	5	6	8
Working temperature Betriebstemperatur	max °C	+65°	+65°	+65°	+65°	+65°
Absorbed power Anschlusswert	watt	940	1410	1880	2350	2820
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.504,00**	**8.509,00**	**10.680,00**	**13.800,00**	**16.300,00**

+ 25°C
40mm
60%

SECTION

STORING



Refrigerated static display counters ideal in the catering industry for displaying fresh fish. Version on castors or free-standing. Equipped with curved front glass, LED lighting, stainless steel worktop and display area.

Statische Kühltheken, ideal für die Gastronomie zur Präsentation von frischem Fisch. Ausführung auf Rollen oder freistehend. Ausgestattet mit gebogener Frontscheibe, LED-Beleuchtung, Edelstahl-Arbeitsplatte und Auslagefläche.

SIDE WALLS & BUMPER COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Seitenverkleidung & Stoßfänger Grau

Item code Artikelnummer		**HDC0009**	**HDC0010**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x990x1240	1500x990x1240
Display surface Auslagefläche	m²	0,52	0,71
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +6°	0° +6°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	193	193
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.556,00**	**3.769,00**

REFRIGERATED FISH COUNTERS
FISCHTHEKEN

+ 30°C
50%

SECTION

STORING

Item code Artikelnummer		**HDC0011**	**HDC0012**	**HDC0013**	**HDC0014**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x900x1200	1440x900x1200	1880x900x1200	2320x900x1200
Display surface Auslagefläche	mm	880x720	1320x720	1760x720	2200x720
Working temperature Betriebstemperatur	°C	surface up to -5° Auslagefläche bis zu -5°	surface up to -5° Auslagefläche bis zu -5°	surface up to -5° Auslagefläche bis zu -5°	surface up to -5° Auslagefläche bis zu -5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	185	185	185	250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.690,00**	**3.849,00**	**4.502,00**	**5.969,00**

REFRIGERATED SERVICE COUNTERS
KÜHLTHEKEN

SECTION

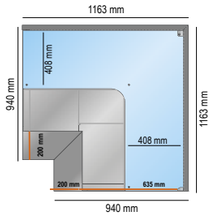
STORING

Compact refrigerated display ideal for bakery products, easy installation, ready to use and with the possibility of extension by means of a special ducting system. Low energy consumption and low environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls. Equipped with LED litghting, stainless steel working top and display surface trays, removable for easy cleaning.

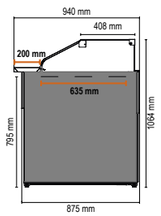
Kompakte Kühltheke, ideal für Backwaren, einfach zu installieren, sofort einsatzbereit und mit der Möglichkeit der Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte und Auslagefläche aus Edelstahl, herausnehmbar zur einfachen Reinigung.

Item code Artikelnummer	**Z/TSSPK3V**	**Z/TSSPK4V**	**Z/TSSPK5V**
Suitable for Geeignet für	BGB0460	BGB0461	BGB0462
Price € Preis €	**385,00**	**536,00**	**736,00**

Only suitable for refrigerated units
Nur für gekühlte Theken verwendbar



Item code Artikelnummer		**Z/TPKAA9VCG**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1163x1163x1064
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.342,00**



Item code Artikelnummer		**BGB0460**	**BGB0461**	**BGB0462**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1377x940x1064	1802x940x1064	2227x940x1064
Display surface Auslagefläche	m^2	0,84	1,12	1,40
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +5°	+2° +5°	+2° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	410	605	610
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.198,00**	**4.767,00**	**5.169,00**

HOT SERVICE COUNTERS
WARME THEKEN

SECTION

STORING

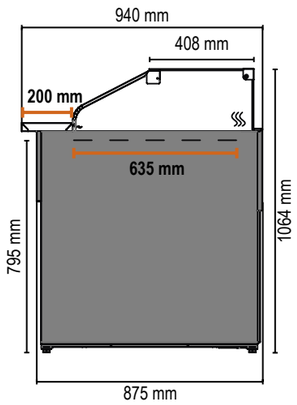
HOT PLATE VERSION

Compact heated display ideal for bakery products, easy installation, ready to use and with the possibility of extension by means of a special ducting system. The glass transparency, combined with the power of the heating element, is the ideal answer for the maintenance of the perfect temperature. Equipped with LED lighting, stainless steel working top and display surface trays, removable for easy cleaning.

Kompakte Wärmetheke, ideal für Backwaren, einfach zu installieren, sofort einsatzbereit und mit der Möglichkeit der Erweiterung durch ein spezielles Kanalsystem. Die Transparenz der Scheibe in Verbindung mit der Leistung des Heizelements ist die ideale Lösung für die Erhaltung der perfekten Temperatur. Ausgestattet mit LED-Beleuchtung, Arbeitsplatte und Auslagefläche aus Edelstahl, herausnehmbar zur einfachen Reinigung.

Z/DIVMOBPK
Glass mobile divider h= 245 mm
Trennscheibe h= 245 mm
€ **176,00**

Z/TRUOBA
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Item code Artikelnummer		**BGB0460PC**	**BGB0461PC**	**BGB0462PC**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1377x940x1064	1802x940x1064	2227x940x1064
Display surface Auslagefläche	m^2	0,84	1,12	1,40
Working temperature Betriebstemperatur	max °C	-+65°	-+65°	-+65°
Absorbed power Anschlusswert	watt	900	1130	1350
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.064,00**	**7.329,00**	**7.737,00**

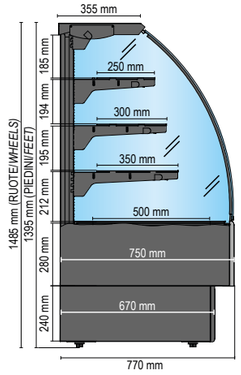
REFRIGERATED SERVICE DISPLAYS
KÜHLVITRINEN

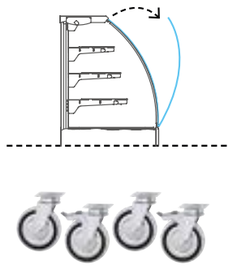
SECTION

STORING

Refrigerated display with curved tempered glass, suitable for displaying gastronomy, pastries, cold meats, dairy products, snacks and drinks. Wide display area on three glass shelves adjustable in height with LED lighting. Ventilated refrigeration with constant and optimized air distribution. Tempered double glazing on all sides, sliding doors in double glazing with vertical gasket and tilting opening of the front glass for easy cleaning.

Kühltheken mit gebogenem Hartglas, geeignet für die Ausstellung von Gebäck, Wurstwaren, Molkereiprodukten, Snacks und Getränken. Breite Auslagefläche auf drei höhenverstellbaren Glasböden mit LED-Beleuchtung. Belüftete Kühlung mit konstanter und optimierter Luftverteilung. Gehärtetes Doppelglas auf allen Seiten, Schiebetüren aus Doppelglas mit vertikaler Dichtung und kippbarer Öffnung der Frontscheibe für eine einfache Reinigung.





Z/TRUOEVO
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**

Item code Artikelnummer		**H18FNE081**	**H18FNE082**	**H18FNE083**	**H18FNE084**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	904x770x1395	1204x770x1395	1504x770x1395	1804x770x1395
Display surface Auslagefläche	m^2	1,16	1,57	1,92	2,40
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+4° +8°	+4° +8°	+4° +8°	+4° +8°
Shelves Regalböden	n°	3	3	3	3
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	630	850	880	950
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.294,00**	**4.024,00**	**4.391,00**	**5.696,00**

HOT SERVICE DISPLAYS
WARME VITRINEN

H02FNE022 + Z/TCASEVOK

SECTION

STORING

Hot display with curved tempered glass, suitable for displaying gastronomy, pastries, bread and pizza. Wide display area on three glass shelves adjustable in height with LED lighting. Ventilated heating with constant and optimized air distribution. Tempered double glazing on all sides, sliding doors in double glazing with vertical gasket and tilting opening of the front glass for easy cleaning.

Warmetheken mit gebogener, gehärteter Frontscheibe, geeignet für die Präsentation von Gastronomie, Gebäck, Brot und Pizza. Breite Auslagefläche auf drei höhenverstellbaren Glasböden mit LED-Beleuchtung. Umluftbeheizung mit konstanter und optimierter Luftverteilung. Gehärtetes Doppelglas auf allen Seiten, Schiebetüren aus Doppelglas mit vertikaler Dichtung und kippbare Öffnung der Frontscheibe für eine einfache Reinigung.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Z/TCASEVOK
Cash counter
Kassenelement
€ **1.780,00**

Item code Artikelnummer		**H02FNE021**	**H02FNE022**	**H02FNE023**	**H02FNE024**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	904x770x1395	1204x770x1395	1504x770x1395	1804x770x1395
Display surface Auslagefläche	m^2	1,16	1,57	1,92	2,40
Working temperature Betriebstemperatur	max °C	+65°	+65°	+65°	+65°
Shelves Regalböden	n°	3	3	3	3
Absorbed power Anschlusswert	watt	1058	1378	1698	2018
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.073,00**	**3.755,00**	**4.099,00**	**5.122,00**

REFRIGERATED SERVICE DISPLAYS
KÜHLVITRINEN

Z/TCASEVOK + BGB0272

SECTION

STORING

Refrigerated display with straight tempered glass, suitable for displaying gastronomy, pastries, cold meats, dairy products, snacks and drinks. Wide display area on three glass shelves adjustable in height with LED lighting. Ventilated refrigeration with constant and optimized air distribution. Tempered double glazing on all sides, sliding doors in double glazing with vertical gasket and tilting opening of the front glass for easy cleaning.

Kühltheken mit gebogenem Hartglas, geeignet für die Ausstellung von Gebäck, Wurstwaren, Molkereiprodukten, Snacks und Getränken. Breite Auslagefläche auf drei höhenverstellbaren Glasböden mit LED-Beleuchtung. Belüftete Kühlung mit konstanter und optimierter Luftverteilung. Gehärtetes Doppelglas auf allen Seiten, Schiebetüren aus Doppelglas mit vertikaler Dichtung und kippbarer Öffnung der Frontscheibe für eine einfache Reinigung.

Z/TCASEVOK
Cash counter
Kassenelement
€ **1.780,00**

Item code Artikelnummer		**BGB0269**	**BGB0272**	**BGB0271**	**BGB0274**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	905x763x849	1205x763x849	1505x763x849	1805x763x849
Display surface Auslagefläche	m^2	1,30	1,74	2,23	2,63
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+4° +8°	+4° +8°	+4° +8°	+4° +8°
Shelves Regalböden	n°	3	3	3	3
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	630	850	880	950
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.399,00**	**4.072,00**	**4.459,00**	**5.532,00**

HOT SERVICE DISPLAYS
WARME VITRINEN

SECTION

STORING

Z/TRUOEVO
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**

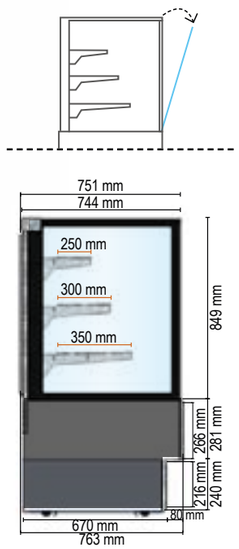
Hot display with straight tempered glass, suitable for displaying gastronomy, pastries, bread and pizza. Wide display area on three glass shelves adjustable in height with LED lighting. Ventilated heating with constant and optimized air distribution. Tempered double glazing on all sides, sliding doors in double glazing with vertical gasket and tilting opening of the front glass for easy cleaning.

Warmetheken mit gebogener, gehärteter Frontscheibe, geeignet für die Präsentation von Gastronomie, Gebäck, Brot und Pizza. Breite Auslagefläche auf drei höhenverstellbaren Glasböden mit LED-Beleuchtung. Umluftbeheizung mit konstanter und optimierter Luftverteilung. Gehärtetes Doppelglas auf allen Seiten, Schiebetüren aus Doppelglas mit vertikaler Dichtung und kippbare Öffnung der Frontscheibe für eine einfache Reinigung.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)



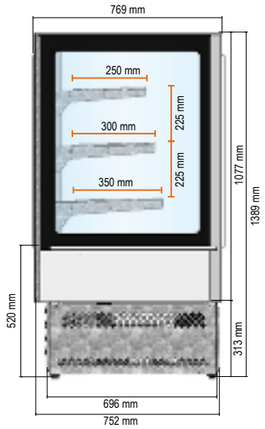
Item code Artikelnummer		**H02FNE026**	**H02FNE027**	**H02FNE028**	**H02FNE025**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	905x763x849	1205x763x849	1505x763x849	1805x763x849
Display surface Auslagefläche	m^2	1,30	1,74	2,23	2,63
Working temperature Betriebstemperatur	max °C	+65°	+65°	+65°	+65°
Shelves Regalböden	n°	3	3	3	3
Absorbed power Anschlusswert	watt	1058	1378	1698	2018
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.162,00**	**3.791,00**	**4.152,00**	**5.188,00**

REFRIGERATED SERVICE DISPLAYS
KÜHLVITRINEN

SECTION

STORING

4 sliding doors
4 Schiebetüren



Refrigerated display with straight tempered glass, suitable for displaying gastronomy, pastries, cold meats, dairy products, snacks and drinks. Wide display area on three glass shelves adjustable in height with LED lighting. Ventilated refrigeration with constant and optimized air distribution. Tempered double glazing on all sides, sliding doors in double glazing with vertical gasket and tilting opening of the front glass for easy cleaning.

Kühltheken mit gebogenem Hartglas, geeignet für die Ausstellung von Gebäck, Wurstwaren, Molkereiprodukten, Snacks und Getränken. Breite Auslagefläche auf drei höhenverstellbaren Glasböden mit LED-Beleuchtung. Belüftete Kühlung mit konstanter und optimierter Luftverteilung. Gehärtetes Doppelglas auf allen Seiten, Schiebetüren aus Doppelglas mit vertikaler Dichtung und kippbarer Öffnung der Frontscheibe für eine einfache Reinigung.

Item code Artikelnummer		**BGB0335**	**BGB0336**	**BGB0337**	**BGB0338**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	922x769x1389	1222x769x1389	1522x769x1389	1822x769x1389
Display surface Auslagefläche	m^2	1,30	1,74	2,23	2,63
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°
Glass shelves Glasböden	n°	3	3	3	3
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	630	850	880	950
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.460,00**	**5.503,00**	**6.149,00**	**7.726,00**

HOT SERVICE DISPLAYS
WARME VITRINEN

SECTION

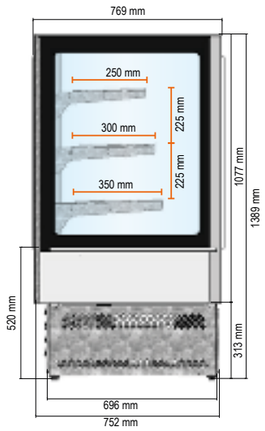
STORING

4 sliding doors
4 Schiebetüren

Z/TRUOEVOL
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **585,00**

Hot display with straight tempered glass and four sliding doors, suitable for displaying gastronomy, pastries, bread and pizza. Wide display area on three glass shelves adjustable in height with LED lighting. Ventilated heating with constant and optimized air distribution. Tempered double glazing on all sides, sliding doors in double glazing with vertical gasket and tilting opening of the front glass for easy cleaning.

Warmetheken mit gebogener, gehärteter Frontscheibe, geeignet für die Präsentation von Gastronomie, Gebäck, Brot und Pizza. Breite Auslagefläche auf drei höhenverstellbaren Glasböden mit LED-Beleuchtung. Umluftbeheizung mit konstanter und optimierter Luftverteilung. Gehärtetes Doppelglas auf allen Seiten, Schiebetüren aus Doppelglas mit vertikaler Dichtung und kippbare Öffnung der Frontscheibe für eine einfache Reinigung.



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

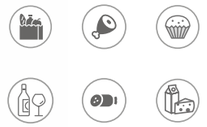
1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Item code Artikelnummer		**BGB0335H**	**BGB0336H**	**BGB0337H**	**BGB0338H**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	922x769x1389	1222x769x1389	1522x769x1389	1822x769x1389
Display surface Auslagefläche	m^2	1,30	1,74	2,23	2,63
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+65°	+65°	+65°	+65°
Glass shelves Glasböden	n°	3	3	3	3
Absorbed power Anschlusswert	watt	1058	1378	1698	2018
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.272,00**	**5.274,00**	**5.909,00**	**7.362,00**

SECTION

STORING



Self-service refrigerated display with LED lighting, suitable for displaying snacks, sandwiches, fresh salads, drinks and pastries. Wide display area on three stainless steel shelves adjustable in height and tempered glass sides. Efficient and reliable refrigeration system with perforated back and inner ceiling for optimal air circulation. Model BGB0339 characterised by an elegant square design and equipped with three glass shelves.

Kühltheke für Selbstbedienung mit LED-Beleuchtung, geeignet für die Präsentation von Snacks, Sandwiches, frischen Salaten, Getränken und Gebäck. Breite Auslagefläche auf drei höhenverstellbaren Edelstahlböden und gehärteten Glasseiten. Effizientes und zuverlässiges Kühlsystem mit perforierter Rückwand und Innendecke für optimale Luftzirkulation. Das Modell BGB0339 zeichnet sich durch ein elegantes quadratisches Design aus und ist mit drei Glasböden ausgestattet.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
***Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) •** andere Farben auf Anfrage + 5%*

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Z/TRUOEVOSE
Set of 4 castors
4er Räderset
€ **645,00**

Item code Artikelnummer		**BGB0463**	**BGB0464**	**BGB0465**	**BGB0466**	**BGB0467**	**BGB0339**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	905x800x1525	1205x800x1525	1505x800x1525	1805x800x1525	2350x800x1525	1224x754x1389
Display surface Auslagefläche	m²	1,33	1,81	2,29	2,76	3,62	1,75
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Glass shelves Glasböden	n°	3	3	3	3	3	3
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Defrost Abtauung		off-cycle	off-cycle	off-cycle	off-cycle	off-cycle	off-cycle
Absorbed power Anschlusswert	watt	850	880	1030	1370	2250	860
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.863,00**	**4.722,00**	**5.148,00**	**6.434,00**	**8.643,00**	**5.946,00**

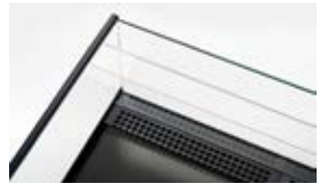
REFRIGERATED SELF-SERVICE DISPLAYS
KÜHLVITRINEN ZUR SELBSTBEDIENUNG

SECTION

STORING

Self-service modular counter that provides great flexibility in layout, changing the retail area in a much faster and easier way. Ideal for products such as cold cuts and cheese, fruits and vegetables, take away dishes and drinks.

Modulare Selbstbedienungstheke, die eine große Flexibilität im Layout bietet und den Verkaufsbereich schneller und einfacher verändert. Ideal für Produkte wie Aufschnitt und Käse, Obst und Gemüse, Gerichte zum Mitnehmen und Getränke.



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
***Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) •** andere Farben auf Anfrage + 5%*

FRONT PANEL, BASE, TOP AND FRAME RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Frontverkleidung, Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

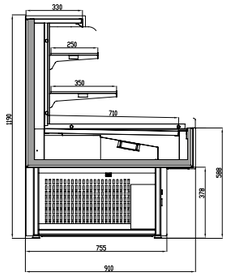
Item code Artikelnummer		**BGB0295**	**BGB0296**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1290x920x880	1500x920x880
Display surface Auslagefläche	m²	0,90	1,04
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +4°	+2° +4°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	571	690
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.348,00**	**4.873,00**

SECTION

STORING

Refrigerated showcase especially designed for take away products but also perfectly suitable for any retail surface with high-impact promotional areas. Ideal to preserve all the characteristics and flavours of sushi while enabling customers to help themselves.

Kühlvitrine, die speziell für Produkte zum Mitnehmen entwickelt wurde, aber auch perfekt geeignet ist, um gezielt spezifische Promoartikel zu fördern. Ideal, um alle Eigenschaften und den Geschmack von Sushi zu bewahren und gleichzeitig den Kunden die Möglichkeit zu geben, sich selbst zu bedienen.



Item code Artikelnummer		**BGB0450**	**BGB0451**	**BGB0452**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1250x910x1190	1875x910x1190	2500x910x1190
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +4°	+2° +4°	+2° +4°
Load capacity Fassungsvermögen	lt	263	394	455
Glass shelves Glasböden	n°	2	2	2
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	1188	1826	2376
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**11.700,00**	**13.700,00**	**15.050,00**

REFRIGERATED SELF-SERVICE DISPLAYS
KÜHLVITRINEN ZUR SELBSTBEDIENUNG

SECTION

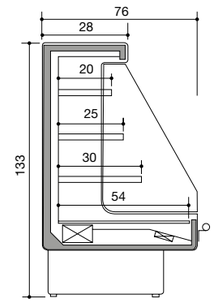
STORING

Fully efficient semi-vertical wall display for self-service. Conceived for the display and sale of sandwiches, salads, drinks and food to go. Perfect to create promotional areas inside the retail area.

Effizientes halbvertikales Wandkühlregal für die Selbstbedienung. Konzipiert für die Präsentation und den Verkauf von Sandwiches, Salaten, Getränken und Speisen zum Mitnehmen. Perfekt für die Schaffung von Flächen um spezifische Promoartikel zu fördern.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • *other colors on Request additional +5%*
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • *andere Farben auf Anfrage + 5%*

FRONT PANEL, BASE, TOP AND FRAME RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Frontverkleidung, Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)



Item code Artikelnummer		**BGB0455**	**BGB0456**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x760x1330	1500x760x1330
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +4°	+2° +4°
Load capacity Fassungsvermögen	lt	163	198
Glass shelves Glasböden	n°	3	3
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	873	1396
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.299,00**	**5.573,00**

PASTRY & ICE CREAM SHOWCASES
KONDITOREI- & TIEFKÜHLVITRINEN

SECTION

STORING

SECTION

STORING

i plinths are not inculded
Sockelleisten nicht inbegriffen

Item code Artikelnummer		**BFB0061**	**BFB0062**	**BFB0063**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x650x1900	900x650x1900	1420x650x1900
Suitable for Geeignet für		pastry Konditorei	pastry Konditorei	pastry Konditorei
Volume Fassungsvermögen	lt	440	600	970
Shelves included Ablagen enthalten	n°	5 glass shelves 5 Glasböden	5 glass shelves 5 Glasböden	5 glass shelves 5 Glasböden
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2°/+10°	-2°/+10°	-2°/+10°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	247	346	510
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.630,00**	**8.040,00**	**8.805,00**

Item code Artikelnummer		**BFB0064**	**BFB0065**	**BFA0041**	**BFA0043**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	450x650x1900	700x650x1900	700x650x1900	900x650x1900
Suitable for Geeignet für		chocolate Schokolade	chocolate Schokolade	ice cream - cakes Speiseeis - Kuchen	ice cream - cakes Speiseeis - Kuchen
Volume Fassungsvermögen	lt	300	440	440	600
Shelves included Ablagen enthalten	n°	5 glass shelves 5 Glasböden	5 glass shelves 5 Glasböden	5 glass shelves 5 Glasböden	5 glass shelves 5 Glasböden
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+15°/+18° HC 35/55 RH	+15°/+18° HC 35/55 RH	-22°/+5°	-22°/+5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	246	297	556	684
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**8.180,00**	**8.690,00**	**8.920,00**	**10.900,00**

i plinths are not inculded
Sockelleisten nicht inbegriffen

SECTION

STORING

COLOR STANDARD BLACK
Standardlieferung Schwarz

Item code Artikelnummer		TPFR4IA	TPFR6IA	TPFR8IA	TPFR4IA2S	TPFR6IA2S	TPFR8IA2S
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1216x410x250	1566x410x250	1926x410x250	1216x410x330	1566x410x330	1926x410x330
Capacity Fassungsvermögen	GN	4x 1/3 h= 40mm	6x 1/3 h= 40mm	8x 1/3 h= 40mm	4x 1/3 h= 40mm	6x 1/3 h= 40mm	8x 1/3 h= 40mm
GN Containers included GN Behälter enthalten		yes	yes	yes	yes	yes	yes
Doors Türen		sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren
Glass shelves included Glasböden enthalten	n°	-	-	-	1	1	1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	343	343	343	343	343	343
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.680,00**	**1.782,00**	**1.992,00**	**1.932,00**	**2.052,00**	**2.235,00**

TAPAS SHOWCASES
TAPAS VITRINEN

Item code Artikelnummer		TPABF4R	TPABF6R	TPABF8R	TPA2BF4	TPA2BF6	TPA2BF8
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1216x410x330	1566x410x330	1926x410x330	1216x410x500	1566x410x500	1926x410x500
Capacity Fassungsvermögen	GN	4x 1/3 h= 40mm	6x 1/3 h= 40mm	8x 1/3 h= 40mm	4x 1/3 h= 40mm	6x 1/3 h= 40mm	8x 1/3 h= 40mm
GN Containers included GN Behälter enthalten		yes	yes	yes	yes	yes	yes
Doors Türen		sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren
Glass shelves included Glasböden enthalten	n°	1	1	1	2	2	2
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	343	343	343	343	343	343
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.999,00**	**2.115,00**	**2.303,00**	**2.508,00**	**2.611,00**	**2.840,00**

SUSHI SHOWCASES
SUSHI VITRINEN

SECTION

STORING

COLOR STANDARD BLACK
Standardlieferung Schwarz

Item code Artikelnummer		**SHSFR4I**	**SHSFR6I**	**SHSFR4I2S**	**SHSFR6I2S**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1216x410x245	1566x410x245	1216x410x360	1566x410x360
Capacity Fassungsvermögen	GN	4x 1/3 h= 40mm	6x 1/3 h= 40mm	4x 1/3 h= 40mm	6x 1/3 h= 40mm
GN Containers included GN Behälter enthalten		yes	yes	yes	yes
Doors Türen		sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren	sliding Schiebetüren
Glass shelves included Glasböden enthalten	n°	-	-	1	1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	209	209	209	209
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.467,00**	**2.592,00**	**2.612,00**	**2.643,00**

REFRIGERATION

NUGGET ICE MAKERS
NUGGETEISBEREITER

WATER INLET 1" - DRAIN Ø 22 mm
WASSERZULAUF 1" - ABLAUF Ø 22 mm
MIN. 1 bar /
MAX. 5 bar

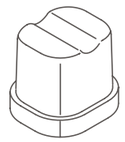
All the technical information must be considered at the following conditions:
Ambient temperature **+20°C**
Water temperature **+15°C**

Alle technischen Informationen müssen unter den folgenden Bedingungen berücksichtigt werden:
Umgebungstemperatur **+20°C**
Wassertemperatur **+15°C**

Item code Artikelnummer		**BAA0100**	**BAA0101**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x670x800	738x690x822
Production Produktion	max kg/24 h	80	120
Storage Vorratsbehälter	kg	28	40
Kind of cube Eiswürfeltyp		Nugget	Nugget
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	490	650
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.180,00**	**3.529,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

SECTION



ICE CUBE MAKERS
EISWÜRFELBEREITER

Z/C55009501
Drain pump kit for
Ablaufpumpensatz für
BAA0071 / BAA0072
€ 144,00

Z/C5595100
Drain pump kit for
Ablaufpumpensatz für
BAA0073 & BAA0074
€ 144,00

Item code Artikelnummer		**BAA0070**	**BAA0071**	**BAA0072**	**BAA0073**	**BAA0074**	**BAA0075**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	355x435x590	500x580x690	500x580x800	738x600x822	738x600x822	738x600x822
Production Produktion	max kg/24 h	22	33	47	66	85	96
Storage Vorratsbehälter	kg	4	16	28	40	40	40
Kind of cube Eiswürfeltyp	gr	18	18	18	18	18	18
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	270	380	480	590	640	690
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.300,00**	**1.590,00**	**1.910,00**	**2.592,00**	**2.862,00**	**3.052,00**

SECTION

ICE CUBE MAKERS B-QUBE
EISWÜRFELBEREITER B-QUBE

All the technical information must be considered at the following conditions:
Ambient temperature **+21°C**
Water temperature **+15°C**

Alle technischen Informationen müssen unter den folgenden Bedingungen berücksichtigt werden:
Umgebungstemperatur **+21°C**
Wassertemperatur **+15°C**

		BAA0080	BAA0081	BAA0082	BAA0083
Item code Artikelnummer					
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	497x592x907	497x592x997	735x603x960	735x603x1117
Production Produktion	kg/24 h	49	45	70	95
Storage Vorratsbehälter	kg	25	25	40	60
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Kind of cube Eiswürfeltyp	gr mm	23 29x29x32	23 29x29x32	23 29x29x32	23 29x29x32
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	3,0	4,0	4,0	3,0
Absorbed power Anschlusswert	watt	450	460	590	890
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.412,00**	**2.491,00**	**3.193,00**	**3.632,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

SECTION

ICE CUBE MAKERS
EISWÜRFELBEREITER

All the technical information must be considered at the following conditions:
Ambient temperature **+21°C**
Water temperature **+15°C**

Alle technischen Informationen müssen unter den folgenden Bedingungen berücksichtigt werden:
Umgebungstemperatur **+21°C**
Wassertemperatur **+15°C**

Item code Artikelnummer		**BAA0022**	**BAA0024**	**BAA0026**	**BAA0028**	**BAA0030**	**BAA0037**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	355x404x595	387x465x692	497x592x797	497x592x907	497x592x997	735x603x1020
Production Produktion	kg/24 h	20	30	38	49	45	75
Storage Vorratsbehälter	kg	4	9	16	25	25	40
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Kind of cube Eiswürfeltyp	gr mm	14 30x30x29	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	4,0	3,0	3,0	3,0	4,0	2,5
Absorbed power Anschlusswert	watt	260	270	340	450	460	660
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.507,00**	**1.755,00**	**2.062,00**	**2.198,00**	**2.360,00**	**3.335,00**

Item code Artikelnummer		**BAA0023**	**BAA0025**	**BAA0027**	**BAA0029**	**BAA0031**	**BAA0038**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	355x404x595	387x465x692	497x592x797	497x592x907	497x592x997	735x603x1020
Production Produktion	kg/24 h	20	30	38	49	45	75
Storage Vorratsbehälter	kg	4	9	16	25	25	40
Cooling Kühlung		Water / Wasser	Water / Wasser	Water / Wasser	Water / Wasser	Water / Wasser	Water / Wasser
Kind of cube Eiswürfeltyp	gr mm	14 30x30x29	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	25,0	12,0	13,5	15,0	15,0	14,0
Absorbed power Anschlusswert	watt	260	270	340	450	460	660
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.599,00**	**1.879,00**	**2.125,00**	**2.292,00**	**2.405,00**	**3.476,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

All the technical information must be considered at the following conditions:
Ambient temperature **+21°C**
Water temperature **+15°C**

Alle technischen Informationen müssen unter den folgenden Bedingungen berücksichtigt werden:
Umgebungstemperatur **+21°C**
Wassertemperatur **+15°C**

Item code Artikelnummer		**BAA0039**	**BAA0046**	**BAA0045**	**BAA0039/W**	**BAA0046W**	**BAA0045/W**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	735x603x1117	840x740x1185	840x740x1185	735x603x1117	840x740x1185	840x740x1185
Production Produktion	kg/24 h	95	130	155	95	130	158
Storage Vorratsbehälter	kg	60	65	65	60	65	65
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Water / Wasser	Water / Wasser	Water / Wasser
Kind of cube Eiswürfeltyp	gr mm	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R452 A	R452 A
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	3,0	2,0	2,0	16,0	15,3	13,0
Absorbed power Anschlusswert	watt	890	1250	1280	890	1050	1400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.514,00**	**4.574,00**	**4.894,00**	**3.705,00**	**4.815,00**	**4.990,00**

SECTION

ICE CUBE MAKERS
EISWÜRFELBEREITER

SPRAYER SYSTEM

Item code Artikelnummer		**BAA0033**	**BAA0034**	**BAA0056**
Version Version		cooling unit intergrated mit Kühleinheit	cooling unit intergrated mit Kühleinheit	without cooling unit ohne Kühleinheit
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	862x555x720	1250x580x848	990x585x850
Production Produktion	kg / 24 h	155	300	300
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Kind of cube Eiswürfeltyp	gr mm	17 35x35x31	17 35x35x31	17 35x35x31
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	2,6	2,6	
Absorbed power Anschlusswert	watt	1400	2600	200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.550,00**	**7.750,00**	**5.569,00**

Item code Artikelnummer		**Z/BURCM650**
Version Version		Condensing unit for **BAA0056** Verflüssiger für **BAA0056**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1306x470x1160
Cooling Kühlung		Air / Luft
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	4330
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**8.970,00**

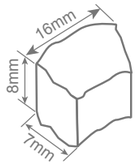
Item code Artikelnummer		**Z/NBPE530CM35**	**Z/NBINT865**	**Z/NBINT865S**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	942x795x1053	1250x790x1000	1250x790x1000
Storage Vorratsbehälter	kg	190	350	350
Suitable for Geeignet für		**BAA0033**	**BAA0034**	**BAA0056**
Price Preis	€	**1.900,00**	**3.100,00**	**3.100,00**

REFRIGERATION

SECTION

All the technical information must be considered at the following conditions:
Ambient temperature **+21°C**
Water temperature **+15°C**

Alle technischen Informationen müssen unter den folgenden Bedingungen berücksichtigt werden:
Umgebungstemperatur **+21°C**
Wassertemperatur **+15°C**

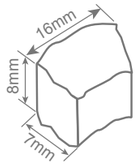


Item code Artikelnummer		**H09FNE050**	**H09FNE051**	**H09FNE052**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	450x620x685	500x660x800	738x690x1130
Production Produktion	kg/24 h	55	90	145
Storage Vorratsbehälter	kg	10	20	50
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Kind of cube Eiswürfeltyp	mm	8x16x7	8x16x7	8x16x7
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	1,0	1,0	1,0
Absorbed power Anschlusswert	watt	410	440	720
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.951,00**	**4.007,00**	**4.738,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

SECTION

NUGGET ICE MAKERS
NUGGET EISBEREITER

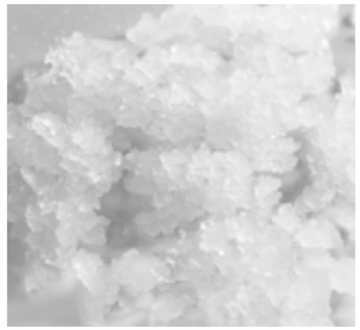


Item code Artikelnummer		**H09FNE056**	**H09FNE053**	**H09FNE054**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	560x569x600	560x569x695	560x569x695
Production Produktion	kg/24 h	128	243	370
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Kind of cube Eiswürfeltyp	mm	8x16x7	13x18x13	17x18x11
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	1,0	1,0	1,0
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	1050	1415
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.850,00**	**6.750,00**	**7.850,00**

Item code Artikelnummer		**Z/NBT250MGT31**	**Z/NBPE53MGT56**	**Z/NBPE53MGT90**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	560x815x1000	942x795x1053	942x795x1053
Storage Vorratsbehälter	kg	100	190	190
Suitable for Geeignet für		**H09FNE056**	**H09FNE053**	**H09FNE054**
Price Preis	€	**1.850,00**	**1.900,00**	**1.900,00**

SECTION

ICE GRANULES MAKERS
FLOCKENEISBEREITER



Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

All the technical information must be considered at the following conditions:
Ambient temperature **+21°C**
Water temperature **+15°C**

Alle technischen Informationen müssen unter den folgenden Bedingungen berücksichtigt werden:
Umgebungstemperatur **+21°C**
Wassertemperatur **+15°C**

Item code Artikelnummer		**BAB0001**	**BAB0008**	**BAB0002**	**BAB0007**	**BAB0003**	**BAB0004**	**BAB0005**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	496x 660x795	741x678x1035	741x678x1125	560x569x600	560x569x695	560x569x695	934x684x700
Production Produktion	kg/24 h	111	150	150	155	270	425	1000
Storage Vorratsbehälter	kg	19	38	55	-	-	-	-
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R452 A
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Absorbed power Anschlusswert	watt	470	700	700	830	1100	1400	3200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.999,00**	**4.799,00**	**4.899,00**	**4.750,00**	**6.625,00**	**7.975,00**	**17.050,00**

Item code Artikelnummer		**Z/NBT250GM36**	**Z/NBIN8GM550**	**Z/NBINT8GM12**	**Z/NBIN12DDGM2**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	560x815x1000	1250x815x1000	1250x815x1000	1110x1060x1915
Storage Vorratsbehälter	kg	100	350	350	550
Suitable for Geeignet für		**BAB0007 BAB0007/W**	**BAB0003 BAB0003/W**	**BAB0004 BAB0004/W**	**BAB0005 BAB0005/W**
Price Preis	€	**1.850,00**	**3.100,00**	**3.100,00**	**10.300,00**

Item code Artikelnummer		**BAB0001/W**	**BAB0008/W**	**BAB0002/W**	**BAB0007/W**	**BAB0003/W**	**BAB0004/W**	**BAB0005/W**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	496x660x795	741x678x1035	741x678x1125	560x569x600	560x569x695	560x569x695	934x684x700
Production Produktion	kg/24 h	111	150	150	155	270	425	1000
Storage Vorratsbehälter	kg	19	38	55	-	-	-	-
Cooling Kühlung		Water Wasser	Water Wasser	Water Wasser	Water Wasser	Water Wasser	Water Wasser	Water Wasser
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R452 A
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	7,0	7,0	7,0	12,0	6,0	8,0	5,3
Absorbed power Anschlusswert	watt	470	700	700	830	1100	1400	3200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.106,00**	**4.955,00**	**5.095,00**	**4.845,00**	**6.665,00**	**8.395,00**	**17.100,00**

Item code Artikelnummer		**Z/NRB280GM55**	**Z/NRB280GM11**	**Z/NDRBIN11**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1560x1060x1484	1560x1060x1484	1560x1330x1780
Storage Vorratsbehälter	kg	50+ 2x 108	50+ 2x 108	300+ 2x 108
Suitable for Geeignet für		**BAB0003 BAB0003/W**	**BAB0004 BAB0004/W**	**BAB0005 BAB0005/W**
Price Preis	€	**8.150,00**	**8.150,00**	**14.600,00**

ICE FLAKE MAKERS
SCHERBENEISBEREITER

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

All the technical information must be considered at the following conditions:
Ambient temperature **+21°C**
Water temperature **+15°C**

Alle technischen Informationen müssen unter den folgenden Bedingungen berücksichtigt werden:
Umgebungstemperatur **+21°C**
Wassertemperatur **+15°C**

Item code Artikelnummer		**BAC0007**	**BAC0008**	**BAC0009**	**H09FNE055**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	900x588x705	1107x700x880	1107x700x970	1062x832x1423
Production Produktion	kg/24 h	400	900	1500	2300
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Consumption water Wasserverbrauch	lt / kg	1,0	1,0	1,0	1,0
Absorbed power Anschlusswert	watt	2100	4600	6000	7000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**11.950,00**	**19.100,00**	**29.150,00**	**38.200,00**

Item code Artikelnummer		**Z/NBINT875**	**Z/NBINT817**	**Z/NB12DDSM33**	**Z/NRB280SM750**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1250x815x1000	1250x815x1000	1110x1060x1915	1560x1060x1484
Storage Vorratsbehälter	kg	350	350	550	50+2x 108
Suitable for Geeignet für		**BAC0007**	**BAC0008**	**BAC0009**	**BAC0007**
Price Preis	€	**3.100,00**	**3.100,00**	**10.300,00**	**8.150,00**

HDPE polyethylene food contact

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Item code Artikelnummer		**CAR125L**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	584x795x743
Capacity Fassungsvermögen	lt.	110
Price Preis	€	**1.065,00**

MAX. 110 l

CAR125L

drip tray
Abtropfschale

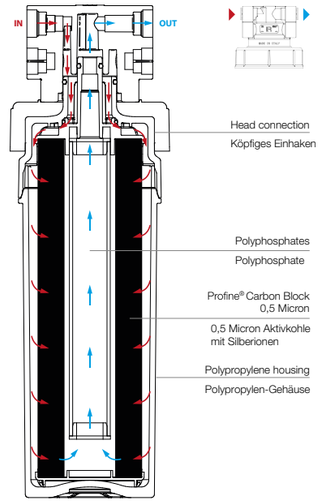
2 wheels with brakes
2 Räder mit Bremsen

tap
Ablasshahn

scoop
Schaufel

Z/THPWB38
connection head 3/8“ / 3/4“
Verbindungskopf 3/8“ / 3/4“
€ **68,00**

Item code Artikelnummer		**Z/TPICEM**	**Z/TPICEL**
Dimensions Abmessungen	mm	Ø 88x385 h	Ø 88x530 h
Filter capacity Filterkapazität	lt.	22000 10° dKH*	30000 10° dKH*
Price Preis	€	**140,00**	**170,00**



Item code Artikelnummer		**Z/NRB280SM175**	**Z/NDRB11SM175**	**Z/NDRB11SM330**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1560x1060x1484	1560x1330x1780	1560x1330x1780
Storage Vorratsbehälter	kg	50+2x 108	300+2x 108	300+2x 108
Suitable for Geeignet für		**BAC0008**	**BAC0008**	**BAC0009**
Price Preis	€	**8.150,00**	**14.600,00**	**14.600,00**

SECTION

STORING

Z/TRUOV60
Set of 4 castors
Satz mit 4 Rollen
645,00 €

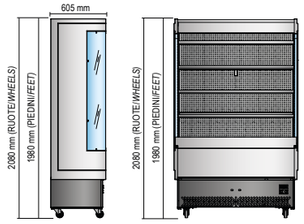
Refrigerated multi-deck display especially designed for cold cuts and dairy products. Compact but with a large display surface, suitable for small, medium and large distribution. Low energy consumption and environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls with tempered glass side panel. Equipped with white LED lighting, four adjustable shelves with price holder and manual self-winding night blind.

Wandkühlregal speziell für Aufschnitt und Molkereiprodukte. Kompakt, doch mit breiter Auslagefläche, geeignet für kleine, mittlere und große Betriebe. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände mit Seitenpaneel aus gehärtetem Glas. Ausgestattet mit weißer LED-Beleuchtung, vier verstellbaren Einlegeböden mit Preisblende und manuellem Nachtrollo.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9010 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9010 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		**BHZ0065**	**BHZ0002/T**	**BHZ0003/T**	**BHZ0004/T**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	880x605x1980	1080x605x1980	1330x605x1980	1580x605x1980
Display surface Auslagefläche	m^2	1,14	1,44	1,78	2,16
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Shelves Regalböden	n°	4	4	4	4
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1030	1220	1370	1520
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.255,00**	**3.360,00**	**3.650,00**	**4.170,00**

VERTICAL MULTI DECK DISPLAYS
WANDKÜHLREGALE

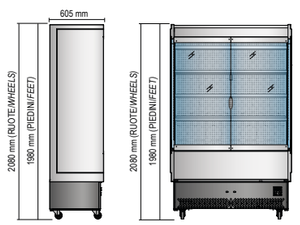
Refrigerated multi-deck display especially designed for cold cuts and dairy products with sliding double-glazed doors. Compact but with a large display surface, suitable for small, medium and large distribution. Low energy consumption and environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls. Equipped with white LED lighting and four adjustable shelves with price holder.

Wandkühlregal speziell für Aufschnitt und Molkereiprodukte mit doppelverglasten Schiebetüren. Kompakt, doch mit breiter Auslagefläche, geeignet für kleine, mittlere und große Betriebe. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände. Ausgestattet mit weißer LED-Beleuchtung und vier verstellbaren Einlegeböden mit Preisblende.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9010 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9010 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		**BHZ0003/TSD**	**BHZ0091**	**BHZ0092**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1350x605x1980	1600x605x1980	1975x605x1980
Display surface Auslagefläche	m^2	1,78	2,16	2,66
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Shelves Regalböden	n°	4	4	4
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1025	1060	1620
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.880,00**	**5.590,00**	**6.310,00**

VERTICAL MULTI DECK DISPLAYS
WANDKÜHLREGALE

SECTION

STORING

Z/TRUOV80
Set of 4 castors
Satz mit 4 Rollen
645,00 €

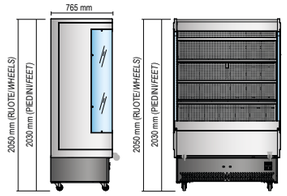
Refrigerated multi-deck display especially designed for cold cuts and dairy products. Compact but with a large display surface, suitable for small, medium and large distribution. Low energy consumption and environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls with tempered glass side panel. Equipped with white LED lighting, four adjustable shelves with price holder and manual self-winding night blind.

Wandkühlregal speziell für Aufschnitt und Molkereiprodukte. Kompakt, doch mit breiter Auslagefläche, geeignet für kleine, mittlere und große Betriebe. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände mit Seitenpaneel aus gehärtetem Glas. Ausgestattet mit weißer LED-Beleuchtung, vier verstellbaren Einlegeböden mit Preisblende und manuellem Nachtrollo.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9010 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9010 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		**BHZ0005/T**	**BHZ0006/T**	**BHZ0007/T**	**BHZ0066**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1080x765x2030	1330x765x2030	1580x765x2030	2080x765x2030
Display surface Auslagefläche	m^2	2,04	2,54	3,02	4,04
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Shelves Regalböden	n°	4	4	4	4
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1220	1370	1520	1910
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.468,00**	**3.819,00**	**4.334,00**	**5.558,00**

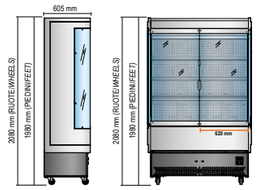
Refrigerated multi-deck display especially designed for cold cuts and dairy products with hinged glass doors. Compact but with a large display surface, suitable for small, medium and large distribution. Low energy consumption and environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls with tempered glass side panel. Equipped with white LED lighting and four adjustable shelves with price holder.

Wandkühlregal speziell für Aufschnitt und Molkereiprodukte mit Glasflügeltüren. Kompakt, doch mit breiter Auslagefläche, geeignet für kleine, mittlere und große Betriebe. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände. Ausgestattet mit weißer LED-Beleuchtung und vier verstellbaren Einlegeböden mit Preisblende.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9010 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9010 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		**BHZ0093**	**BHZ0094**	**BHZ0095**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1330x765x2030	1955x765x2030	2580x765x2030
Display surface Auslagefläche	m^2	2,54	3,79	5,06
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Shelves / Doors Regalböden / Türen	n°	4 / 2	4 / 3	4 / 4
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1370	1850	2250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.666,00**	**6.109,00**	**7.735,00**

SECTION

STORING

Z/TRUOV80
Set of 4 castors
Satz mit 4 Rollen
645,00 €

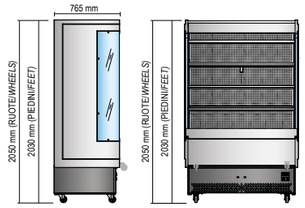
Refrigerated multi-deck display especially designed for pre-packaged meat. Compact but with a large display surface, suitable for small, medium and large distribution. Low energy consumption and environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls with tempered glass side panel. Equipped with pink LED lighting, four adjustable shelves with price holder and manual self-winding night blind.

Wandkühlregal speziell für abgepacktes Fleisch. Kompakt, doch mit breiter Auslagefläche, geeignet für kleine, mittlere und große Betriebe. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände mit Seitenpaneel aus gehärtetem Glas. Ausgestattet mit rosafarbener LED-Beleuchtung, vier verstellbaren Einlegeböden mit Preisblende und manuellem Nachtrollo.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9010 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9010 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		BHZ0070	BHZ0071	BHZ0072	BHZ0073
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1080x765x2030	1330x765x2030	1580x765x2030	2080x765x2030
Display surface Auslagefläche	m^2	2,04	2,54	3,02	4,04
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +2°	0° +2°	0° +2°	0° +2°
Shelves Regalböden	n°	4	4	4	4
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1220	1370	1520	1910
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.991,00**	**4.390,00**	**4.926,00**	**6.506,00**

VERTICAL MULTI DECK DISPLAYS
WANDKÜHLREGALE

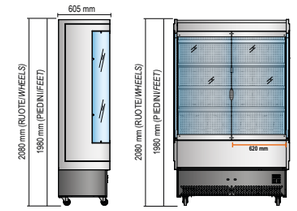
Refrigerated multi-deck display especially designed for pre-packaged meat with hinged glass doors. Compact but with a large display surface, suitable for small, medium and large distribution. Low energy consumption and environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls with tempered glass side panel. Equipped with pink LED lighting and four adjustable shelves with price holder.

Wandkühlregal speziell für abgepacktes Fleisch mit Glasflügeltüren. Kompakt, doch mit breiter Auslagefläche, geeignet für kleine, mittlere und große Betriebe. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände mit Seitenpaneel aus gehärtetem Glas. Ausgestattet mit rosafarbener LED-Beleuchtung und vier verstellbaren Einlegeböden mit Preisblende.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9010 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9010 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		BHZ0099	BHZ0100	BHZ0101
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1330x765x2030	1955x765x2030	2580x765x2030
Display surface Auslagefläche	m^2	2,54	3,79	5,06
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +2°	0° +2°	0° +2°
Shelves / Doors Regalböden / Türen	n°	4 / 2	4 / 3	4 / 4
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1370	1850	2250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**5.248,00**	**6.855,00**	**8.666,00**

VERTICAL MULTI DECK DISPLAYS
WANDKÜHLREGALE

SECTION

STORING

Z/TRUOV80
Set of 4 castors
Satz mit 4 Rollen
645,00 €

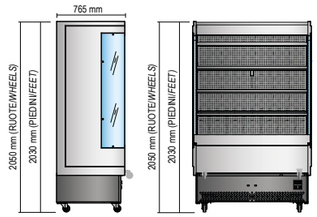
Refrigerated multi-deck display especially designed for cold cuts and dairy products. Compact but with a large display surface, suitable for small, medium and large distribution. Low energy consumption and environmental impact thanks to the thermoformed and insulated side walls with tempered glass side panel. Equipped with white LED lighting, four adjustable shelves with price holder and manual self-winding night blind.

Wandkühlregal speziell für Aufschnitt und Molkereiprodukte. Kompakt, doch mit breiter Auslagefläche, geeignet für kleine, mittlere und große Betriebe. Niedriger Energieverbrauch und geringe Umweltbelastung dank der thermogeformten und isolierten Seitenwände mit Seitenpaneel aus gehärtetem Glas. Ausgestattet mit weißer LED-Beleuchtung, vier verstellbaren Einlegeböden mit Preisblende und manuellem Nachtrollo.

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD WHITE RAL 9010 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9010 (Weiß) • andere Farben auf Anfrage + 5%

1018 3020 5013 6026 9005
1028 2008 5024 6019 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)



Item code Artikelnummer		**BHZ0010/T**	**BHZ0011/T**	**BHZ0012/T**	**BHZ0067**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1080x765x2030	1330x765x2030	1580x765x2030	2080x765x2030
Display surface Auslagefläche	m^2	1,11	2,54	3,02	4,04
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+6° +8°	+6° +8°	+6° +8°	+6° +8°
Shelves Regalböden	n°	3	3	3	3
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	1220	1370	1520	1910
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.600,00**	**3.993,00**	**4.539,00**	**6.007,00**

REFRIGERATION

DISHWASHING

SPÜLTECHNIK / LAVAGGIO
LAVAGE / LAVADO DE VAJILLA

GLASSWASHERS / GLÄSERSPÜLMASCHINEN | DISHWASHERS / GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

Item code Artikelnummer		GLB0104	GLB0110	GLB0107	GLB0105	GLB0111	GLB0109
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	470x530x725	470x530x725	470x530x725	600x605x830	600x605x830	600x605x830
Basket size Korbgrösse	WxD mm	400x400	400x400	400x400	500x500	500x500	500x500
Door clearance Nutzhöhe	mm	270	270	270	320	320	320
Production Leistungsfähigkeit	baskets/ hour	30	40/30/20	40/30/20	40/20	40/30/20	40/30/20
Washing cycle Waschzyklus	sec	120	90/120/180	90/120/180	90/180	90/120/180	90/120/180
Absorbed power Anschlusswert	watt	3100	3100	3100	2800 / 3700 / 5600	2800 / 3700 / 5600	2800 / 3700 / 5600
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50/60 Hz	220-240V 1+N 50/60 Hz	220-240V / 1+N 50 Hz 220-240V / 3 50 Hz 380-415V / 3+N 50 Hz*		
Electronic control Elektronische Steuerung		electro mechanical elektromechanisch	electronic elektronisch	electronic elektronisch	electro mechanical elektromechanisch	electronic elektronisch	electronic elektronisch
Drain pump Ablaufpumpe		O	O	•	O	O	•
Rinsing aid dispenser Klarspülerdosierung		•	•	•	•	•	•
Detergent dispenser Spülmitteldosierung		•	•	•	•	•	•
Integrated softener Eingebauter Entkalker		-	-	•	-	-	•
Washing / Rinse arms Spül- & Nachspülarme			plastic Kunststoff			stainless steel / plastic Edelstahl / Kunststoff	
Double skin Doppelwandig		Door Tür	Door Tür	Door Tür	Door Tür	Door Tür	Door Tür
Price Preis	€	**1.699,00**	**1.918,00**	**2.392,00**	**2.259,00**	**2.454,00**	**2.727,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

Z/F13376
Drain pump for GLB0061C/F
Ablaufpumpe für GLB0061C/F
275,00 €

Z/019056709
Drain pump for GLB0104 & GLB0110
Ablaufpumpe für GLB0104 & GLB0110
160,00 €

Z/019056722
Drain pump for GLB0105 & GLB0111
Ablaufpumpe für GLB0105 & GLB0111
180,00 €

Z/019104768
Drain pump for GLB0112
Ablaufpumpe für GLB0112
300,00 €

DISHWASHERS / GESCHIRRSPÜLMASCHINEN | HOOD-TYPE / HAUBENSPÜLMASCHINE

Item code Artikelnummer		GLB0061C/F	GLB0063C/F	GLB0112
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x600x842	600x600x842	630x770x1485
Basket size Korbgrösse	WxDxH mm	500x500	500x500	500x500
Door clearance Nutzhöhe	mm	380	380	440
Production Leistungsfähigkeit	baskets/ hour	40/30/20	40/30/20	40/20
Washing cycle Waschzyklus	sec	90/120/180	90/120/180	90/180
Absorbed power Anschlusswert	watt	2800 / 3700 / 5600	2800 / 3700 / 5600	6000 / 11250 / 11250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V / 1+N 50 Hz* 220-240V / 3 50 Hz 380-415V / 3+N 50 Hz		220-240V / 1+N 50 Hz 220-240V / 3 50 Hz 380-415V / 3+N 50 Hz*
Electronic control Elektronische Steuerung		electro mechanical elektromechanisch	electro mechanical elektromechanisch	electro mechanical elektromechanisch
Drain pump Ablaufpumpe		O	•	O
Rinsing aid dispenser Klarspülerdosierung		•	•	•
Detergent dispenser Spülmitteldosierung		•	•	•
Integrated softener Eingebauter Entkalker		-	-	-
Washing / Rinse arms Spül- & Nachspülarme		stainless steel Edelstahl		stainless steel / plastic Edelstahl / Kunststoff
Double skin Doppelwandig		Body and door Korpus und Tür	Body and door Korpus und Tür	Body Korpus
Price Preis	€	**2.830,00**	**2.925,00**	**4.195,00**

***Standard supply voltage**
*Standard Netzspannung bei Anlieferung

· Series O Option – Not available
· Serienmäßig O Optional – Nicht lieferbar

PRE-WASH TABLES WITH SINK
ZULAUFTISCHE MIT BECKEN

AISI 304

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Sink Becken	Version	Price Preis €
Z/TID1200	1200x770x870	left links	Pre-wash table with sink Zulauftisch mit Becken	**1.195,00**
Z/TID1500	1500x770x870			**1.310,00**
Z/TID1800	1800x770x870			**1.385,00**
Z/TIS1200	1200x770x870	right rechts	Pre-wash table with sink Zulauftisch mit Becken	**1.195,00**
Z/TIS1500	1500x770x870			**1.310,00**
Z/TIS1800	1800x770x870			**1.385,00**

PRE-WASH TABLES WITH SINK & WASTE HOLE
ZULAUFTISCHE MIT BECKEN & ABFALLLOCH

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Sink Becken	Version	Price Preis €
Z/TIDFR1200	1200x770x870	left links	Pre-wash table with sink & waste hole Zulauftisch mit Becken & Abfallloch	**1.255,00**
Z/TIDFR1500	1500x770x870			**1.375,00**
Z/TIDFR1800	1800x770x870			**1.505,00**
Z/TISFR1200	1200x770x870	right rechts	Sorting table with sink Geschirrsortiertisch mit Becken	**1.255,00**
Z/TISFR1500	1500x770x870			**1.375,00**
Z/TISFR1800	1800x770x870			**1.505,00**

EXIT TABLE FOR BASKETS
AUSLAUFTISCHE

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Sink Becken	Version	Price Preis €
Z/TU700	700x590x870		Exit table for baskets Auslauftisch für Körbe	**515,00**
Z/TU1000	1000x590x870			**665,00**
Z/TU1200	1200x590x870			**695,00**
Z/TU1500	1500x590x870			**735,00**

ENTRY-/ EXIT SHELF FOR BASKETS
ZU- & AUSLAUFKONSOLE

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Sink Becken	Version	Price Preis €
Z/TMU700	700x650x200		Entry & Exit shelf for baskets Zu- & Auslaufkonsole für Körbe	**285,00**

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

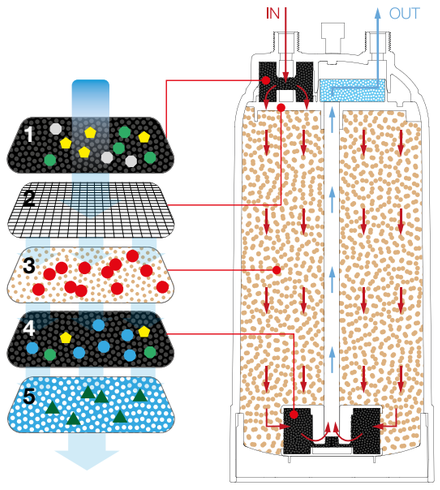
Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Price Preis €
DAA0200	900x900x445	**1.145,00**

Item code Artikelnummer	Suitable for Geeignete für	Volume Fassungsvermögen	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Price Preis €
Z/FEVPL60	**GLB0105 - GLB0111 - GLB0109 GLB0061C/F - GLB0063C/F**	for 3 baskets 500x500 für 3 Körbe 500x500	600x600x400	**455,00**

PRODUCTS FOR CLEANING, CARE AND HYGIENE
REINIGUNGSMITTEL

Item code Artikelnummer		KD612KGD	KD810LD	KDSG500	KDDI05LD
Description Beschreibung		Detergent for dishwashers with chlorine max. hardness range 8,4 °dH - PH value 14 Geschirrreiniger mit Chlor max. 8,4 °dH - PH 14	Rinse aid neutral PH 7 Klarspüllmittel PH 7	Stainless steel care Edelstahlpflege	Stainless Steel Cleaner Edelstahlreiniger
Volume Fassungsvermögen		Canister 12,5 kg liquid Kanister 12,5 kg flüssig	Canister 10 Lt liquid Kanister 10 Lt flüssig	Spray 0,5 Lt Spray 0,5 Lt	1 Lt liquid 1Lt flüssig
Package pcs Menge Stk.	n°	1	1	12	12
Price	€	**56,50**	**39,00**	**13,50**	**11,00**

WATER SOFTENERS
WASSERENTHÄRTER



Chlorine
Chlor

Particles > 5 µm
Partikel > 5 µm

Organic substances
Organische Stoffe

Carbonate hardness
Karbonathärte

Fine particles >0.5 µm
Feine Partikel >0,5 µm

Suspended matter
Schwebstoffe

1 Micrometric pre-filtration
Profine® Carbon Block 5 µm technology. Removes chlorine, particles, unwanted tastes and odours and organic substances.

Mikrometrische Vorfiltration
Profine® Carbon Block 5 µm Technologie. Entfernt Chlor, Partikel, unerwünschte Geschmäcker und Gerüche und organische Substanzen.

2 Upper lamellar distributor
Distributes the water avoiding the creation of preferential channels.

Oberer lamellarer Verteiler
Verteilt das Wasser und vermeidet die Bildung von bevorzugten Kanälen.

3 Resin
Highly efficient ion exchange resin.

Harz
Hocheffizientes Ionenaustauscherharz.

4 Particulate filter
Separation of fine particles and organic matter.

Partikelfilter
Abscheidung von feinen Partikeln und organischen Stoffen.

5 Final filtration stage
Separation of suspended matter.

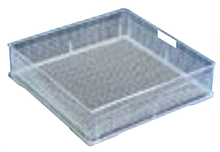
Endfiltrationsstufe
Abtrennung von Schwebstoffen.

Item code Artikelnummer		**Z/TPLILAC60**	**Z/TK07510V**	**EFJ0001**	**EFJ0005**	**EFJ0008**
Suitable for Geeignet für		dish-, glasswashers Geschirr-, Glasspüler	hood-types Haubenspülmaschinen	glasswashers Gläserspüler	dishwashers Geschirrspüler	hood-types Haubenspülmaschinen
Dimensions Abmessungen	mm	Ø 173x464 h	320x500x675	Ø 190x400 h	Ø 190x500 h	Ø 190x600 h
Water connection Wasseranschluss		3/8”	3/4”	3/8”	3/4”	3/4”
Filter capacity Filterkapazität	lt	9000 10° dKH*	1400 20° dKH*	1440 10° dKH*	2280 10° dKH*	3000 10° dKH*
Input pressure Eingangsdruck	bar	2 - 6	1,4 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8
Water temperature Wassertemperatur	°C	+4° +30°	+1° +43°	+5° +55°	+5° +55°	+5° +55°
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C	+4° +40°	+1° +43°	+5° +40°	+5° +40°	+5° +40°
Price Preis	€	**340,00**	**1.095,00**	**126,00**	**155,00**	**195,00**

CUTLERY DRYERS
BESTECKTROCKNER

Item code Artikelnummer		**GEZ0007**	**GEZ0008**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	560x590x431	660x650x710
Volume Fassungsvermögen	Kg / corn	3	5
Output Produktion	pcs / h	3000	7000
Supplied with Im Lieferumfang enthalten		3 kg of corn cob 3 kg Maiskörner	5 kg of corn cob 5 kg Maiskörner
Absorbed power Anschlusswert	watt / rpm	180 / 1500	180 / 1500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.315,00**	**2.995,00**

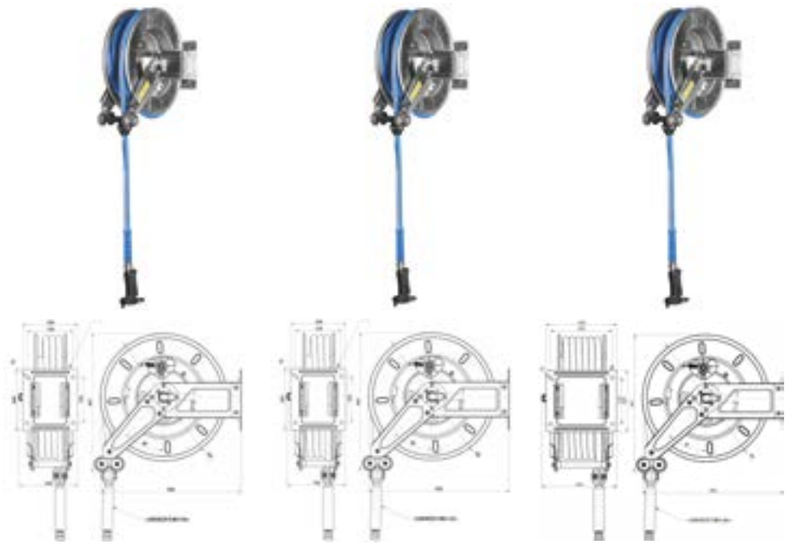
Item code Artikelnummer		Z/SCC50G	Z/G972032	Z/G970047	Z/G9700670	Z/OC0D2150
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	125x125x135	-	-	400x400x150	400x400x150
Volume Fassungsvermögen	n°	-	8 comparment 8 Fächer	15 dishes (Ø 340 mm) for basket 500x500 15 Teller (Ø 340 mm) für Körbe 500x500	-	-
Description Beschreibung		cutlery rack Besteckkorb	cutlery rack Besteckkorb	dishes Tellereinsatz	glass rack Gläserkorb	rack for plates and trays Korb für Teller und Tabletts
Price Preis	€	5,00	15,00	13,00	40,00	43,00



Item code Artikelnummer		Z/G971023	Z/SCB500	Z/SCT500	Z/ODBB50
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x400x125	500x500x100	500x500x100	500x500x100
Volume Fassungsvermögen	n°	-	-	9 rows 9 Reihen	-
Description Beschreibung		cutlery rack Besteckkorb	cutlery rack Besteckkorb	tray rack Tablettkorb	cutlery rack Besteckkorb
Price Preis	€	81,00	23,00	23,00	23,00

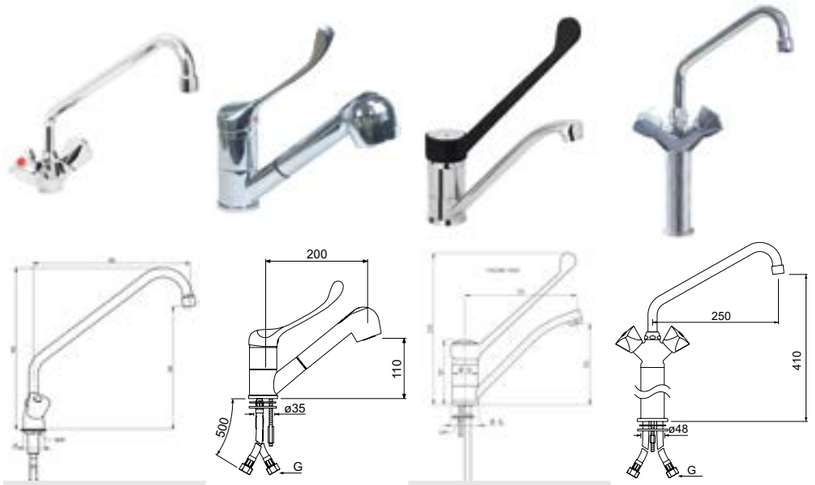
Item code Artikelnummer		Z/GGB50440	Z/GGB500	Z/GGB50660	Z/SCP500
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x500x100	500x500x100	500x500x100	500x500x100
Volume Fassungsvermögen	n°	16 compartments 16 Fächer	25 compartments 25 Fächer	36 compartments 36 Fächer	24 plates Ø 220 mm 24 Teller Ø 220 mm
Description Beschreibung		rack for cups and glasses Korb für Tassen und Gläser	rack for cups and glasses Korb für Tassen und Gläser	rack for cups and glasses Korb für Tassen und Gläser	rack for plates Korb für Teller
Price Preis	€	27,00	29,00	31,00	23,00

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE



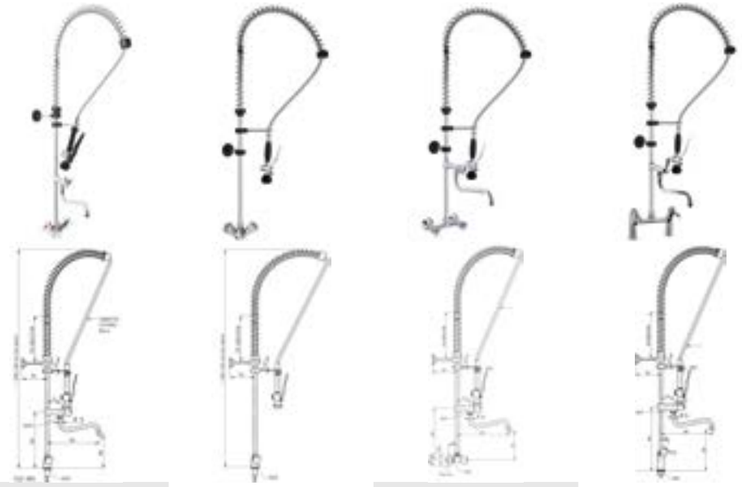
Item code Artikelnummer		GDZ0045/M	GDZ0019/M	GDZ0042/M
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	180x460x447	180x460x447	180x460x447
Dimensions Schlauchlänge	mt	10	15	20
Water connection Wasseranschluss	G	1/2“	1/2”	1/2”
Price Preis	€	1.392,00	1.478,00	1.645,00

DISHWASHING

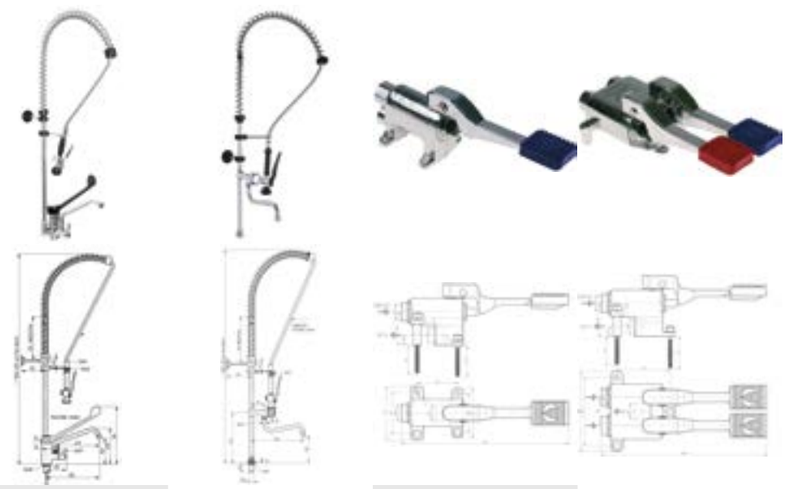


Item code Artikelnummer		GDZ0001	GDZ0006/G	GDZ0005	GDZ0035
Water connection Wasseranschluss	G	1/2”	1/2”	1/2”	1/2”
Price Preis	€	**99,00**	**121,00**	**108,00**	**260,00**

Item code Artikelnummer		GDZ0002	GDZ0055	GDZ0056	GDZ0052/M
Water connection Wasseranschluss	G	1/2”	1/2”	1/2”	3/8”
Price Preis	€	**171,00**	**293,00**	**421,00**	**357,00**



Item code Artikelnummer		GDZ0010	GDZ0009	GDZ0013/M	GDZ0012
Water connection Wasseranschluss	G	1/2”	1/2”	1/2”	1/2”
Price Preis	€	**335,00**	**292,00**	**368,00**	**425,00**



Item code Artikelnummer		GDZ0040/M	GDZ0022	GDA0005	GDA0007
Water connection Wasseranschluss	G	1/2”	1/2”	1/2”	1/2”
Suitable for Geeignet für				**GDZ0022**	**GDZ0022**
Price Preis	€	**456,00**	**293,00**	**135,00**	**207,00**

TROLLEYS
TRANSPORTWAGEN

Item code Artikelnummer		**IFA0003**	**IFC0056**
Version Version		Basket trolley Korbtransportwagen	Basket trolley Korbtransportwagen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	530x560x920	800x600x900
Price Preis	€	**186,00**	**270,00**

Item code Artikelnummer		**IFI0032/F**	**2202P**	**1836**
Version Version		Basket trolley Korbtransportwagen	Basket trolley Korbtransportwagen	Basket trolley Korbtransportwagen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	650x650x1700	720x420x960	620x420x165
Price Preis	€	**374,00**	**333,00**	**99,00**

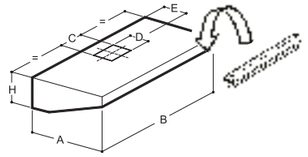
Item code Artikelnummer		**5004**	**5026F**
Version Version		Plates and glasses drainer trolley Teller- und Gläserabtropfwagen	Plates drainer trolley Tellerabtropfwagen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1100x620x1340	1100x620x1600
Price Preis	€	**1.057,00**	**1.175,00**

DISHWASHING

EXTRACTION & VENTILATION

ASPIRAZIONE & VENTILAZIONE / ASPIRATION ET VENTILATION
LÜFTUNGSTECHNIK / ASPIRACIÓN Y VENTILACIÓN

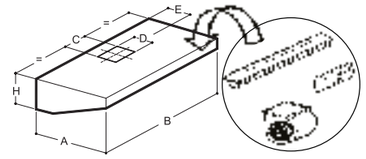
Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A 400x500 mm
Flammenschutzfilter Typ A 400x500 mm
155,00 €



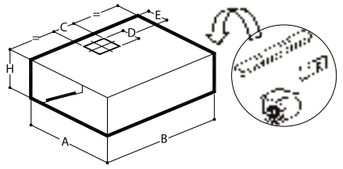
Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)					Volume flow Volumenstrom	Filter		Price Preis
	B	A	H	CxD	E	m³/h	n°	dim mm	€
CS910	1000	900	450	300x300	34	1200	2	400x500	**918,00**
CS912	1200	900	450	300x300	34	1200	2		**950,00**
CS916	1600	900	450	300x300	34	1800	3		**1.085,00**
CS918	1800	900	450	300x300	34	1800	3		**1.191,00**
CS920	2000	900	450	350x350	34	2400	4		**1.257,00**
CS924	2400	900	450	350x350	34	2400	4		**1.510,00**
CS928	2800	900	450	400x400	34	3000	5		**1.664,00**
CS930	3000	900	450	400x400	34	3600	6		**1.728,00**
CS1110	1000	1100	450	300x300	34	1200	2	400x500	**947,00**
CS1112	1200	1100	450	300x300	34	1200	2		**986,00**
CS1116	1600	1100	450	300x300	34	1800	3		**1.154,00**
CS1118	1800	1100	450	300x300	34	1800	3		**1.263,00**
CS1120	2000	1100	450	350x350	34	2400	4		**1.325,00**
CS1124	2400	1100	450	350x350	34	2400	4		**1.559,00**
CS1128	2800	1100	450	400x400	34	3000	5		**1.823,00**
CS1130	3000	1100	450	400x400	34	3600	6		**1.870,00**

WALL-MOUNTED HOODS
WANDHAUBEN

Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A 400x500 mm
Flammenschutzfilter Typ A 400x500 mm
155,00 €



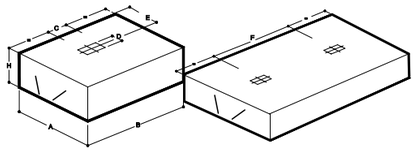
Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)					Volume flow Volumenstrom	Filter		Absorbed power Anschlusswert			Extractor box Abluftbox	Price Preis
	B	A	H	CxD	E	m³/h	n°	dim mm	Pa	watt	amp	Item code	€
DAA0124	1000	900	450	230x210	240	1000	2	400 x 500	240	147	1,3	**DBZ0017**	**1.584,00**
DAA0074	1200	900	450	230x210	240	1000	2		240	147	1,3	**DBZ0017**	**1.718,00**
DAA0090	1400	900	450	230x210	240	1300	3		200	147	1,3	**DBZ0017**	**1.759,00**
DAA0075	1600	900	450	230x210	240	1300	3		200	147	1,3	**DBZ0017**	**1.840,00**
DAA0091	1800	900	450	230x210	240	1800	3		100	147	1,3	**DBZ0017**	**1.917,00**
DAA0076	2000	900	450	300x260	240	2200	4		220	420	3,8	**DBZ0019**	**2.190,00**
DAA0092	2200	900	450	300x260	240	2200	4		220	420	3,8	**DBZ0019**	**2.192,00**
DAA0077	2400	900	450	300x260	240	2400	4		220	420	3,8	**DBZ0019**	**2.202,00**
DAA0093	2600	900	450	300x260	240	2400	5		200	420	3,8	**DBZ0019**	**2.207,00**
DAA0094	2800	900	450	300x260	240	2600	5		180	420	3,8	**DBZ0019**	**2.302,00**
DAA0095	3000	900	450	300x260	240	2800	6		150	420	3,8	**DBZ0019**	**2.364,00**
DAA0210	1000	1100	450	230x210	240	1000	2	400 x 500	240	147	1,8	**DBZ0017**	**1.679,00**
DAA0096	1200	1100	450	230x210	240	1000	2		240	147	1,8	**DBZ0017**	**1.701,00**
DAA0097	1400	1100	450	230x210	240	1300	3		200	147	1,8	**DBZ0017**	**1.748,00**
DAA0098	1600	1100	450	230x210	240	1300	3		200	147	1,8	**DBZ0017**	**1.794,00**
DAA0099	1800	1100	450	230x210	240	1800	3		100	147	1,8	**DBZ0017**	**1.940,00**
DAA0100	2000	1100	450	300x260	240	2200	4		220	420	3,8	**DBZ0019**	**2.059,00**
DAA0101	2200	1100	450	300x260	240	2200	4		220	420	3,8	**DBZ0019**	**2.143,00**
DAA0102	2400	1100	450	300x260	240	2400	4		200	420	3,8	**DBZ0019**	**2.267,00**
DAA0103	2600	1100	450	300x260	240	2400	5		200	420	3,8	**DBZ0019**	**2.295,00**
DAA0104	2800	1100	450	300x260	240	2600	5		180	420	3,8	**DBZ0019**	**2.379,00**
DAA0105	3000	1100	450	300x260	240	2800	6		150	420	3,8	**DBZ0019**	**2.476,00**



Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A 400x500 mm
Flammenschutzfilter Typ A 400x500 mm
155,00 €

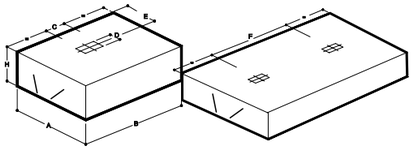
Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)					Volume flow Volumenstrom	Filter		Absorbed power Anschlusswert			Extractor box Abluftbox	Price Preis
	B	A	H	CxD	E	m³/h	n°	dim mm	Pa	watt	amp	Item code	€
DAA0159	1200	1100	450	230x210	240	1400	2	400 x 500	180	147	1,3	**DBZ0017**	**2.115,00**
DAA0161	1600	1100	450	230x210	240	1600	3		160	147	1,3	**DBZ0017**	**2.271,00**
DAA0190	1800	1100	450	230x210	240	1800	3		100	147	1,3	**DBZ0017**	**2.403,00**
DAA0162	2000	1100	450	300x260	240	2200	4		230	420	3,2	**DBZ0019**	**2.570,00**
DAA0163	2400	1100	450	300x260	240	2400	4		210	420	3,2	**DBZ0019**	**2.823,00**
DAA0173	2800	1100	450	300x260	240	2600	5		180	420	3,2	**DBZ0019**	**3.062,00**
DAA0164	3000	1100	450	300x260	240	2800	6		150	420	3,2	**DBZ0019**	**3.153,00**
DAA0191	1200	1400	450	230x210	240	1600	2	400 x 500	160	147	1,3	**DBZ0017**	**2.579,00**
DAA0192	1600	1400	450	230x210	240	1800	3		100	147	1,3	**DBZ0017**	**2.765,00**
DAA0193	1800	1400	450	230x210	240	1800	3		100	147	1,3	**DBZ0017**	**3.093,00**
DAA0194	2000	1400	450	300x260	240	2200	4		230	420	3,2	**DBZ0019**	**3.307,00**
DAA0195	2400	1400	450	300x260	240	2400	4		210	420	3,2	**DBZ0019**	**3.410,00**
DAA0196	2800	1400	450	300x260	240	2600	5		180	420	3,2	**DBZ0019**	**3.698,00**
DAA0197	3000	1400	450	300x260	240	2800	6		150	420	3,2	**DBZ0019**	**3.814,00**

WALL-MOUNTED HOODS
WANDHAUBEN



Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A 400x500 mm
Flammenschutzfilter Typ A 400x500 mm
155,00 €

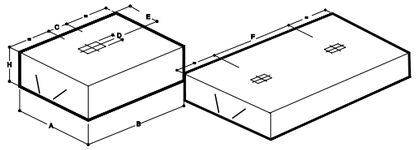
Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Filter		Price Preis
	B	A	H	C x D	E	F	m³/h	n°	dim mm	€
DAA0032	1200	900	450	300x300	340		1200	2	400 x 500	**1.111,00**
DAA0034	1600	900	450	300x300	340		1800	3		**1.289,00**
DAA0035	1800	900	450	300x300	340		1800	3		**1.379,00**
DAA0036	2000	900	450	350x350	340		2400	4		**1.464,00**
DAA0038	2400	900	450	350x350	340		2400	4		**1.733,00**
DAA0040	2800	900	450	400x400	340		3000	5		**2.041,00**
DAA0041	3000	900	450	400x400	340		3600	6		**2.111,00**
DAA0153	3200	900	450	300x300	340	1600	3600	6		**2.240,00**
DAA0154	3600	900	450	300x300	340	1800	3600	6		**2.510,00**
DAA0155	4000	900	450	300x300	340	2000	4200	7		**2.675,00**
DAA0042	1200	1100	450	300x300	340		1200	2	400 x 500	**1.185,00**
DAA0044	1600	1100	450	300x300	340		1800	3		**1.350,00**
DAA0045	1800	1100	450	300x300	340		1800	3		**1.463,00**
DAA0046	2000	1100	450	350x350	340		2400	4		**1.588,00**
DAA0048	2400	1100	450	350x350	340		2400	4		**1.825,00**
DAA0050	2800	1100	450	400x400	340		3000	5		**2.246,00**
DAA0051	3000	1100	450	400x400	340		3600	6		**2.335,00**
DAA0156	3200	1100	450	300x300	340	1600	3600	6		**2.525,00**
DAA0157	3600	1100	450	300x300	340	1800	3600	6		**2.823,00**
DAA0086	4000	1100	450	300x300	340	2000	4200	7		**3.011,00**



Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A 400x500 mm
Flammenschutzfilter Typ A 400x500 mm
155,00 €

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Filter		Price Preis
	B	A	H	C x D	E	F	m³/h	n°	dim mm	€
DAA0215	1800	1000	450	230x210	340		1800	3	400 x 500	**1.443,00**
DAA0216	2200	1000	450	300x260	340		2400	4		**1.780,00**
DAA0217	2600	1000	450	300x260	340		3000	5		**2.072,00**
DAA0218	3000	1000	450	300x260	340		3600	6		**2.377,00**
DAA0219	3400	1000	450	300x300	340	1700	3600	6		**2.647,00**
DAA0220	3800	1000	450	300x300	340	1900	3800	6		**2.826,00**
DAA0141	1800	1200	450	230x210	340		1800	3	400 x 500	**1.540,00**
DAA0140	2200	1200	450	300x260	340		2400	4		**1.813,00**
DAA0212	2600	1200	450	300x260	340		3000	5		**2.188,00**
DAA0211	3000	1200	450	300x260	340		3600	6		**2.450,00**
DAA0213	3400	1200	450	300x300	340	1700	3600	6		**2.808,00**
DAA0214	3800	1200	450	300x300	340	1900	3800	6		**3.028,00**

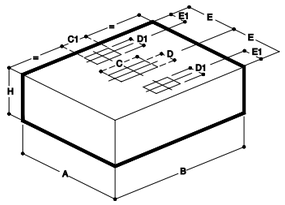
CEILING HOODS
DECKENHAUBEN



Z/WFZ24A6
Flame protection filter Type A 400x400 mm
Flammenschutzfilter Typ A 400x400 mm
133,00 €

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Filter		Price Preis
	B	A	H	C x D	E	F	m³/h	n°	dim mm	€
DAB0017	1600	1800	450	350x350	900		2700	6	400 x 400	**2.109,00**
DAB0019	2000	1800	450	350x350	900		3600	8		**2.429,00**
DAB0021	2400	1800	450	400x400	900		3600	8		**2.874,00**
DAB0023	2800	1800	450	400x400	900		4500	10		**3.315,00**
DAB0024	3000	1800	450	400x400	900		5400	12		**3.420,00**
DAB0070	3200	1800	450	300x300	900	1600	5400	12		**4.225,00**
DAB0071	3600	1800	450	350x350	900	1800	5400	12		**4.515,00**
DAB0072	4000	1800	450	350x350	900	2000	6300	14		**4.975,00**
DAB0073	1600	2200	450	350x350	1100		2700	6	400 x 400	**2.256,00**
DAB0074	2000	2200	450	400x400	1100		3600	8		**2.738,00**
DAB0029	2400	2200	450	400x400	1100		3600	8		**3.071,00**
DAB0075	2800	2200	450	400x400	1100		4500	10		**3.533,00**
DAB0076	3000	2200	450	400x400	1100		5400	12		**3.583,00**
DAB0077	3200	2200	450	300x300	1100	1600	5400	12		**4.411,00**
DAB0053	3600	2200	450	350x350	1100	1800	5400	12		**4.933,00**
DAB0058	4000	2200	450	400x400	1100	2000	6300	14		**5.303,00**

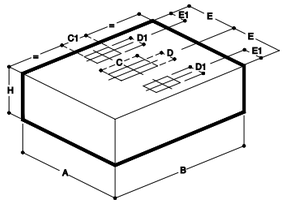
WALL-MOUNTED INDUCTION HOODS
INDUKTIONS WANDHAUBEN



Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A 400x500 mm
Flammenschutzfilter Typ A 400x500 mm
155,00 €

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Filter		Dimensions Abmessungen (mm)			Price Preis
	B	A	H	C x D	E	F	m³/h	n°	dim mm	C1xD1	E1	m³/h	€
DAC0016	2000	1300	480	300x300	340		2400	4	400 x 500	300x300	280	1700	**4.235,00**
DAC0018	2400	1300	480	300x300	340		2400	4		300x300	280	1700	**4.718,00**
DAC0020	2800	1300	480	400x300	340		3000	5		300x300	280	2100	**5.218,00**
DAC0021	3000	1300	480	400x300	340		3600	6		300x300	280	2550	**5.398,00**
DAC0022	3200	1300	480	300x300	340	1600	3600	6		300x300	280	2550	**5.950,00**
DAC0024	3600	1300	480	300x300	340	1800	3600	6		300x300	280	2550	**6.290,00**
DAC0026	4000	1300	480	300x300	340	2000	4200	7		300x300	280	2950	**6.839,00**

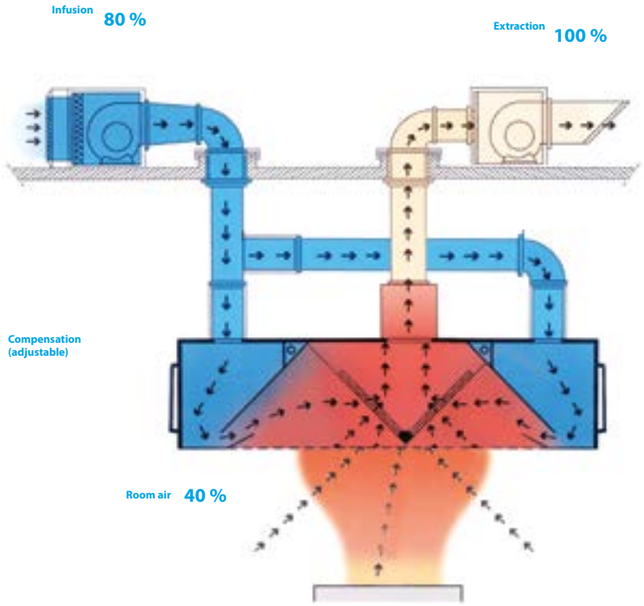
CENTRAL-MOUNTED INDUCTION HOODS
INDUKTIONS DECKENHAUBEN



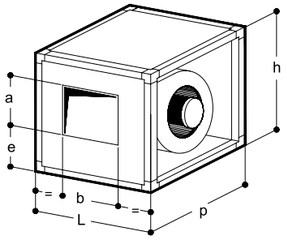
Z/WFZ24A6
Flame protection filter Type A 400x400 mm
Flammenschutzfilter Typ A 400x400 mm
133,00 €

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Filter		Dimensions Abmessungen (mm)			Price Preis
	B	A	H	CxD	E	F	m³/h	n°	dim mm	C1xD1	E1	m³/h	€
DAC0051	2400	2200	480	300x300	280		3600	8	400 x 400	300x300	240	2600	**8.487,00**
DAC0052	2800	2200	480	400x300	280		4500	10		300x300	240	3200	**10.184,00**
DAC0053	3000	2200	480	400x300	280		5400	12		300x300	240	3800	**10.810,00**
DAC0054	3200	2200	480	300x300	280	1600	5400	12		300x300	240	3800	**11.493,00**
DAC0049	3600	2200	480	300x300	280	1800	5400	12		300x300	240	3800	**12.112,00**
DAC0050	4000	2200	480	300x300	280	2000	6300	14		300x300	240	4500	**13.031,00**

INDUCTION HOODS
INDUKTIONSHAUBEN



Incorporated lights
Einbaubeleuchtung

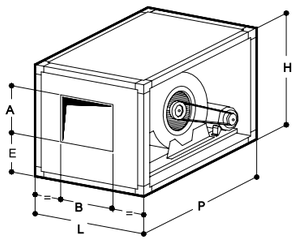


ONLY FOR INTERNAL MOUNTING
NUR FÜR INTERNE MONTAGE
max. temperature: +60°C
max. humidity: 80%

Nicht geeignet für Deutschland!

AIR BOX UNITS DIRECT DRIVE - 1 SPEED
AIRBOX DIREKTANTRIEB - 1 GESCHWINDIGKEIT

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom			Absorbed power Anschlusswert		Power supply Netzspannung	Price Preis
	l	p	h	a	b	e	m³/h	speed	HST. Pa	watt	rpm	V-P-Hz	€
DBZ0001	500	500	500	197	218	176	1600	1	150	120	1400	220-240V 1+N 50 Hz	**978,00**
DBZ0002	600	600	600	247	218	193	2500	1	250	420	1400	220-240V 1+N 50 Hz	**1.057,00**
DBZ0003	600	600	600	273	251	221	4000	1	360	550	1400	220-240V 1+N 50 Hz	**1.146,00**
DBZ0004	750	750	750	325	380	250	4400	1	220	560	900	220-240V 1+N 50 Hz	**1.571,00**
DBZ0005	750	750	750	325	380	250	5500	1	250	1100	900	380-415V 3+N 50 Hz	**1.596,00**
DBZ0006	900	900	900	394	362	268	10000	1	320	2200	900	380-415V 3+N 50 Hz	**2.145,00**

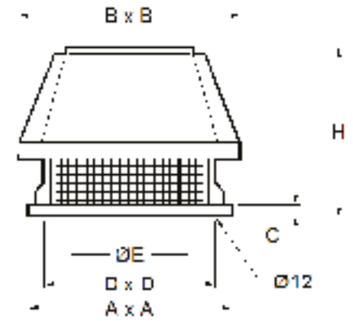


ONLY FOR INTERNAL MOUNTING
NUR FÜR INTERNE MONTAGE
max. temperature: +60°C
max. humidity: 80%

Nicht geeignet für Deutschland!

AIR BOX UNITS DIRECT DRIVE, BELT TRANSMISSION - 2 SPEEDS
AIRBOX RIEMENANTRIEB - 2 GESCHWINDIGKEITEN

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom			Absorbed power Anschlusswert		Power supply Netzspannung	Price Preis
	l	p	h	a	b	e	m³/h	speed	HST. Pa	watt	rpm	V-P-Hz	€
DBZ0012	600	800	600	280	320	240	2300/3300	2	200/300	250/750	900/1400	380-415V 3+N 50 Hz	**2.076,00**
DBZ0013	750	1000	750	310	350	270	3100/4100	2	270/400	370/1100	900/1200	380-415V 3+N 50 Hz	**2.234,00**
DBZ0014	750	1000	750	360	420	300	4800/7500	2	270/400	750/2200	800/1020	380-415V 3+N 50 Hz	**2.392,00**
DBZ0015	850	1200	850	425	490	350	8000/10000	2	310/460	900/3000	640/950	380-415V 3+N 50 Hz	**2.928,00**
DBZ0016	1000	1200	1000	500	580	430	11000/15000	2	230/350	1400/4100	450/680	380-415V 3+N 50 Hz	**3.776,00**



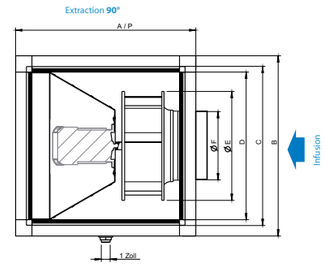
ONLY FOR INTERNAL MOUNTING
NUR FÜR INTERNE MONTAGE
max. temperature: +400°C / 2 hours
max. humidity: 80%

ROOF EXTRACTORS
DACHVENTILATOREN

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)							Volume flow Volumenstrom	Price Preis
	AxA	BxB	C	DxD	E	H		m³/h 50 HST. Pa	€
TCF20046	400	470	400	350	250	460		1800|1100	**2.227,00**
TCF40046	560	595		460	350	560		4050|2650	**2.683,00**
TCF50068	710	800		610	400	620		3600|2600	**3.209,00**
TCF60068	710	800		610	450	620		5100|3900	**3.631,00**
TCF80068	900	1000	450	800	550	830		10700|8400	**6.064,00**
TCF100068	900	1000		800	600	880		18200|15000	**9.824,00**
***TNS20046**	400	470	400	350	250	520		1800|1100	**1.432,00**
***TNS40046**	560	595		460	350	650		4050|2650	**1.826,00**
***TNS50068**	710	800		610	400	700		3600|2600	**2.233,00**
***TNS60068**	710	800		610	450	700		5100|3900	**2.415,00**
***TNS80068**	900	1000	450	800	550	910		10700|8400	**3.829,00**
***TNS100068**	900	1000		800	600	960		18200|15000	**6.315,00**

* Approved CTICM 400°/2 HOURS | Omologato CTICM per 400°/2 ore | Homologué CTICM 400°/2 heures | CTICM-Geprüft für 400 °C/ 2 Stunden

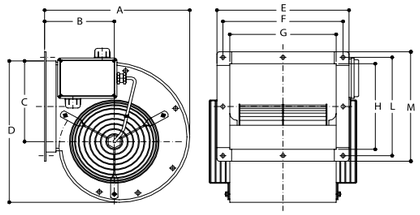
GERMAN STANDARD / DEUTSCHE RICHTLINIE
Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 / DIN 18869 -T1 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:
Als Abluftventilator muss eine externe Airbox verwendet werden



AIR BOX WITH HIGH EFFICIENCY EC MOTOR
AIRBOX MIT HOCHEFFIZIENTEM EC-MOTOR

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)							Volume flow Volumenstrom	Current consumption Stromaufnahme	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Revolutions Umdrehungen pro Minute	Price Preis
	A	P	B	C	D	ØE	ØF	m³/h	A	watt	V-P-Hz	rpm	€
DBZ0030	500	500	500	420	378	355	315	3000	1,3	313	220-240V 1+N 50 Hz	1508	**2.760,00**
DBZ0031	670	670	670	590	548	404	400	4356	2,3	549	220-240V 1+N 50 Hz	1512	**3.560,00**
DBZ0032	670	670	670	590	548	454	400	6336	4,1	982	220-240V 1+N 50 Hz	1504	**3.850,00**
DBZ0033	670	670	670	590	548	504	400	8150	2,2	1536	380-415V 3+N 50 Hz	1504	**4.680,00**

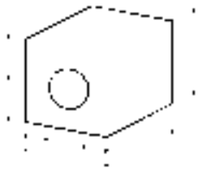
CENTRIFUGAL FANS, AIR BOXES & HEATING AIR UNITS
RADIALVENTILATOREN, AIRBOXEN & LUFTHEIZANLAGEN



CENTRIFUGAL FANS
RADIALVENTILATOREN

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)										Absorbed power Anschlusswert			Power supply Netzspannung	Price Preis
	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	watt	amp	rpm	V-P-Hz	€
DBZ0017	318	162	188	322	288	262	230	204	232	257	147	1,7	1400	220-240V 1+N 50 Hz	**510,00**
DBZ0019	320	144	182	348	337	315	296	254	278	300	400	3,4	1400	220-240V 1+N 50 Hz	**725,00**

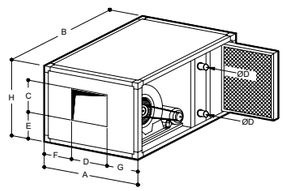
GERMAN STANDARD / DEUTSCHE RICHTLINIE
Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 / DIN 18869 -T1 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:
Als Abluftventilator muss eine externe Airbox verwendet werden



EXTRACTOR BOXES
ABLUFTBOXEN

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)				Volume flow Volumenstrom		Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Price Preis
	a	b	h	c Ø	m³/h	HST. Pa	watt	V-P-Hz	€
SPM9	500	500	500	2450	2700	850	550	220-240V 1+N 50 Hz	**1.659,00**
SPM10	560	560	560	3400	3900	1050	420	220-240V 1+N 50 Hz	**1.783,00**
SPM15	700	700	700	3780	5800	550	650	220-240V 1+N 50 Hz	**2.365,00**
SPM16	700	700	700	4170	8100	650	1000	220-240V 1+N 50 Hz	**2.668,00**

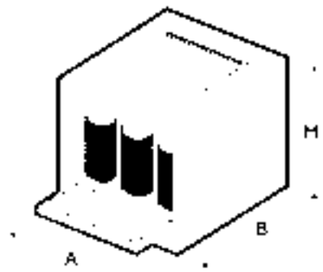
ONLY FOR INTERNAL MOUNTING
NUR FÜR INTERNE MONTAGE
max. temperature: +60°C
max. humidity: 80%
max. water temperature inlet / outlet: +75°C / +65°C



HEATING AIR UNITS WITH BELT TRANSMISSION
LUFTHEIZANLAGEN MIT RIEMENANTRIEB

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)			Volume flow Volumenstrom		Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Thermic power Wärmekraft	Price Preis
	a	b	h	m³/h	HST. Pa	watt	V-P-Hz	kW/h	€
UTA30	1050	1100	750	2100/3000	120/95	120/400	380-415V 3+N 50 Hz	43	**5.050,00**
UTA56	1250	1250	1000	3900/5600	120/95	280/800	380-415V 3+N 50 Hz	72	**6.300,00**
UTA85	1250	1250	1150	5900/8500	240/85	750/2200	380-415V 3+N 50 Hz	102	**7.200,00**
UTA100	1400	1350	1200	7000/10000	200/155	750/2200	380-415V 3+N 50 Hz	135	**7.600,00**
UTA145	1600	1350	1200	10000/14500	200/155	1400/4100	380-415V 3+N 50 Hz	178	**9.100,00**

ONLY FOR INTERNAL MOUNTING
NUR FÜR INTERNE MONTAGE
max. temperature: +60°C
max. humidity: 80%



CARBON FILTER MODULES WITHOUT MOTOR
AKTIVKOHLEPATRONEN-MODULE OHNE MOTOR

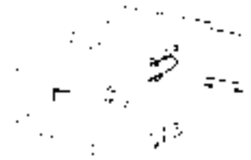
Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)			Volume flow Volumenstrom		Charcoal filters Kohlefilter	Price Preis
	a	b	h	m³/h	HST. Pa	n°	€
DCZ0011	700	400	700	1400	150	5	**1.472,00**
DCZ0012	700	700	700	2500	150	9	**2.122,00**

ONLY FOR INTERNAL MOUNTING
NUR FÜR INTERNE MONTAGE
max. temperature: +60°C
max. humidity: 80%

EXHAUST AIR CLEANING SYSTEM WITH ACTIVATED CARBON FILTER
ABLUFTREINIGUNGSANLAGE MIT AKTIVKOHLEFILTER

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)			Volume flow Volumenstrom		Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Charcoal filters Kohlefilter	Price Preis
	a	b	h	m³/h	HST. Pa	watt	V-P-Hz	n°	€
DCZ0001	670	1200	520	1400	100	300	220-240V 1+N 50 Hz	5	**2.576,00**
DCZ0002	670	1200	670	2500	150	550	220-240V 1+N 50 Hz	9	**2.982,00**

ONLY FOR INTERNAL MOUNTING
NUR FÜR INTERNE MONTAGE
max. temperature: +60°C
max. humidity: 80%



EXHAUST AIR CLEANING SYSTEM WITH ACTIVATED CARBON FILTER AND POCKET FILTER - 2 SPEEDS
ABLUFTREINIGUNGSANLAGE MIT AKTIVKOHLEPATRONEN UND TASCHEFILTER - 2 GESCHWINDIGKEITEN

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen (mm)			Volume flow Volumenstrom		Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Charcoal filters Kohlefilter	Price Preis
	a	b	h	m³/h	HST. Pa	watt	V-P-Hz	n°	€
DCZ0003	670	2150	670	3000	200	1100	380-415V 3+N 50 Hz	9	**4.298,00**
DCZ0004	980	2150	670	4500	200	1700	380-415V 3+N 50 Hz	14	**5.815,00**
DCZ0005	1280	2150	750	6000	250	2200	380-415V 3+N 50 Hz	18	**6.983,00**
DCZ0006	1590	2200	850	7500	250	3000	380-415V 3+N 50 Hz	23	**8.634,00**
DCZ0007	1280	2200	980	9000	200	3000	380-415V 3+N 50 Hz	28	**9.895,00**
DCZ0008	1280	2300	1280	12000	200	4000	380-415V 3+N 50 Hz	36	**12.711,00**

SMOKE & SOOT CLEANING STATIONS
RAUCH- UND RUSSREINIGUNGSANLAGEN

JUNIOR 250/300

A smoke and soot purification system is essential where wood or coal combustion takes place, in order to eliminate air pollution and fire hazards. This is done by means of the most essential element found in nature: water. It filters and purifies the smoke and soot particles produced by combustion, all at reduced consumption thanks to the integrated recycling system.

JUNIOR 250/300

Ein Rauch- und Rußreinigungssystem ist dort, wo Holz oder Kohle verbrannt wird, unerlässlich, um Luftverschmutzung und Brandgefahr zu vermeiden. Dazu wird das wichtigste Element der Natur verwendet: Wasser. Es filtert und reinigt die bei der Verbrennung entstehenden Rauch- und Rußpartikel, und das alles bei reduziertem Verbrauch dank des integrierten Recyclingsystems.

JUNIOR 250/300
Technical data:

- Stainless steel casing AISI 316L.
- Recycling wash system with motor-driven pump.
- Spray unit with 9 conic stainless steel nozzles.
- Electrical resin feeding panel with pump protection, resitant to high temperatures (more than 250°)
- Water level warning light.
- Stainless steel discharge pipe to sewer 40 mm.
- Use and maintenance manual with CE certification.

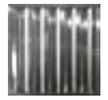
JUNIOR 250/300
Technische Daten:

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl AISI 316L.
- Recycling-Waschanlage mit motorbetriebener Pumpe.
- Spritzeinheit mit 9 konischen Edelstahldüsen.
- Elektrische Harzzufuhrtafel mit Pumpenschutz, widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen (mehr als 250°)
- Warnleuchte für den Wasserstand.
- Abflussrohr aus rostfreiem Stahl zur Kanalisation 40 mm.
- Bedienungs- und Wartungshandbuch mit CE-Zertifizierung.

Item code Artikelnummer	**Dimensions** Abmessungen	**Capacity** Fassungsvermögen	**Water consumption** Wasserverbrauch	**Air flow** Luftdurchsatz	**Noise emission** Lärmemission	**Absorbed power** Anschlusswert	**Power supply** Netzspannung	**Price** Preis
	WxDxH mm	lt.	lt./h 2 bar	m³/h	dB	watt	V-P-Hz	€
JUNIOR250	980x640x705	70	40	250/300	63,4	670	220-240V 1+N 50-60 Hz	**9.900,00**
JUNIOR300	1223x750x800	106	40	500	69	1460	220-240V 1+N 50-60 Hz	**13.500,00**

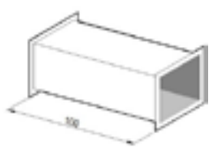
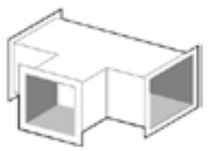
EXTRACTION & VENTILATION

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	Power supply Netzspannung	Current consumption Stromaufnahme		Absorbed power Anschlusswert	for Item code	Price Preis
		WxDxH mm	V-P-Hz	A - 1 speed	A - 2 speed	watt		€
ELECTRONIC SPEED CONTROLLER FOR ONE MOTOR WITH ONE SPEED *ELEKTRONISCHER DREHZAHLREGLER FÜR EINEN MOTOR MIT EINER GESCHWINDIGKEIT*								
	RE600	160x120x80	230V 1+N 50 Hz IP55 with light switch not steps/ continous mit Lichtschalter kein Stufenregler	max. 3,8	-	420	**DBZ0017, DBZ0019**	**227,00**
SPEED GOVERNORS FOR ONE MOTOR WITH ONE SPEED *DREHZAHLREGLER FÜR EINEN MOTOR MIT EINER GESCHWINDIGKEIT*								
	DDZ0007	200x168x254	230V 1+N 50-60 Hz IP54 manual speed switch with 5 steps 5facher manueller Stufenregler	max. 3,0	-	690	**DBZ0017, DBZ0019, DBZ0001EC0, DBZ0001, DBZ0030, DBZ0031**	**228,00**
	DDZ0014	200x168x254		max. 7,0	-	1610	**SPM9, SPM10, SPM12, SPM15, SPM16, DBZ0002EC0, DBZ0002, DBZ0003EC0, DBZ0003, DBZ0004EC0, DBZ0004, DBZ0032, DCZ0001, DCZ0002**	**357,00**
	DDZ0010	380x180x380	400V 3+N 50-60 Hz IP54 manual speed switch with 5 steps 5facher manueller Stufenregler	max. 7,0	-	2800	**DBZ0005, DBZ0006, DBZ0033, DBZ0034**	**920,00**
SPEED GOVERNORS FOR ONE MOTOR WITH TWO SPEEDS *DREHZAHLREGLER FÜR EINEN MOTOR MIT ZWEI GESCHWINDIGKEITEN*								
	RVVG2441	245x170x200	400V 3+N 50-60 Hz IP55 with light switch and gas valve mit Lichtschalter und Gasmagnetventil	max. 0,6	max. 1,6	120 / 550	**TNS20046, TNS40046, TNS50068, TNS60068, UTA30**	**940,00**
	RVVG2442	245x170x200		max. 1,0	max. 2,1	270 / 750	**DBZ0012**	**940,00**
	RVVG2443	245x170x200		max. 1,4	max. 3,7	370 / 1500	**DBZ0013, TNS80068, UTA56, DCZ0003**	**940,00**
	RVVG2444	245x170x200		max. 1,9	max. 4,8	600 / 2200	**DBZ0014, UTA85, UTA100, DCZ0004, DCZ0005**	**940,00**
	RVVG2445	245x170x200		max. 3,2	max. 8,3	1000 / 4000	**DBZ0015, DBZ0016, TNS100068, UTA145, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0008**	**940,00**
SPEED GOVERNOR FOR ONE MOTOR WITH UP TO FIVE SPEEDS *DREHZAHLREGLER FÜR EINEN MOTOR MIT BIS ZU FÜNF GESCHWINDIGKEITEN*								
	WP05	128x80x108	230V 1+N 50-60 Hz IP55				**DDZ0030, DDZ0031 DDZ0032, DDZ0033**	**173,00**

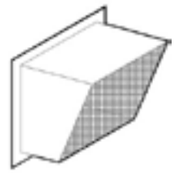
	Item code Artikelnummer	Description Beschreibung	Price Preis €		Item code	Description Beschreibung	Price Preis €
	Z/MCFI28	Grid filter Netzfilter Dimensions 287x592x48 mm **FOR ITEM CODE: DCZ0001**	**74,00**		**Z/MCFC40**	Characoal filter Aktivkohlepatrone Dimensions Ø 160x400 mm **FOR ITEM CODE: DCZ0001, DCZ0002, DCZ0003, DCZ0004, DCZ0005, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0008, DCZ0011, DCZ0012**	**139,00**
	Z/ACFI59	Grid filter Netzfilter Dimensions 592x592x48 mm **FOR ITEM CODE: DCZ0002**	**129,00**		**Z/MSAC25**	Activated charcoal sac 25 kg Aktivkhole im Sack – 25 kg	**310,00**
	Z/KCFS28	Synthetic filter Synthetikfilter Dimensions 287x592x48 mm **FOR ITEM CODE: DCZ0001, DCZ0004, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0011, UTA56, UTA100**	**50,00**				
	Z/KCFS59	Synthetic filter Synthetikfilter Dimensions 592x592x48 mm **FOR ITEM CODE: DCZ0002, DCZ0003, DCZ0004, DCZ0005, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0012, UTA30, UTA56, UTA100**	**66,00**		**Z/MFL4**	Labyrinth filter made of stainless steel Labyrinthfilter aus Edelstahl Dimensions 400x400 mm	**93,00**
	Z/KCFS50	Synthetic filter Synthetikfilter Dimensions 500x500x48 mm **FOR ITEM CODE: UTA85, UTA145**	**66,00**		**Z/MCFT28**	Pocket filter Taschenfilter Dimensions 287x592x535 mm **FOR ITEM CODE: DCZ0004, DCZ0006, DCZ0007**	**104,00**
	Z/WFZ24A6	Flame protection filter Type A Flammschutzfilter Type A Dimensions 400x400 mm	**133,00**				
	Z/WFZ20A6	Flame protection filter Type A Flammschutzfilter Type A Dimensions 400x500 mm	**155,00**		**Z/ACFT59**	Pocket filter Taschenfilter Dimensions 592x592x535 mm **FOR ITEM CODE: DCZ0003, DCZ0004, DCZ0005, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0008**	**224,00**
	Z/WFZ25A6	Flame protection filter Type A Flammschutzfilter Type A Dimensions 500x500 mm	**175,00**				

GALVANIZED SHAFTS
VERZINKTE ABLUFTSCHÄCHTE

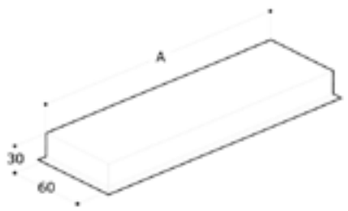
Model
Modell

	Duct 1 mt Rohr 1 mt		**Curve 90°** Bogen 90°		**T connecting element** T Verbindungselement	
						
Dimensions Abmessungen (mm)	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €
Until 300x300	**Z/KZCR1030**	**170,00**	**Z/KZCU30**	**120,00**	**Z/KZRC30**	**254,00**
Over 300x300 Until 400x400	**Z/KZCR1040**	**226,00**	**Z/KZCU40**	**198,00**	**Z/KZRC40**	**311,00**
Over 400x400 Until 500x500	**Z/KZCR1050**	**283,00**	**Z/KZCU50**	**254,00**	**Z/KZRC50**	**367,00**
Over 500x500 Until 600x600	**Z/KZCR1060**	**367,00**	**Z/KZCU60**	**300,00**	**Z/KZRC60**	**452,00**

Model
Modell

	Hut Regenhaube		**End element** Abschlusselement		**Connecting element** Verbindungselement	
						
Dimensions Abmessungen (mm)	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €
Until 300x300	**Z/KZCAE30**	**271,00**	**Z/KZTCR30**	**164,00**	**Z/KZRQT30**	**226,00**
Over 300x300 Until 400x400	**Z/KZCAE40**	**354,00**	**Z/KZTCR40**	**198,00**	**Z/KZRQT40**	**272,00**
Over 400x400 Until 500x500	**Z/KZCAE50**	**441,00**	**Z/KZTCR50**	**261,00**	**Z/KZRQT50**	**339,00**
Over 500x500 Until 600x600	**Z/KZCAE60**	**521,00**	**Z/KZTCR60**	**328,00**	**Z/KZRQT60**	**395,00**

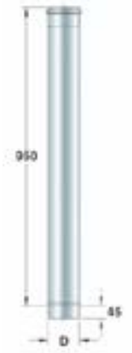
DOUBLE INLET COLLECTOR
PLENUM FÜR ABZUGSHAUBEN



Item code Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Length** Länge A	**Hood's length** Hauben Länge	**Price** Preis €
C160	Plenum Collector	2100	3200	**455,00**
C180		2500	3600	**525,00**
C200		2900	4000	**595,00**

SINGLE WALLED EXHAUST PIPE COMPONENSE
ROHRMATERIALIEN AUS EDELSTAHL - EINWANDIG

Model
Modell

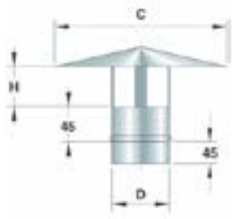
	Duct Rohr 1 mt	**Draining plate** Dränageplatte	**Intermediate plate** Zwischenplate	**Support** Wandkonsole
				
Diameter Durchmesser	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €
200	**Z/KMT1200**	**92,00**	**Z/KMPP200**	**120,00**	**Z/KMPI200**	**124,00**	**Z/KCP200**	**84,00**
250	**Z/KMT1250**	**116,00**	**Z/KMPP250**	**139,00**	**Z/KMPI250**	**146,00**	**Z/KCP250**	**109,00**
300	**Z/KMT1300**	**153,00**	**Z/KMPP300**	**155,00**	**Z/KMPI300**	**161,00**	**Z/KCP300**	**140,00**
350	**Z/KMT1350**	**193,00**	**Z/KMPP350**	**203,00**	**Z/KMPI350**	**214,00**	**Z/KCP350**	**161,00**
400	**Z/KMT1400**	**266,00**	**Z/KMPP400**	**257,00**	**Z/KMPI400**	**272,00**	**Z/KCP400**	**265,00**
450	**Z/KMT1450**	**272,00**	**Z/KMPP450**	**315,00**	**Z/KMPI450**	**328,00**	**Z/KCP450**	**293,00**
500	**Z/KMT1500**	**305,00**	**Z/KMPP500**	**382,00**	**Z/KMPI500**	**403,00**	**Z/KCP500**	**326,00**

Model
Modell

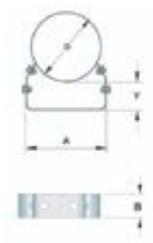
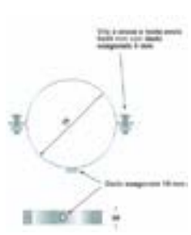
	Curve 30° Bogen 30°	**Curve 45°** Bogen 45°	**Curve 90°** Bogen 90°	**Revolving curve** Bogen drehbar
Diameter Durchmesser	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €
200	**Z/KMC3200**	**55,00**	**Z/KMC4200**	**60,00**	**Z/KMC9200**	**87,00**	**Z/KMCG200**	**157,00**
250	**Z/KMC3250**	**71,00**	**Z/KMC4250**	**80,00**	**Z/KMC9250**	**111,00**	**Z/KMCG250**	**204,00**
300	**Z/KMC3300**	**90,00**	**Z/KMC4300**	**96,00**	**Z/KMC9300**	**134,00**	**Z/KMCG300**	**235,00**
350	**Z/KMC3350**	**126,00**	**Z/KMC4350**	**130,00**	**Z/KMC9350**	**185,00**		
400	**Z/KMC3400**	**177,00**	**Z/KMC4400**	**202,00**	**Z/KMC9400**	**284,00**		

SINGLE WALLED EXHAUST PIPE COMPONENSE
ROHRMATERIALIEN AUS EDELSTAHL - EINWANDIG

Model
Modell

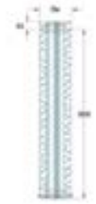
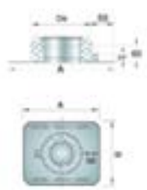
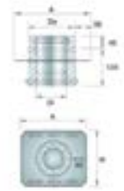
	TEE 45° T-Stück 45°		**Protection hat** Regenhaube		**Chinese hat** Edelstahlkamin	
						
Diameter Durchmesser	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** Preis €
200	**Z/KMT4200**	**175,00**	**Z/KMAR200**	**186,00**	**Z/KMCC200**	**110,00**
250	**Z/KMT4250**	**224,00**	**Z/KMAR250**	**233,00**	**Z/KMCC250**	**134,00**
300	**Z/KMT4300**	**272,00**	**Z/KMAR300**	**284,00**	**Z/KMCC300**	**174,00**
350	**Z/KMT4350**	**498,00**	**Z/KMAR350**	**316,00**	**Z/KMCC350**	**200,00**
400	**Z/KMT4400**	**584,00**	**Z/KMAR400**	**395,00**	**Z/KMCC400**	**229,00**

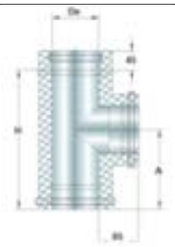
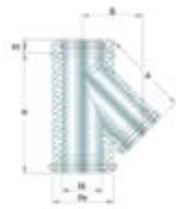
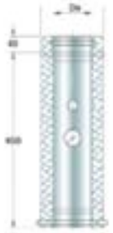
Model
Modell

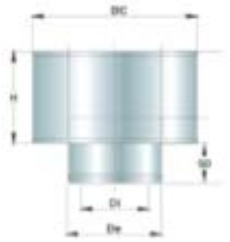
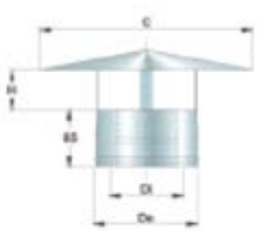
	Wall stirrups Wand-konsolen-halter		**Wall clamp** Rohrschellen		**Clamp** Rohrschellen	
						
Diameter Durchmesser	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €
200	**Z/KSM200**	**59,00**	**Z/KCM200**	**25,00**	**Z/KCO200**	**23,00**
250	**Z/KSM250**	**71,00**	**Z/KCM250**	**32,00**	**Z/KCO250**	**24,00**
300	**Z/KSM300**	**86,00**	**Z/KCM300**	**35,00**	**Z/KCO300**	**24,00**
350	**Z/KSM350**	**123,00**	**Z/KCM350**	**43,00**	**Z/KCO350**	**25,00**
400	**Z/KSM400**	**144,00**			**Z/KCO400**	**31,00**

DOUBLE WALLED EXHAUST PIPE COMPONENSE
ROHRMATERIALIEN AUS EDELSTAHL - DOPPELWANDIG

Model
Modell

		Duct Rohr 1 mt		**Draining plate** Dränageplatte		**Intermediate plate** Zwischenplate	
							
Diameter Durchmesser	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €
180 internal	**Z/KI2T1180**	**262,00**	**Z/KI2PP180**	**244,00**	**Z/KI2PI180**	**269,00**
200 internal	**Z/KI2T1200**	**292,00**	**Z/KI2PP200**	**276,00**	**Z/KI2PI200**	**287,00**
250 internal	**Z/KI2T1250**	**347,00**	**Z/KI2PP250**	**345,00**	**Z/KI2PI250**	**339,00**
300 internal	**Z/KI2T1300**	**443,00**	**Z/KI2PP300**	**421,00**	**Z/KI2PI300**	**449,00**

	TEE 90° T-Stück 90°		**TEE 45°** T-Stück 45°		**Smoke control** Rauchkontrollelement	
						
Diameter Durchmesser	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €
180 internal	**Z/KI2T9180**	**359,00**	**Z/KI2T4180**	**657,00**	**Z/KI2IC180**	**335,00**
200 internal	**Z/KI2T9200**	**393,00**	**Z/KI2T4200**	**692,00**	**Z/KI2IC200**	**354,00**
250 internal	**Z/KI2T9250**	**494,00**	**Z/KI2T4250**	**825,00**	**Z/KI2IC250**	**391,00**
300 internal	**Z/KI2T9300**	**624,00**	**Z/KI2T4300**	**1.047,00**	**Z/KI2IC300**	**450,00**

	Curve 90° Bogen 90°		**Protection hat** Regenhaube		**Chinese hat** Edelstahlkamin	
						
Diameter Durchmesser	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €	**Item code** Artikelnummer	**Price** / Preis €
180 internal	**Z/KI2C9180**	**321,00**	**Z/KI2AR180**	**288,00**	**Z/KI2CC180**	**205,00**
200 internal	**Z/KI2C9200**	**347,00**	**Z/KI2AR200**	**321,00**	**Z/KI2CC200**	**222,00**
250 internal	**Z/KI2C9250**	**551,00**	**Z/KI2AR250**	**372,00**	**Z/KI2CC250**	**261,00**
300 internal	**Z/KI2C9300**	**559,00**	**Z/KI2AR300**	**498,00**	**Z/KI2CC300**	**333,00**

EXTRACTION & VENTILATION

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Item code Artikelnummer	Description Beschreibung	Price Preis €
Z/KZPST15	**Intake/ Outlet connection with base plate Ø 150 mm** Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 150 mm	50,00
Z/KZPST20	**Intake/ Outlet connection with base plate Ø 200 mm** Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 200 mm	60,00
Z/KZPST25	**Intake/ Outlet connection with base plate Ø 250 mm** Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 250 mm	65,00
Z/KZPST30	**Intake/ Outlet connection with base plate Ø 300 mm** Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 300 mm	70,00
Z/KZPST35	**Intake/ Outlet connection with base plate Ø 350 mm** Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 350 mm	75,00
Z/KZPST40	**Intake/ Outlet connection with base plate Ø 400 mm** Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 400 mm	85,00
Z/MSTM65	**Wall brackets** Wandkonsolen Dimensions (AxB): 650x550 mm	150,00
Z/MSTM80	**Wall brackets** Wandkonsolen Dimensions (AxB): 800x550 mm	165,00
Z/MSTM105	**Wall brackets** Wandkonsolen Dimensions (AxB): 1050x1100 mm	390,00
Z/MSTM145	**Wall brackets** Wandkonsolen Dimensions (AxB): 1450x1100 mm	415,00

Item code Artikelnummer	Description Beschreibung	Price Preis €
Z/KKITE1	**Rain cover kit** Regenschutz-Kit **for Item code: DBZ0001, DBZ0002, DBZ0003, DBZ0004, DBZ0005, DBZ0006**	175,00
Z/KKITE2	**Rain cover kit** Regenschutz-Kit **for Item code: DBZ0012, DBZ0013, DBZ0014**	190,00
Z/KKITE3	**Rain cover kit** Regenschutz-Kit **for Item code: DBZ0015, DBZ0016**	215,00
Z/KKITE4	**Rain cover kit** Regenschutz-Kit **for Item code: DCZ0001, DCZ0002, DCZ0011, DCZ0012**	215,00
Z/KKITE5	**Rain cover kit** Regenschutz-Kit **for Item code: DCZ0003, DCZ0004, DCZ0005**	365,00
Z/KKITE6	**Rain cover kit** Regenschutz-Kit **for Item code: DCZ0007, DCZ0008**	490,00
Z/KKITE7	**Rain cover kit** Regenschutz-Kit **for Item code: UTA30**	240,00
Z/KKITE8	**Rain cover kit** Regenschutz-Kit **for Item code: UTA56, UTA85, UTA100, UTA145**	365,00
Z/KTFLEX15	**Alu-Flex duct** Alu-Flexrohr Ø 150 mm L = max. 5 mt	85,00
Z/KTFLEX20	**Alu-Flex duct** Alu-Flexrohr Ø 200 mm L = max. 5 mt	117,00
Z/KTFLEX25	**Alu-Flex duct** Alu-Flexrohr Ø 250 mm L = max. 5 mt	140,00
Z/KTFLEX30	**Alu-Flex duct** Alu-Flexrohr Ø 300 mm L = max. 5 mt	163,00
Z/KTFLEX35	**Alu-Flex duct** Alu-Flexrohr Ø 350 mm L = max. 5 mt	186,00
Z/KTFLEX40	**Alu-Flex duct** Alu-Flexrohr Ø 400 mm L = max. 5 mt	273,00

VENTILATION FITTING LIST
LÜFTUNGSÜBERSICHT FÜR KÜCHENGERÄTE

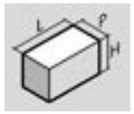
Cooking appliances Kochgeräte				Depth Tiefe	Gas models Gas-Modelle	Electric models Elektro-Modelle
				(cm)	*(m^3/h)*	
Bagnomaria	*Bain - Marie*	*Bain-Maries*	*Bain Maries*	70	250	200
Brasiera	*Tilting pan*	*Sauteuse*	*Kippbratpfannen*		1000	800
Cucina 4 fuochi	*Cooker with 4 rings*	*Cuisine 4 feux*	*Herd 4 brenner*		650	500
Cucina 6 fuochi	*Cooker with 6 rings*	*Cuisine 6 Feux*	*Herd 6 brenner*		1000	800
Cuoci pasta	*Pasta cooker*	*Cuiseur à pates*	*Nudelkocher*		600	500
Friggitrice	*Fryer*	*Friteuse*	*Fritteusen*		1600	1300
Fry top liscio	*Fry – smooth top*	*Plaque grillades lisse*	*Brattplatte glatt*		800	650
Fry top rigato	*Fry – lined top*	*Plaque grillade nervure*	*Brattplatte geriffelt*		1600	1300
Pentola 40-60 litri	*Pot 40 – 60l*	*Marmites 40-60l*	*Topfs 40-60l*		1500	1200
Pietra lavica	*Lava stone*	*Grilles à Pierre lavique*	*Lavastein grills*		1750	1500
Salamandra	*Salamander*	*Salamandre*	*Salamander*			200
Tutta piastra	*Food - Warmer*	*Coup de feux*	*Warmhalteplatte*		400	300
Bagnomaria	*Bain Marie*	*Bain-Maries*	*Bain Maries*	90	300	200
Brasiera	*Tilting pan*	*Sauteuse*	*Kippbratpfannen*		1200	1000
Cucina 4 fuochi	*Cooker with four rings*	*Cuisine 4 feux*	*Herd 4 brenner*		800	650
Cucina 6 fuochi	*Cooker with 6 rings*	*Cuisine 6 feux*	*Herd 6 brenner*		1200	1000
Cucina 8 fuochi	*Cooker with 8 rings*	*Cuisine 8 feux*	*Herd 8 brenner*		1600	1300
Cuoci pasta	*Pasta cooker*	*Cuiseur à pates*	*Nudelkocher*		700	600
Friggitrice	*Fryer*	*Friteuse*	*Fritteusen*		2000	1600
Fry top liscio	*Fry – smooth top*	*Plaque grillades lisse*	*Brattplatte glatt*		1000	800
Fry top rigato	*Fry – lined top*	*Plaque grillade nervure*	*Brattplatte geriffelt*		2000	1600
Pentola 100 l	*Pot 100l*	*Marmites 100l*	*Topfs 100l*		1800	1400
Pentola 150-200l	*Pot 150 – 200l*	*Marmites 150-200l*	*Topfs 150-200l*		2000	1600
Pietra lavica	*Lava stone*	*Grilles à Pierre lavique*	*Lavastein grills*		2200	1800
Tutta piastra	*Food - warmer*	*Coup de feux*	*Warmhalteplatte*		500	400
Brasiera	*Tilting pan*	*Sauteuse*	*Kippbratpfannen*		3000	2.400
CL 511-611-911	*Cl 511 - 611 – 911*	*Cl 511-611–911*	*Cl 511-611–911*		4000	
CL 521-621-821-921	*Cl 521 – 621 – 221 -921*	*Cl 521–621–821-921*	*Cl 521–621-821-921*		900	
Cucina 4 fuochi	*Cooker with 4 rings*	*Cuisine 4 feux*	*Herd 4 brenner*	100	1350	800
Cucina 6 fuochi	*Cooker with 6 rings*	*Cuisine 6 Feux*	*Herd 6 brenner*		1800	1.500
Cucina 8 fuochi	*Cooker with 8 rings*	*Cuisine 8 Feux*	*Herd 8 brenner*		4000	3.200
Cuoci pasta	*Automatic pasta cooker*	*Cuiseur à pates*	*Nudelkocher*		6000	5.000
Cuoci pasta CC5	*Pasta cooker cc 5*	*Cuiseur à pates CC 5*	*Nudelkocher CC5*		8000	6.500
Cuoci pasta CC7	*Pasta cooker cc 7*	*Cuiseur à pates CC 7*	*Nudelkocher CC7*		1000	800
Forno 4 griglie	*Oven 10 grates*	*Four à 10 grilles*	*Ofen 4 Gn 1/1 Behalter*		1000	800
Forno 6 griglie	*Oven 20 grates*	*Four à 20 grilles*	*Ofen 6 Gn 1/1 Behalter*		300	300
Forno 10 griglie	*Oven 4 grates*	*Four à 4 grilles*	*Ofen 10 Gn 1/1 Behalter*		500	400
Forno 20 griglie	*Oven 6 grates*	*Four à 6 grilles*	*Ofen 20 Gn 1/1 Behalter*		1500	1.200
Forno vapore FV20	*Steam oven FV4*	*Four à vapeur FV4*	*Dampfofen FV4*		500	400
Forno vapore FV4	*Steam oven FV20*	*Four à vapeur FV20*	*Dampfofen FV20*		8000	6.500
Friggitrice FG	*Fryers FG*	*Friteuse FG*	*Fritteusen FG*	120	10000	8.000
Friggitrice FG	*Fryers FG*	*Friteuse FG*	*Fritteusen FG*	190	3000	2.700
Pentole 100 L. vapore	*Pots 100l steamed*	*Marmites 100l vapeur*	*Topfs 100l*		1500	
Pentole 200 L. vapore	*Pots 200l Steamed*	*Marmites 200l vapeur*	*Topfs 200l*		1800	
Pentole 300 L. vapore	*Pots 300l Steamed*	*Marmites 300l vapeur*	*Topfs 300l*		2500	
Pentole 500 L. vapore	*Pots 500l Steamed*	*Marmites 500l vapeur*	*Topfs 500l*		3500	

STAINLESS STEEL FURNITURE

EDELSTAHLMÖBEL / MOBILI INOX
MOBILIER EN INOX / MOBILIARIO INOXIDABLE

FÜR KUNDEN AUS DEUTSCHLAND
Verschweißte / montierte Ware auf Anfrage erhältlich.

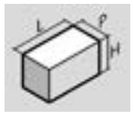
500



Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price € without upstand ohne Aufkantung	Item code Artikelnummer	Price Price € with upstand mit Aufkantung
600x500x850	HCA0159	362,00	HCA0174	381,00
700x500x850	HCA0160	377,00	HCA0175	400,00
800x500x850	HCA0161	390,00	HCA0176	418,00
900x500x850	HCA0162	404,00	HCA0177	428,00
1000x500x850	HCA0163	419,00	HCA0178	440,00
1100x500x850	HCA0164	430,00	HCA0179	454,00
1200x500x850	HCA0165	442,00	HCA0180	467,00
1300x500x850	HCA0166	457,00	HCA0181	483,00
1400x500x850	HCA0167	472,00	HCA0182	499,00
1500x500x850	HCA0168	497,00	HCA0183	523,00
1600x500x850	HCA0169	510,00	HCA0184	538,00
1700x500x850	HCA0170	525,00	HCA0185	555,00
1800x500x850	HCA0171	542,00	HCA0186	570,00
1900x500x850	HCA0172	557,00	HCA0187	585,00
2000x500x850	HCA0173	570,00	HCA0188	600,00

Without shelf
Ohne Zwischenboden

600



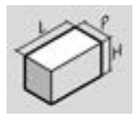
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price € without upstand ohne Aufkantung	Item code Artikelnummer	Price Price € with upstand mit Aufkantung
600x600x850	STLT6060	372,00	STLTA6060	385,00
700x600x850	STLT6070	385,00	STLTA6070	404,00
800x600x850	STLT6080	405,00	STLTA6080	422,00
900x600x850	STLT6090	421,00	STLTA6090	440,00
1000x600x850	STLT60100	436,00	STLTA60100	455,00
1100x600x850	STLT60110	451,00	STLTA60110	469,00
1200x600x850	STLT60120	462,00	STLTA60120	479,00
1300x600x850	STLT60130	485,00	STLTA60130	504,00
1400x600x850	STLT60140	499,00	STLTA60140	518,00
1500x600x850	STLT60150	531,00	STLTA6015	549,00
1600x600x850	STLT60160	546,00	STLTA60160	564,00
1700x600x850	STLT60170	566,00	STLTA60170	586,00
1800x600x850	STLT60180	580,00	STLTA60180	596,00
1900x600x850	STLT60190	606,00	STLTA60190	627,00
2000x600x850	STLT60200	620,00	STLTA60200	638,00

Without shelf
Ohne Zwischenboden

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

FÜR KUNDEN AUS DEUTSCHLAND
Verschweißte / montierte Ware auf Anfrage erhältlich.

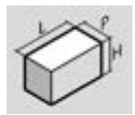
700



Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price € without upstand ohne Aufkantung	Item code Artikelnummer	Price Price € with upstand mit Aufkantung
600x700x850	STLT7060	379,00	STLTA7060	404,00
700x700x850	STLT7070	391,00	STLTA7070	413,00
800x700x850	STLT7080	420,00	STLTA7080	440,00
900x700x850	STLT7090	438,00	STLTA7090	457,00
1000x700x850	STLT70100	453,00	STLTA70100	472,00
1100x700x850	STLT70110	470,00	STLTA70110	487,00
1200x700x850	STLT70120	479,00	STLTA70120	500,00
1300x700x850	STLT70130	504,00	STLTA70130	524,00
1400x700x850	STLT70140	518,00	STLTA70140	539,00
1500x700x850	STLT70150	552,00	STLTA70150	572,00
1600x700x850	STLT70160	567,00	STLTA70160	588,00
1700x700x850	STLT70170	589,00	STLTA70170	609,00
1800x700x850	STLT70180	603,00	STLTA70180	621,00
1900x700x850	STLT70190	634,00	STLTA70190	653,00
2000x700x850	STLT70200	644,00	STLTA70200	665,00

Without shelf
Ohne Zwischenboden

800



Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price € without upstand ohne Aufkantung	Item code Artikelnummer	Price Price € with upstand mit Aufkantung
600x800x850	HCA0189	436,00	HCA0202	480,00
700x800x850	HCA0190	456,00	HCA0203	508,00
800x800x850	STLT808	473,00	HCA0204	538,00
900x800x850	HCA0191	498,00	HCA0205	551,00
1000x800x850	HCA0192	506,00	TA80100	552,00
1100x800x850	STLT80110	543,00	TA80110	591,00
1200x800x850	HCA0193	549,00	TA80120	596,00
1300x800x850	HCA0194	586,00	TA80130	637,00
1400x800x850	HCA0195	590,00	TA80140	641,00
1500x800x850	HCA0196	613,00	HCA0206	666,00
1600x800x850	HCA0197	635,00	TA80160	686,00
1700x800x850	HCA0198	674,00	HCA0207	728,00
1800x800x850	HCA0199	675,00	TA80180	729,00
1900x800x850	HCA0200	713,00	HCA0208	772,00
2000x800x850	HCA0201	720,00	TA80200	783,00

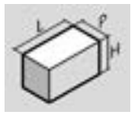
Without shelf
Ohne Zwischenboden

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

STAINLESS STEEL FURNITURE

FÜR KUNDEN AUS DEUTSCHLAND
Verschweißte / montierte Ware auf Anfrage erhältlich.

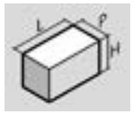
500



With shelf
Mit Zwischenboden

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		with upstand mit Aufkantung	
600x500x850	STL5060	375,00	HCA0146	419,00
700x500x850	HCA0135	382,00	HCA0147	440,00
800x500x850	HCA0136	410,00	STLA5080	460,00
900x500x850	HCA0137	426,00	HCA0148	472,00
1000x500x850	STL50100	441,00	HCA0149	486,00
1100x500x850	HCA0138	453,00	HCA0150	499,00
1200x500x850	HCA0139	467,00	HCA0151	513,00
1300x500x850	STL50130	481,00	STLA50130	531,00
1400x500x850	STL50140	497,00	HCA0152	549,00
1500x500x850	HCA0140	525,00	HCA0153	576,00
1600x500x850	HCA0141	536,00	HCA0154	590,00
1700x500x850	HCA0142	553,00	HCA0155	609,00
1800x500x850	HCA0143	570,00	HCA0156	627,00
1900x500x850	HCA0144	585,00	HCA0157	643,00
2000x500x850	HCA0145	600,00	HCA0158	660,00

600



With shelf
Mit Zwischenboden

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		with upstand mit Aufkantung	
600x600x850	HCA0001	378,00	HCA0018	401,00
700x600x850	STL6070	385,00	STLA6070	411,00
800x600x850	HCA0002	428,00	HCA0019	445,00
900x600x850	STL6090	472,00	STLA6090	492,00
1000x600x850	HCA0003	476,00	HCA0020	495,00
1100x600x850	STL60110	499,00	STLA60110	517,00
1200x600x850	HCA0004	510,00	HCA0021	529,00
1300x600x850	STL60130	544,00	STLA60130	562,00
1400x600x850	HCA0005	558,00	HCA0022	577,00
1500x600x850	STL6015	596,00	STLA6015	616,00
1600x600x850	HCA0006	616,00	HCA0023	635,00
1700x600x850	STL60170	648,00	STLA60170	666,00
1800x600x850	HCA0007	660,00	HCA0024	678,00
1900x600x850	STL60190	696,00	STLA60190	714,00
2000x600x850	HCA0008	709,00	HCA0025	728,00

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

FÜR KUNDEN AUS DEUTSCHLAND
Verschweißte / montierte Ware auf Anfrage erhältlich.

700

With shelf
Mit Zwischenboden

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		with upstand mit Aufkantung	
600x700x850	HCA0009	389,00	HCA0026	420,00
700x700x850	STL7070	408,00	STLA7070	428,00
800x700x850	HCA0010	444,00	HCA0027	463,00
900x700x850	STL7090	492,00	STLA7090	510,00
1000x700x850	HCA0011	495,00	HCA0028	516,00
1100x700x850	STL70110	518,00	STLA70110	538,00
1200x700x850	HCA0012	532,00	HCA0029	550,00
1300x700x850	STL70130	565,00	STLA70130	586,00
1400x700x850	HCA0013	581,00	HCA0030	598,00
1500x700x850	HCA0014	621,00	HCA0031	640,00
1600x700x850	HCA0015	640,00	HCA0032	660,00
1700x700x850	STL70170	675,00	STLA70170	695,00
1800x700x850	HCA0016	685,00	HCA0033	706,00
1900x700x850	STL70190	722,00	STLA70190	742,00
2000x700x850	HCA0017	739,00	HCA0034	758,00

800

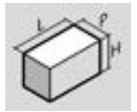
With shelf
Mit Zwischenboden

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		with upstand mit Aufkantung	
600x800x850	STL806	461,00	STLA806	505,00
700x800x850	STL807	480,00	STLA807	534,00
800x800x850	STL808	498,00	STLA808	565,00
900x800x850	STL809	524,00	STLA809	580,00
1000x800x850	STL8010	533,00	STLA8010	581,00
1100x800x850	STL8011	571,00	STLA8011	622,00
1200x800x850	STL8012	577,00	STLA8012	627,00
1300x800x850	STL8013	617,00	STLA8013	668,00
1400x800x850	STL8014	621,00	STLA8014	675,00
1500x800x850	STL8015	647,00	STLA8015	700,00
1600x800x850	STL8016	667,00	STLA8016	722,00
1700x800x850	STL8017	709,00	STLA8017	766,00
1800x800x850	STL8018	710,00	STLA8018	767,00
1900x800x850	STL8019	752,00	STLA8019	811,00
2000x800x850	STL8020	761,00	STLA8020	812,00

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

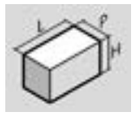
STAINLESS STEEL FURNITURE

BOTTOM & MIDDLE SHELVES
UNTER- & ZWISCHENBÖDEN



500 depth			600 depth		
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer	**Price** Price €	**Dimensions** Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer	**Price** Price €
	without upstand ohne Aufkantung			**with upstand** mit Aufkantung	
540x360x40	**SRFL56**	**95,00**	540x460x40	**SRFL66**	**98,00**
640x360x40	**SRFL57**	**100,00**	640x460x40	**SRFL67**	**104,00**
740x360x40	**SRFL58**	**105,00**	740x460x40	**SRFL68**	**110,00**
840x360x40	**SRFL59**	**110,00**	840x460x40	**SRFL69**	**116,00**
940x360x40	**SRFL510**	**116,00**	940x460x40	**SRFL610**	**126,00**
1040x360x40	**SRFL511**	**128,00**	1040x460x40	**SRFL611**	**138,00**
1140x360x40	**SRFL512**	**136,00**	1140x460x40	**SRFL612**	**148,00**
1240x360x40	**SRFL513**	**148,00**	1240x460x40	**SRFL613**	**160,00**
1340x360x40	**SRFL514**	**157,00**	1340x460x40	**SRFL614**	**171,00**
1440x360x40	**SRFL515**	**166,00**	1440x460x40	**SRFL615**	**181,00**
1540x360x40	**SRFL516**	**174,00**	1540x460x40	**SRFL616**	**194,00**
1640x360x40	**SRFL517**	**182,00**	1640x460x40	**SRFL617**	**203,00**
1740x360x40	**SRFL518**	**196,00**	1740x460x40	**SRFL618**	**215,00**
1840x360x40	**SRFL519**	**205,00**	1840x460x40	**SRFL619**	**225,00**
1940x360x40	**SRFL520**	**215,00**	1940x460x40	**SRFL620**	**236,00**

BOTTOM & MIDDLE SHELVES
UNTER- & ZWISCHENBÖDEN

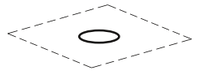


700 depth			800 depth		
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer	**Price** Price €	**Dimensions** Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer	**Price** Price €
	without upstand ohne Aufkantung			**with upstand** mit Aufkantung	
540x560x40	**SRFL76**	**100,00**	540x660x40	**SRFL86**	**107,00**
640x560x40	**SRFL77**	**107,00**	640x660x40	**SRFL87**	**114,00**
740x560x40	**SRFL78**	**114,00**	740x660x40	**SRFL88**	**121,00**
840x560x40	**SRFL79**	**121,00**	840x660x40	**SRFL89**	**130,00**
940x560x40	**SRFL710**	**131,00**	940x660x40	**SRFL810**	**141,00**
1040x560x40	**SRFL711**	**141,00**	1040x660x40	**SRFL811**	**152,00**
1140x560x40	**SRFL712**	**154,00**	1140x660x40	**SRFL812**	**165,00**
1240x560x40	**SRFL713**	**168,00**	1240x660x40	**SRFL813**	**181,00**
1340x560x40	**SRFL714**	**178,00**	1340x660x40	**SRFL814**	**192,00**
1440x560x40	**SRFL715**	**187,00**	1440x660x40	**SRFL815**	**201,00**
1540x560x40	**SRFL716**	**201,00**	1540x660x40	**SRFL816**	**218,00**
1640x560x40	**SRFL717**	**212,00**	1640x660x40	**SRFL817**	**229,00**
1740x560x40	**SRFL718**	**221,00**	1740x660x40	**SRFL818**	**240,00**
1840x560x40	**SRFL719**	**233,00**	1840x660x40	**SRFL819**	**233,00**
1940x560x40	**SRFL720**	**244,00**	1940x660x40	**SRFL820**	**264,00**

600 depth				700 depth		
	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer	**Price** Price €	**Dimensions** Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer	**Price** Price €
Drawer Schublade	400x540x186	**Z/MDC164**	**240,00**	400x640x186	**Z/MDC174**	**244,00**
2 -Drawer unit Schubladeneinheit mit 2 Laden	400x540x560	**SCAS24060**	**492,00**	400x640x560	**SCAS24070**	**508,00**
3 -Drawer unit Schubladeneinheit mit 3 Laden	400x540x560	**Z/MDC364**	**640,00**	400x640x560	**Z/MDC374**	**660,00**
4 -Drawer unit Schubladeneinheit mit 4 Laden	400x540x560	**SCAS44060**	**784,00**	400x640x560	**SCAS44070**	**820,00**

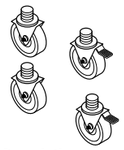
Item code Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Price** €
CSER	**Lock for working cupboards** Schloss für Arbeitsschränke	**92,00**

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben



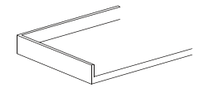
Item code Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Price** €
Z/KFR	**Waste hole** Abfallloch	**200,00**

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben



Item code Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Price** €
Z/MOKRTAV	**Work tables / Sink units** Arbeitstische / Spültische	**200,00**

Side upstand
Seitliche Aufkantung



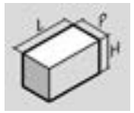
Dimensions Abmessungen mm	**Item code** Artikelnummer	**Description** Beschreibung	**Price** €
600	**Z/KALDX6**	Right	**145,00**
600	**Z/KALSX6**	Left	**145,00**
700	**Z/KALDX7**	Right	**170,00**
700	**Z/KALSX7**	Left	**170,00**

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

CHEF TABLES
CHEFTISCHE

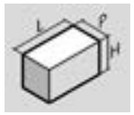
FÜR KUNDEN AUS DEUTSCHLAND
Verschweißte / montierte Ware auf Anfrage erhältlich.

600



	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer sink on the left Becken links	Price €	Item code Artikelnummer sink on the right Becken rechts	Price €
With upstand, With shelf Mit Aufkantung, mit Zwischenboden	1000x600x850	STVS610	976,00	STVD610	976,00
	1100x600x850	STVS611	992,00	STVD611	992,00
	1200x600x850	STVS612	1.003,00	STVD612	1.003,00
	1300x600x850	STVS613	1.028,00	STVD613	1.028,00
	1400x600x850	STVS614	1.040,00	STVD614	1.040,00
	1500x600x850	STVS615	1.074,00	STVD615	1.074,00
	1600x600x850	STVS616	1.086,00	DTRVAD616	1.086,00
	1700x600x850	STVS617	1.108,00	STVD617	1.108,00
	1800x600x850	STVS618	1.120,00	STVD618	1.120,00
	1900x600x850	STVS619	1.150,00	STVD619	1.150,00
	2000x600x850	STVS620	1.162,00	STVD620	1.162,00

700



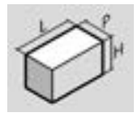
	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer sink on the left Becken links	Price €	Item code Artikelnummer sink on the right Becken rechts	Price €
With upstand, With shelf Mit Aufkantung, mit Zwischenboden	1000x700x850	DTRVAS710	1.016,00	DTRVAD710	1.016,00
	1100x700x850	DTRVAS711	1.034,00	DTRVAD711	1.034,00
	1200x700x850	DTRVAS712	1.043,00	DTRVAD712	1.043,00
	1300x700x850	DTRVAS713	1.071,00	DTRVAD713	1.071,00
	1400x700x850	DTRVAS714	1.083,00	DTRVAD714	1.083,00
	1500x700x850	DTRVAS715	1.117,00	DTRVAD715	1.117,00
	1600x700x850	DTRVAS716	1.131,00	DTRVAD716	1.131,00
	1700x700x850	DTRVAS717	1.154,00	DTRVAD717	1.154,00
	1800x700x850	DTRVAS718	1.165,00	DTRVAD718	1.165,00
	1900x700x850	DTRVAS719	1.197,00	DTRVAD719	1.197,00
	2000x700x850	DTRVAS720	1.209,00	DTRVAD720	1.209,00

All models supplied with pre-drilled hole for water tap / Alle Modelle mit Vorbohrung für Wasserarmatur versehen
Tutti i modelli sono dotati di foro per il rubinetto dell'acqua / Tous les modèles avec trou pour robinetterie

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

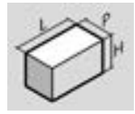
NEUTRAL WORK CUPBOARDS
NEUTRALE ARBEITSSCHRÄNKE

500



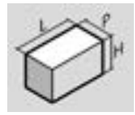
	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer without upstand ohne Aufkantung	Price €	Item code Artikelnummer with upstand mit Aufkantung	Price €
With hinged doors Mit Flügeltüren	600x500x850	HCA0209	890,00	STNA506	916,00
	700x500x850	HCA0210	915,00	HCA0213	959,00
	800x500x850	HCA0211	941,00	HCA0214	989,00

600



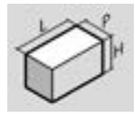
	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer without upstand ohne Aufkantung	Price €	Item code Artikelnummer with upstand mit Aufkantung	Price €
With hinged doors Mit Flügeltüren	600x600x850	STN606	895,00	STNA606	927,00
	700x600x850	STNB6070	943,00	STNAB6070	969,00
	800x600x850	STN608	1.022,00	STNA608	996,00

700



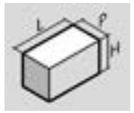
	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer without upstand ohne Aufkantung	Price €	Item code Artikelnummer with upstand mit Aufkantung	Price €
With hinged doors Mit Flügeltüren	600x700x850	HCA0039	897,00	HCA0056	956,00
	700x700x850	STNB7070	961,00	HCA0216	1.012,00
	800x700x850	HCA0040	994,00	HCA0057	1.016,00

800



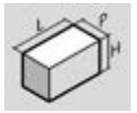
	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer without upstand ohne Aufkantung	Price €	Item code Artikelnummer with upstand mit Aufkantung	Price €
With hinged doors Mit Flügeltüren	600x800x850	STN806	1.115,00	STNA806	1.205,00
	700x800x850	HCA0217	1.190,00	HCA0219	1.285,00
	800x800x850	STN808	1.211,00	STNA808	1.292,00

500



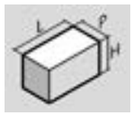
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
With sliding doors Mit Schiebetüren				
900x500x850	**HCA0212**	**1.030,00**	**HCA0215**	**1.096,00**
1000x500x850	**HCA0221**	**1.032,00**	**HCA0232**	**1.098,00**
1100x500x850	**HCA0222**	**1.121,00**	**HCA0233**	**1.188,00**
1200x500x850	**HCA0223**	**1.133,00**	**HCA0234**	**1.218,00**
1300x500x850	**HCA0224**	**1.211,00**	**HCA0235**	**1.284,00**
1400x500x850	**HCA0225**	**1.241,00**	**HCA0236**	**1.317,00**
1500x500x850	**HCA0226**	**1.278,00**	**HCA0237**	**1.395,00**
1600x500x850	**HCA0227**	**1.314,00**	**HCA0238**	**1.426,00**
1700x500x850	**HCA0228**	**1.439,00**	**HCA0239**	**1.523,00**
1800x500x850	**HCA0229**	**1.484,00**	**HCA0240**	**1.588,00**
1900x500x850	**HCA0230**	**1.544,00**	**HCA0241**	**1.629,00**
2000x500x850	**HCA0231**	**1.550,00**	**HCA0242**	**1.671,00**

700



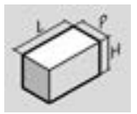
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
With sliding doors Mit Schiebetüren				
900x700x850	**STNB7090**	**1.000,00**	**STNAB7090**	**1.020,00**
1000x700x850	**HCA0041**	**1.012,00**	**HCA0058**	**1.030,00**
1100x700x850	**STN70110**	**1.050,00**	**STNA70110**	**1.067,00**
1200x700x850	**HCA0042**	**1.084,00**	**HCA0059**	**1.105,00**
1300x700x850	**STN7013**	**1.122,00**	**STNA70130**	**1.142,00**
1400x700x850	**STN7014**	**1.160,00**	**STNA7014**	**1.181,00**
1500x700x850	**STN70150**	**1.196,00**	**STNA7015**	**1.220,00**
1600x700x850	**HCA0043**	**1.285,00**	**HCA0060**	**1.312,00**
1700x700x850	**STN70170**	**1.322,00**	**STNA7017**	**1.350,00**
1800x700x850	**STN70180***	**1.384,00**	**STNA70180***	**1.411,00**
1900x700x850	**STN70190***	**1.423,00**	**STNA7019***	**1.452,00**
2000x700x850	**HCA0044***	**1.460,00**	**HCA0061***	**1.491,00**

600



Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
With sliding doors Mit Schiebetüren				
900x600x850	**STNB6090**	**955,00**	**STNAB6090**	**980,00**
1000x600x850	**HCA0035**	**972,00**	**HCA0052**	**990,00**
1100x600x850	**STN60110**	**1.010,00**	**STNA60110**	**1.028,00**
1200x600x850	**HCA0036**	**1.043,00**	**HCA0053**	**1.063,00**
1300x600x850	**STN60130**	**1.078,00**	**STNA60130**	**1.099,00**
1400x600x850	**HCA0037**	**1.116,00**	**HCA0054**	**1.137,00**
1500x600x850	**STN60150**	**1.151,00**	**STNA60150**	**1.174,00**
1600x600x850	**HCA0038**	**1.237,00**	**HCA0055**	**1.263,00**
1700x600x850	**STN60170**	**1.273,00**	**STNA60170**	**1.302,00**
1800x600x850	**STN60180***	**1.329,00**	**STNA60180***	**1.357,00**
1900x600x850	**STN60190***	**1.368,00**	**STNA60190***	**1.395,00**
2000x600x850	**STN6020***	**1.404,00**	**STNA6020***	**1.432,00**

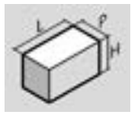
800



Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
With sliding doors Mit Schiebetüren				
900x800x850	**HCA0218**	**1.271,00**	**HCA0220**	**1.359,00**
1000x800x850	**STN8010**	**1.297,00**	**STNA8010**	**1.372,00**
1100x800x850	**HCA0243**	**1.414,00**	**HCA0247**	**1.498,00**
1200x800x850	**STN8012**	**1.443,00**	**STNA8012**	**1.529,00**
1300x800x850	**HCA0244**	**1.541,00**	**HCA0248**	**1.630,00**
1400x800x850	**STN8014**	**1.573,00**	**STNA8014**	**1.664,00**
1500x800x850	**STN80150**	**1.620,00**	**STNA80150**	**1.710,00**
1600x800x850	**STN8016**	**1.674,00**	**STNA8016**	**1.769,00**
1700x800x850	**HCA0245**	**1.830,00**	**HCA0249**	**1.928,00**
1800x800x850	**STN80180**	**1.868,00**	**STNA80180**	**1.968,00**
1900x800x850	**HCA0246**	**1.965,00**	**HCA0250**	**2.072,00**
2000x800x850	**STN8020**	**2.006,00**	**STNA8020**	**2.115,00**

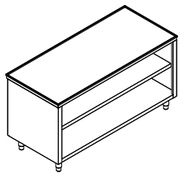
STAINLESS STEEL FURNITURE

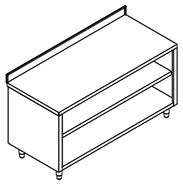
500



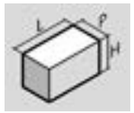
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
600x500x850	STF56	696,00	STFA56	748,00
700x500x850	STF57	736,00	STFA57	794,00
800x500x850	STF58	729,00	STFA58	788,00
900x500x850	STF59	787,00	STFA59	849,00
1000x500x850	STF510	792,00	STFA510	855,00
1100x500x850	STF511	851,00	STFA511	919,00
1200x500x850	STF512	855,00	STFA512	921,00
1300x500x850	STF513	918,00	STFA513	991,00
1400x500x850	STF514	922,00	STFA514	995,00
1500x500x850	STF515	981,00	STFA515	1.055,00
1600x500x850	STF516	1.009,00	STFA516	1.086,00
1700x500x850	STF517	1.093,00	STFA517	1.176,00
1800x500x850	STF518	1.106,00	STFA518	1.187,00
1900x500x850	STF519	1.164,00	STFA519	1.250,00
2000x500x850	STF520	1.175,00	STFA520	1.261,00

Open
Offen



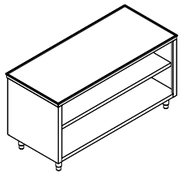


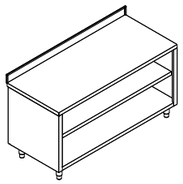
600



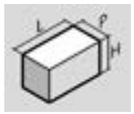
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
600x600x850	STF66	721,00	STFA66	743,00
700x600x850	STF67	758,00	STFA67	771,00
800x600x850	STF68	780,00	STFA68	794,00
900x600x850	STF69	801,00	STFA69	816,00
1000x600x850	STF610	836,00	STFA610	851,00
1100x600x850	STF611	902,00	STFA611	919,00
1200x600x850	STF612	959,00	STFA612	973,00
1300x600x850	STF613	1.016,00	STFA613	1.032,00
1400x600x850	STF614	1.045,00	STFA614	1.062,00
1500x600x850	STF615	1.067,00	STFA615	1.101,00
1600x600x850	STF616	1.181,00	STFA616	1.202,00
1700x600x850	STF617	1.223,00	STFA617	1.239,00
1800x600x850	STF618	1.257,00	STFA618	1.278,00
1900x600x850	STF619	1.295,00	STFA619	1.318,00
2000x600x850	STF620	1.334,00	STFA620	1.357,00

Open
Offen



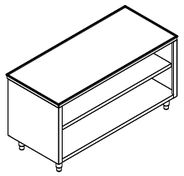


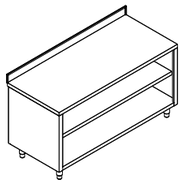
700



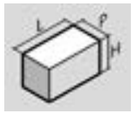
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
600x700x850	STF76	759,00	STFA76	772,00
700x700x850	STF77	798,00	STFA77	812,00
800x700x850	STF78	820,00	STFA78	835,00
900x700x850	STF79	843,00	STFA79	858,00
1000x700x850	STF710	881,00	STFA710	896,00
1100x700x850	STF711	949,00	STFA711	966,00
1200x700x850	STF712	1.008,00	STFA712	1.025,00
1300x700x850	STF713	1.071,00	STFA713	1.085,00
1400x700x850	STF714	1.099,00	STFA714	1.119,00
1500x700x850	STF715	1.141,00	STFA715	1.159,00
1600x700x850	STF716	1.241,00	STFA716	1.282,00
1700x700x850	STF717	1.282,00	STFA717	1.305,00
1800x700x850	STF718	1.323,00	STFA718	1.346,00
1900x700x850	STF719	1.363,00	STFA719	1.386,00
2000x700x850	STF720	1.405,00	STFA720	1.428,00

Open
Offen



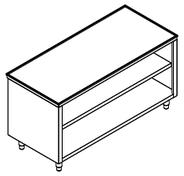


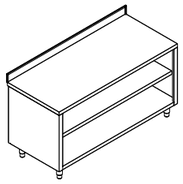
800



Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	without upstand ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
600x800x850	STF86	927,00	STFA86	1.003,00
700x800x850	STF87	941,00	STFA87	1.020,00
800x800x850	STF88	960,00	STFA88	1.041,00
900x800x850	STF89	999,00	STFA89	1.077,00
1000x800x850	STF810	1.019,00	STFA810	1.099,00
1100x800x850	STF811	1.087,00	STFA811	1.169,00
1200x800x850	STF812	1.109,00	STFA812	1.193,00
1300x800x850	STF813	1.185,00	STFA813	1.273,00
1400x800x850	STF814	1.209,00	STFA814	1.299,00
1500x800x850	STF815	1.269,00	STFA815	1.332,00
1600x800x850	STF816	1.283,00	STFA816	1.377,00
1700x800x850	STF817	1.405,00	STFA817	1.506,00
1800x800x850	STF818	1.434,00	STFA818	1.537,00
1900x800x850	STF819	1.511,00	STFA819	1.616,00
2000x800x850	STF820	1.542,00	STFA820	1.649,00

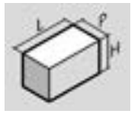
Open
Offen





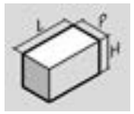
STAINLESS STEEL FURNITURE

500



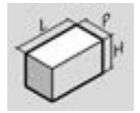
	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price € without upstand ohne Aufkantung
2 sliding doors, without upstand Beidseitig bedienbar, mit Schiebetüren	1000x500x850	**HCA0251**	**1.108,00**
	1100x500x850	**HCA0252**	**1.159,00**
	1200x500x850	**HCA0253**	**1.211,00**
	1300x500x850	**HCA0254**	**1.258,00**
	1400x500x850	**HCA0255**	**1.299,00**
	1500x500x850	**HCA0256**	**1.330,00**
	1600x500x850	**HCA0257**	**1.379,00**
	1700x500x850	**HCA0258**	**1.440,00**
	1800x500x850	**HCA0259**	**1.520,00**
	1900x500x850	**HCA0260**	**1.564,00**
	2000x500x850	**HCA0261**	**1.598,00**

600



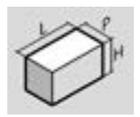
	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price € without upstand ohne Aufkantung
2 sliding doors, without upstand Beidseitig bedienbar, mit Schiebetüren	1000x600x850	**STND60100**	**1.124,00**
	1100x600x850	**STND60110**	**1.169,00**
	1200x600x850	**STND60120**	**1.212,00**
	1300x600x850	**STND60130**	**1.260,00**
	1400x600x850	**STND60140**	**1.305,00**
	1500x600x850	**STND60150**	**1.350,00**
	1600x600x850	**STND60160**	**1.393,00**
	1700x600x850	**STND60170**	**1.460,00**
	1800x600x850	**STND60180***	**1.540,00**
	1900x600x850	**STND60190***	**1.584,00**
	2000x600x850	**STND60200***	**1.629,00**

700



	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price € without upstand ohne Aufkantung
2 sliding doors, without upstand Beidseitig bedienbar, mit Schiebetüren	1000x700x850	**STND70100**	**1.169,00**
	1100x700x850	**STND70110**	**1.217,00**
	1200x700x850	**HCA0046**	**1.264,00**
	1300x700x850	**STND70130**	**1.309,00**
	1400x700x850	**STND70140**	**1.357,00**
	1500x700x850	**STND70150**	**1.401,00**
	1600x700x850	**HCA0047**	**1.449,00**
	1700x700x850	**STND70170**	**1.517,00**
	1800x700x850	**STND70180***	**1.599,00**
	1900x700x850	**STND70190***	**1.646,00**
	2000x700x850	**HCA0048***	**1.694,00**

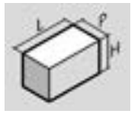
800



	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price € without upstand ohne Aufkantung
2 sliding doors, without upstand Beidseitig bedienbar, mit Schiebetüren	1000x800x850	**HCA0262**	**1.308,00**
	1100x800x850	**HCA0263**	**1.423,00**
	1200x800x850	**STND8012**	**1.443,00**
	1300x800x850	**HCA0264**	**1.548,00**
	1400x800x850	**HCA0265**	**1.559,00**
	1500x800x850	**HCA0266**	**1.609,00**
	1600x800x850	**STND8016**	**1.669,00**
	1700x800x850	**HCA0267**	**1.826,00**
	1800x800x850	**HCA0268**	**1.850,00**
	1900x800x850	**HCA0269**	**1.962,00**
	2000x800x850	**STND8020**	**1.999,00**

STAINLESS STEEL FURNITURE

600

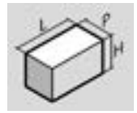


With drawer unit on the right side
Mit Schubladeneinheit rechts eingebaut

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer **without upstand** ohne Aufkantung	**Price** Price €	**Item code** Artikelnummer **with upstand** mit Aufkantung	**Price** Price €
1200x600x850	**STNC36012***	**1.561,00**	**STNAC36012***	**1.573,00**
1300x600x850	**STNC360130**	**1.584,00**	**STNAC360130**	**1.600,00**
1400x600x850	**STNC360140**	**1.610,00**	**STNAC360140**	**1.635,00**
1500x600x850	**STNC360150**	**1.690,00**	**STNAC360150**	**1.715,00**
1600x600x850	**STNC36016**	**1.724,00**	**STNAC36016**	**1.750,00**
1700x600x850	**STNC360170**	**1.757,00**	**STNAC360170**	**1.786,00**
1800x600x850	**STNC36018**	**1.811,00**	**STNAC36018**	**1.840,00**
1900x600x850	**STNC360190**	**1.843,00**	**STNAC360190**	**1.873,00**
2000x600x850	**STNC36020**	**1.877,00**	**STNAC36020**	**1.908,00**

*with hinged doors - mit Flügeltüren

600

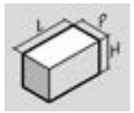


With drawer unit on the left side
Mit Schubladeneinheit links eingebaut

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer **without upstand** ohne Aufkantung	**Price** Price €	**Item code** Artikelnummer **with upstand** mit Aufkantung	**Price** Price €
1200x600x850	**STNC3S60121***	**1.561,00**	**STNAC3S60121***	**1.573,00**
1300x600x850	**STNC3S60131**	**1.584,00**	**STNAC3S60131**	**1.600,00**
1400x600x850	**STNC3S60141**	**1.610,00**	**STNAC3S60141**	**1.635,00**
1500x600x850	**STNC3S60151**	**1.690,00**	**STNAC3S60151**	**1.715,00**
1600x600x850	**STNC3S60161**	**1.724,00**	**STNAC3S60161**	**1.750,00**
1700x600x850	**STNC3S60171**	**1.757,00**	**STNAC3S60171**	**1.786,00**
1800x600x850	**STNC3S60181**	**1.811,00**	**STNAC3S6018/S**	**1.840,00**
1900x600x850	**STNC3S60191**	**1.843,00**	**STNAC3S60191**	**1.873,00**
2000x600x850	**STNC3S60201**	**1.877,00**	**STNAC3S60201**	**1.908,00**

*with hinged doors - mit Flügeltüren

700

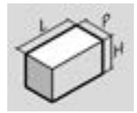


With drawer unit on the right side
Mit Schubladeneinheit rechts eingebaut

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer **without upstand** ohne Aufkantung	**Price** Price €	**Item code** Artikelnummer **with upstand** mit Aufkantung	**Price** Price €
1200x700x850	**STNC37012***	**1.592,00**	**STNAC37012***	**1.605,00**
1300x700x850	**STNC370130**	**1.615,00**	**STNAC370130**	**1.633,00**
1400x700x850	**STNC370140**	**1.641,00**	**STNAC370140**	**1.668,00**
1500x700x850	**STNC370150**	**1.721,00**	**STNAC370150**	**1.749,00**
1600x700x850	**HCA0049**	**1.757,00**	**HCA0063**	**1.785,00**
1700x700x850	**STNC370170**	**1.792,00**	**STNAC370170**	**1.820,00**
1800x700x850	**STNC37018**	**1.848,00**	**STNAC37018**	**1.876,00**
1900x700x850	**STNC370190**	**1.879,00**	**STNAC370190**	**1.910,00**
2000x700x850	**HCA0050**	**1.914,00**	**HCA0064**	**2.372,00**

*with hinged doors - mit Flügeltüren

700

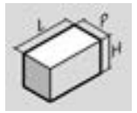


With drawer unit on the left side
Mit Schubladeneinheit links eingebaut

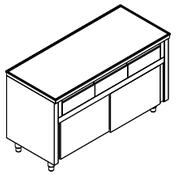
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	**Item code** Artikelnummer **without upstand** ohne Aufkantung	**Price** Price €	**Item code** Artikelnummer **with upstand** mit Aufkantung	**Price** Price €
1200x700x850	**STNC3S70121***	**1.592,00**	**STNAC370121***	**1.605,00**
1300x700x850	**STNC3S70131**	**1.615,00**	**STNAC3S70131**	**1.633,00**
1400x700x850	**STNC3S70141**	**1.641,00**	**STNAC3S70141**	**1.668,00**
1500x700x850	**STNC3S70151**	**1.721,00**	**STNAC3S70151**	**1.749,00**
1600x700x850	**STNC3S70161**	**1.757,00**	**HCA0063/S**	**1.785,00**
1700x700x850	**STNC3S70171**	**1.792,00**	**STNAC3S70171**	**1.820,00**
1800x700x850	**STNC3S70181**	**1.848,00**	**STNAC3S70181**	**1.876,00**
1900x700x850	**STNC3S70191**	**1.879,00**	**STNAC3S70191**	**1.910,00**
2000x700x850	**STNC3S70201**	**1.914,00**	**HCA0064/S***	**2.372,00**

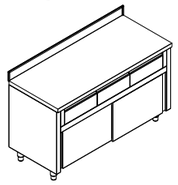
*with hinged doors - mit Flügeltüren

600

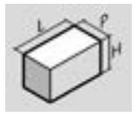


	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Drawers Schubladen n°	Item code Artikelnummer without upstand ohne Aufkantung	Price Price € without upstand ohne Aufkantung	Item code Artikelnummer with upstand mit Aufkantung	Price Price € with upstand mit Aufkantung
With sliding doors and drawers Mit Schiebetüren und Schubladen	1200x600x850	2	**HCA0270**	**1.600,00**	**HCA0279**	**1.670,00**
	1400x600x850	3	**HCA0272**	**1.860,00**	**HCA0281**	**1.930,00**
	1500x600x850	3	**HCA0273**	**1.940,00**	**HCA0282**	**2.010,00**
	1600x600x850	3	**HCA0274**	**1.990,00**	**HCA0283**	**2.060,00**
	1800x600x850	4	**HCA0276**	**2.270,00**	**HCA0285**	**2.350,00**
	2000x600x850	4	**HCA0278**	**2.380,00**	**HCA0287**	**2.460,00**

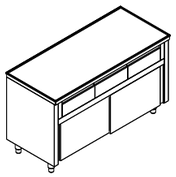


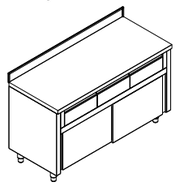


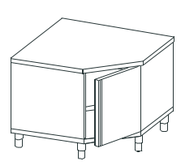
700

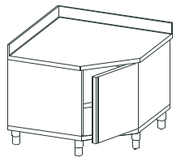


	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Drawers Schubladen n°	Item code Artikelnummer without upstand ohne Aufkantung	Price Price € without upstand ohne Aufkantung	Item code Artikelnummer with upstand mit Aufkantung	Price Price € with upstand mit Aufkantung
With sliding doors and drawers Mit Schiebetüren und Schubladen	1200x700x850	2	**HCA0288**	**1.660,00**	**HCA0297**	**1.720,00**
	1400x700x850	3	**HCA0290**	**1.930,00**	**STNA7014/SP**	**1.990,00**
	1500x700x850	3	**HCA0291**	**2.000,00**	**HCA0299**	**2.070,00**
	1600x700x850	3	**HCA0292**	**2.060,00**	**HCA0300**	**2.130,00**
	1800x700x850	4	**HCA0294**	**2.340,00**	**HCA0302**	**2.420,00**
	2000x700x850	4	**HCA0296**	**2.460,00**	**HCA0304**	**2.540,00**

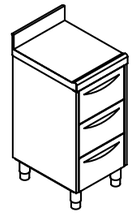








Dimensions Abmessungen mm L	D	H	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
900	**600**	850	**STAB69**	**1.475,00**	**STABA69**	**1.587,00**
1000	**700**	850	**STAB71**	**1.475,00**	**STABA71**	**1.587,00**



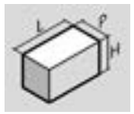
Dimensions Abmessungen mm L	D	H	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
500	**700**	850	**DTC3705**	**811,00**	**DTC3A705**	**846,00**

NEUTRAL WORK CUPBOARDS
NEUTRALE ARBEITSSCHRÄNKE

Item code Artikelnummer	Description Beschreibung	Price €
Z/TMOKRARMC	**Cupboards / Sinks on cupboard** Arbeitsschränke / Spülschränke	**210,00**

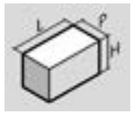
POWER SUPPLY / ANSCHLUSSWERTE
220-240V / 1+N / 50-60 Hz / 1600 watt

600



	Dimensions Abmessungen	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	WxDxH mm	**without upstand** ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
With sliding doors Mit Schiebetüren	1000x600x850	**HCA0066**	**1.339,00**	**HCA0072**	**1.361,00**
	1100x600x850	**STES60110**	**1.379,00**	**STESA60110**	**1.400,00**
	1200x600x850	**HCA0067**	**1.419,00**	**HCA0073**	**1.441,00**
	1300x600x850	**STES60130**	**1.460,00**	**STESA60130**	**1.484,00**
	1400x600x850	**HCA0068**	**1.501,00**	**HCA0074**	**1.501,00**
	1500x600x850	**STES60150**	**1.603,00**	**STESA60150**	**1.603,00**
	1600x600x850	**STES6016**	**1.645,00**	**STESA6016**	**1.645,00**
	1700x600x850	**STES60170**	**1.699,00**	**STESA60170**	**1.699,00**
	1800x600x850	**STES60180**	**1.848,00**	**STESA60180**	**1.848,00**
	1900x600x850	**STES60190**	**1.890,00**	**STESA60190**	**1.890,00**
	2000x600x850	**STES6020**	**1.933,00**	**STESA6020**	**1.966,00**

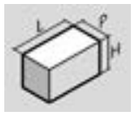
700



	Dimensions Abmessungen	Item code Artikelnummer	Price Price €	Item code Artikelnummer	Price Price €
	WxDxH mm	**without upstand** ohne Aufkantung		**with upstand** mit Aufkantung	
With sliding doors Mit Schiebetüren	1000x700x850	**STES7010**	**1.392,00**	**STESA7010**	**1.415,00**
	1100 700x850	**STES70110**	**1.431,00**	**STESA70110**	**1.456,00**
	1200x700x850	**HCA0069**	**1.475,00**	**HCA0075**	**1.501,00**
	1300x700x850	**STES70130**	**1.517,00**	**STESA70130**	**1.544,00**
	1400x700x850	**STES7014**	**1.559,00**	**STESA7014**	**1.588,00**
	1500x700x850	**STES70150**	**1.667,00**	**STESA70150**	**1.695,00**
	1600x700x850	**HCA0070**	**1.712,00**	**HCA0076**	**1.741,00**
	1700x700x850	**STES70170**	**1.766,00**	**STESA70170**	**1.796,00**
	1800x700x850	**STES7018**	**1.920,00**	**STESA7018**	**1.952,00**
	1900x700x850	**STES70190**	**1.966,00**	**STESA70190**	**1.998,00**
	2000x700x850	**HCA0071**	**2.010,00**	**HCA0077**	**2.044,00**

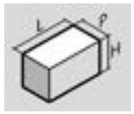
POWER SUPPLY / ANSCHLUSSWERTE
220-240V / 1+N / 50-60 Hz / 1600 watt

600



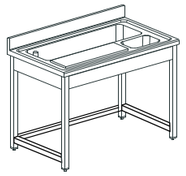
	Dimensions Abmessungen	Item code Artikelnummer	Price Price €
	WxDxH mm	**without upstand** ohne Aufkantung	
2 sliding doors, **without upstand** Beidseitig bedienbar, mit Schiebetüren	1000x600x850	**STEPS6010**	**1.480,00**
	1100x600x850	**STEPS60110**	**1.526,00**
	1200x600x850	**STEPS60120**	**1.583,00**
	1300x600x850	**STEPS60130**	**1.636,00**
	1400x600x850	**STEPS60140**	**1.733,00**
	1500x600x850	**STEPS60150**	**1.853,00**
	1600x600x850	**STEPS6016**	**1.855,00**
	1700x600x850	**STEPS60170**	**1.946,00**
	1800x600x850	**STEPS60180**	**2.118,00**
	1900x600x850	**STEPS60190**	**2.177,00**
	2000x600x850	**STEPS6020**	**2.232,00**

700

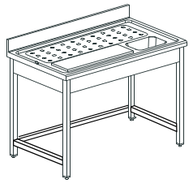


	Dimensions Abmessungen	Item code Artikelnummer	Price Price €
	WxDxH mm	**without upstand** ohne Aufkantung	
2 sliding doors, **without upstand** Beidseitig bedienbar, mit Schiebetüren	1000x700x850	**STEPS70100**	**1.541,00**
	1100x700x850	**STEPS70110**	**1.588,00**
	1200x700x850	**HCA0078**	**1.645,00**
	1300x700x850	**STEPS70130**	**1.703,00**
	1400x700x850	**STEPS70140**	**1.802,00**
	1500x700x850	**STEPS70150**	**1.860,00**
	1600x700x850	**HCA0079**	**1.929,00**
	1700x700x850	**STEPS70170**	**2.024,00**
	1800x700x850	**STEPS70180**	**2.204,00**
	1900x700x850	**STEPS70190**	**2.262,00**
	2000x700x850	**HCA0080**	**2.321,00**

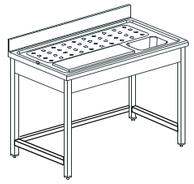
PREPARATION TABLES
VORBEREITUNGSTISCHE



Vegetable processing table



Meat processing table

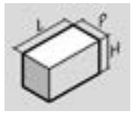


Fish processing table

Dimensionss Abmessungen mm			Item code Artikelnummer	Price €	Item code Artikelnummer	Price €	Item code Artikelnummer	Price Preis €
L	D	H						
1400	**700**	860	**DTPV714**	**1.878,00**	**DTLC714**	**1.641,00**	**DTLP714**	**1.641,00**
2000	**700**	860	**DTPV720**	**2.178,00**	**DTLC720**	**1.860,00**	**DTLP720**	**1.860,00**

OPEN WALL CUPBOARDS
OFFENE WANDHÄNGESCHRÄNKE

400

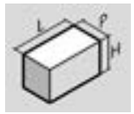


Open + middle shelf
Offen + Zwischenboden

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
400x400x660	**SAG654**	**321,00**
500x400x660	**SAG655**	**331,00**
600x400x660	**HCC1001**	**340,00**
700x400x660	**SAG657**	**361,00**
800x400x660	**HCC1002**	**384,00**
900x400x660	**HCC1053**	**408,00**
1000x400x660	**HCC1003**	**429,00**
1100x400x660	**SAG6511**	**450,00**
1200x400x660	**HCC1004**	**471,00**
1300x400x660	**SAG6513**	**495,00**
1400x400x660	**HCC1005**	**516,00**
1500x400x660	**HCC1006**	**538,00**
1600x400x660	**HCC1007**	**561,00**
1700x400x660	**SAG6517**	**582,00**
1800x400x660	**HCC1008**	**604,00**
1900x400x660	**HCC1029**	**618,00**
2000x400x660	**HCC1009**	**630,00**

WALL CUPBOARDS
WANDHÄNGESCHRÄNKE

400



Corner model, with door
Eckmodell, mit Tür

Hinged door + middle shelf
Flügeltür + Zwischenboden

Sliding doors + middle shelf
Schiebetüren + Zwischenboden

Sliding doors with dish drainer
Schiebetüren mit Tellerabtropfboden

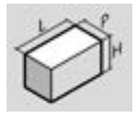
Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
700x700x660	**HCC1018**	**730,00**
400x400x660	**SAPB654***	**421,00**
500x400x660	**SAPB655***	**430,00**
600x400x660	**SAPB656***	**444,00**
700x400x660	**HCC1030***	**478,00**
800x400x660	**HCC1010****	**504,00**
900x400x660	**SAPB659**	**532,00**
1000x400x660	**HCC1011**	**506,00**
1100x400x660	**HCC1021**	**526,00**
1200x400x660	**HCC1012**	**547,00**
1300x400x660	**HCC1032**	**569,00**
1400x400x660	**HCC1013**	**591,00**
1500x400x660	**HCC1014**	**635,00**
1600x400x660	**HCC1015**	**658,00**
1700x400x660	**HCC1028**	**680,00**
1800x400x660	**HCC1016**	**700,00**
1900x400x660	**SAPS65190**	**714,00**
2000x400x660	**HCC1017**	**736,00**
1000x400x660	**HCC1022**	**678,00**
1100x400x660	**HCC1031**	**683,00**
1200x400x660	**HCC1023**	**695,00**
1300x400x660	**SASG6513**	**707,00**
1400x400x660	**HCC1024**	**745,00**
1500x400x660	**SASG6515**	**785,00**
1600x400x660	**HCC1025**	**825,00**
1700x400x660	**SASG6517**	**864,00**
1800x400x660	**HCC1026**	**910,00**
1900x400x660	**SASG6519**	**942,00**
2000x400x660	**HCC1027**	**956,00**

*1 hinged door - 1 Flügeltür **2 hinged doors - 2 Flügeltüren

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Plate capacity Plattenkappe	Plate Ø Teller-Ø mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
98x42x48 h	72	160÷320	**5052**	**257,00**

FÜR KUNDEN AUS DEUTSCHLAND
Verschweißte / montierte Ware auf Anfrage erhältlich.

600 700



	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Dimensions sink Abmessungen Becken WxD mm	Dimensions sink Abmessungen Becken H mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
	600				
1 sink, on legs, with lower shelf 1 Becken, auf Beinen mit Zwischenboden	600x600x850	400x400	250	**SLG16460**	**774,00**
	700x600x850	500x400	250	**SLG17560**	**822,00**
	800x600x850	500x400	250	**SLG1856**	**849,00**
	700				
	600x700x850	400x500	250	**SLG1647**	**804,00**
	700x700x850	500x500	300	**SLG1757**	**855,00**
	800x700x850	600x500	300	**GLA0008**	**882,00**

	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	600				
1 sink + right, draining board, on legs, with lower shelf 1 Becken, Tropftasse rechts, auf Beinen mit Zwischenboden	1000x600x850	500x400	250	**GLA0001**	**909,00**
	1100x600x850	500x400	250	**SLG1GD11560**	**915,00**
	1200x600x850	500x400	250	**GLA0004**	**940,00**
	1300x600x850	500x400	250	**SLG1GD13560**	**974,00**
	1400x600x850	500x400	250	**SLG1GD1456**	**1.016,00**
	700				
	1000x700x850	500x500	300	**SLG1GD1057**	**955,00**
	1100x700x850	500x500	300	**SLG1GD1157**	**959,00**
	1200x700x850	500x500	300	**GLA0010**	**975,00**
	1300x700x850	500x500	300	**SLG1GD1357**	**1.013,00**
	1400x700x850	600x500	300	**SLG1GD1467**	**1.056,00**

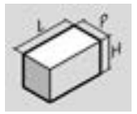
	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	600				
1 sink + left draining board, on legs, with lower shelf 1 Becken, Tropftasse links, auf Beinen mit Zwischenboden	1000x600x850	500x400	250	**GLA0002**	**909,00**
	1100x600x850	500x400	250	**SLG1GS11560**	**915,00**
	1200x600x850	500x400	250	**GLA0005**	**940,00**
	1300x600x850	500x400	250	**SLG1GS13560**	**974,00**
	1400x600x850	500x400	250	**SLG1GS1456**	**1.016,00**
	700				
	1000x700x850	500x500	300	**SLG1GS1057**	**955,00**
	1100x700x850	500x500	300	**SLG1GS1157**	**959,00**
	1200x700x850	500x500	300	**GLA0011**	**975,00**
	1300x700x850	500x500	300	**SLG1GS1357**	**1.013,00**
	1400x700x850	600x500	300	**SLG1GS1467**	**1.056,00**

All models supplied with pre-drilled hole for water tap / Alle Modelle mit Vorbohrung für Wasserarmatur versehen
Tutti i modelli sono dotati di foro per il rubinetto dell'acqua / Tous les modèles avec trou pour robinetterie

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

FÜR KUNDEN AUS DEUTSCHLAND
Verschweißte / montierte Ware auf Anfrage erhältlich.

600 700

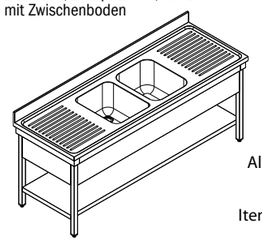


	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Dimensions sink Abmessungen Becken WxD mm	Dimensions sink Abmessungen Becken H mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
	600				
2 sink, on legs, with lower shelf 2 Becken, auf Beinen mit Zwischenboden	1000x600x850	400x400	250	**SLG210460**	**1.013,00**
	1200x600x850	500x400	250	**GLA0003**	**1.085,00**
	1400x600x850	500x400	250	**SLG21466**	**1.109,00**
	1600x600x850	500x400	250	**SLG21666**	**1.187,00**
	700				
	1000x700x850	400x500	250	**SLG21047**	**1.075,00**
	1200x700x850	500x500	300	**GLA0009**	**1.156,00**
	1400x700x850	600x500	300	**GLA0012**	**1.214,00**
	1600x700x850	600x500	300	**SLG21667**	**1.280,00**

	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	600				
2 sink + right, draining board, on legs, with lower shelf 2 Becken, Tropftasse rechts, auf Beinen mit Zwischenboden	1400x600x850	400x400	250	**SLG2GD1446**	**1.150,00**
	1600x600x850	500x400	250	**SLG2GD1656**	**1.235,00**
	1800x600x850	500x400	250	**SLG2GD1856**	**1.353,00**
	2000x600x850	500x400	250	**SLG2GD2056**	**1.423,00**
	700				
	1400x700x850	400x500	250	**SLG2GD1447**	**1.196,00**
	1600x700x850	500x500	300	**GLA0013**	**1.283,00**
	1800x700x850	600x500	300	**GLA0015**	**1.406,00**
	2000x700x850	600x500	300	**SLG2GD2067**	**1.478,00**

	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	600				
2 sink + left draining board, on legs, with lower shelf 2 Becken, Tropftasse links, auf Beinen mit Zwischenboden	1400x600x850	400x400	250	**SLG2GS1446**	**1.150,00**
	1600x600x850	500x400	250	**SLG2GS1656**	**1.235,00**
	1800x600x850	500x400	250	**SLG2GS1856**	**1.353,00**
	2000x600x850	500x400	250	**SLG2GS2056**	**1.423,00**
	700				
	1400x700x850	400x500	250	**SLG2GS1447**	**1.196,00**
	1600x700x850	500x500	300	**GLA0014**	**1.283,00**
	1800x700x850	600x500	300	**GLA0016**	**1.406,00**
	2000x700x850	600x500	300	**SLG2GS2067**	**1.478,00**

	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	700				
2 sinks +2 draining boards, on legs, with lower shelf 2 Becken, 2 Tropftassen, auf Beinen mit Zwischenboden	2000x700x850	400x500	250	**GLA0017**	**1.555,00**



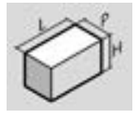
All models supplied with pre-drilled hole for water tap / Alle Modelle mit Vorbohrung für Wasserarmatur versehen
Tutti i modelli sono dotati di foro per il rubinetto dell'acqua / Tous les modèles avec trou pour robinetterie

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

FÜR KUNDEN AUS DEUTSCHLAND
Verschweißte / montierte Ware auf Anfrage erhältlich.

SINK UNITS FOR BUILT- IN DISHWASHER
SPÜLCENTER

600 / 700



	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Dimensions sink Abmessungen Becken WxD mm	Dimensions sink Abmessungen Becken H mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
1 sink + right draining board, on legs, with lower shelf 1 Becken, Tropftasse rechts, auf Beinen mit Zwischenboden	**600**				
	1200x600x850	400x400	250	**SLG1LD12560**	**809,00**
	1300x600x850	500x400	250	**SLG1LD13560**	**856,00**
	1400x600x850	500x400	250	**SLG1LD14660**	**913,00**
	1500x600x850	500x400	250	**SLG1LD15460**	**957,00**
	700				
	1200x700x850	500x500	300	**SLG1LD1257**	**861,00**
	1300x700x850	500x500	300	**SLG1LD1357**	**891,00**
	1400x700x850	500x500	300	**GLA0035**	**948,00**
	1500x700x850	600x500	300	**SLG1LD1567**	**995,00**

	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
1 sink + left draining board, on legs, with lower shelf 1 Becken, Tropftasse links, auf Beinen mit Zwischenboden	**600**				
	1200x600x850	500x400	250	**SLG1LS12560**	**809,00**
	1300x600x850	500x400	250	**SLG1LS13560**	**856,00**
	1400x600x850	500x400	250	**SLG1LS14660**	**913,00**
	1500x600x850	500x400	250	**SLG1LS15460**	**957,00**
	700				
	1200x700x850	500x500	300	**SLG1LS1257**	**861,00**
	1300x700x850	500x500	300	**SLG1LS1467**	**891,00**
	1400x700x850	500x500	300	**GLA0036**	**948,00**
	1500x700x850	600x500	300	**SLG1LS1567**	**995,00**

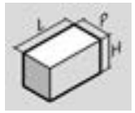
	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
2 sinks + right draining board, on legs, with lower shelf 2 Becken, Tropftasse rechts, auf Beinen mit Zwischenboden	**600**				
	1600x600x850	400x400	250	**SLG2LD16460**	**1.180,00**
	1800x600x850	500x400	250	**SLG2LD18560**	**1.239,00**
	2000x600x850	500x400	250	**SLG2LD20660**	**1.349,00**
	700				
	1600x700x850	400x500	250	**GLA0037**	**1.228,00**
	1800x700x850	500x500	300	**SLG2LD1857**	**1.287,00**
	2000x700x850	600x500	300	**GLA0039**	**1.402,00**

	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
2 sinks + left draining board, on legs, with lower shelf 2 Becken, Tropftasse links, auf Beinen mit Zwischenboden	**600**				
	1600x600x850	500x400	250	**SLG2LS16460**	**1.180,00**
	1800x600x850	500x400	250	**SLG2LS18560**	**1.239,00**
	2000x600x850	500x400	250	**SLG2LS20660**	**1.349,00**
	700				
	1600x700x850	400x500	250	**GLA0038**	**1.228,00**
	1800x700x850	500x500	300	**SLG2LS1857**	**1.287,00**
	2000x700x850	600x500	300	**GLA0040**	**1.402,00**

All models supplied with pre-drilled hole for water tap / Alle Modelle mit Vorbohrung für Wasserarmatur versehen
Tutti i modelli sono dotati di foro per il rubinetto dell'acqua / Tous les modèles avec trou pour robinetterie

Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

600 / 700



	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Dimensions sink Abmessungen Becken WxD mm	Dimensions sink Abmessungen Becken H mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
1 sink + right draining board, on cupboard, with hinged door 1 Becken, Tropftasse rechts, auf Schrank mit Flügeltür	**600**				
	1200x600x850	400x400	250	**SLA1LD1206**	**1.018,00**
	1400x600x850	600x400	250	**SLA1LD1406**	**1.086,00**
	700				
	1200x700x850	500x500	300	**SLA1LD1207**	**1.059,00**
	1400x700x850	500x500	300	**GLA0041**	**1.130,00**

	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
1 sink + left draining board, on cupboard, with hinged door 1 Becken, Tropftasse links, auf Schrank mit Flügeltür	**600**				
	1200x600x850	400x400	250	**SLA1LS1206**	**1.018,00**
	1400x600x850	600x400	250	**SLA1LS1406**	**1.086,00**
	700				
	1200x700x850	500x500	300	**SLA1LS12070**	**1.059,00**
	1400x700x850	500x500	300	**GLA0042**	**1.130,00**

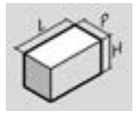
	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
2 sinkss + right draining board, on cupboard, with sliding doors 2 Becken, Tropftasse rechts, auf Schrank mit Schiebetüren	**600**				
	1600x600x850	400x400	250	**SLA2LD1606**	**1.322,00**
	1800x600x850	500x400	250	**SLA2LD1806**	**1.458,00**
	2000x600x850	500x400	250	**SLA2LD2006**	**1.512,00**
	700				
	1600x700x850	400x400	250	**GLA0043**	**1.376,00**
	1800x700x850	500x500	300	**SLA2LD1807**	**1.515,00**
	2000x700x850	600x500	300	**GLA0045**	**1.572,00**

	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
2 sinkss + left draining board, on cupboard, with sliding doors 2 Becken, Tropftasse links, auf Schrank mit Schiebetüren	**600**				
	1600x600x850	400x400	250	**SLA2LS1606**	**1.322,00**
	1800x600x850	500x400	250	**SLA2LS1806**	**1.458,00**
	2000x600x850	500x400	250	**SLA2LS2006**	**1.512,00**
	700				
	1600x700x850	400x500	250	**GLA0044**	**1.376,00**
	1800x700x850	500x500	300	**SLA2LS1807**	**1.515,00**
	2000x700x850	600x500	300	**GLA0046**	**1.572,00**

All models supplied with pre-drilled hole for water tap / Alle Modelle mit Vorbohrung für Wasserarmatur versehen
Tutti i modelli sono dotati di foro per il rubinetto dell'acqua / Tous les modèles avec trou pour robinetterie

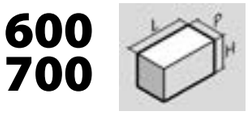
Items delivered disassembled / Artikel demontiert geliefert / Articoli consegnati smontati / Articles livrés démontés

600
700



	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Dimensions sink Abmessungen Becken WxD mm	Dimensions sink Abmessungen Becken H mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
	600				
1 sink, on cupboard, with hinged door 1 Becken, auf Schrank, mit Flügeltür	600x600x850	400x400	250	**SLA1606**	**959,00**
	700x600x850	500x400	250	**SLA1706**	**975,00**
	800x600x850	500x400	250	**SLA1806**	**1.033,00**
	700				
	600x700x850	400x500	250	**SLA1607**	**998,00**
	700x700x850	500x500	300	**SLA1707**	**1.015,00**
	800x700x850	600x500	300	**GLA0026**	**1.074,00**
	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	600				
1 sink + right draining board, on cupboard, with sliding doors 1 Becken, Tropftasse rechts, auf Schrank, mit Schiebetüren	1000x600x850	500x400	250	**GLA0019**	**1.131,00**
	1100x600x850	500x400	250	**SLA1GD1106**	**1.141,00**
	1200x600x850	500x400	250	**GLA0022**	**1.149,00**
	1300x600x850	500x400	250	**SLA1GD1306**	**1.245,00**
	1400x600x850	500x400	250	**SLA1GD1406**	**1.293,00**
	1500x600x850	500x400	250	**SLA1GD1506**	**1.318,00**
	700				
	1000x700x850	500x500	300	**SLA1GD1007**	**1.177,00**
	1100x700x850	500x500	300	**SLA1GD1107**	**1.186,00**
	1200x700x850	500x500	300	**GLA0028**	**1.195,00**
	1300x700x850	500x500	300	**SLA1GD1307**	**1.295,00**
	1400x700x850	600x500	300	**SLA1GD1407**	**1.346,00**
	1500x700x850	600x500	300	**SLA1GD1507**	**1.368,00**
	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	600				
1 sink + left draining board, on cupboard, with sliding doors 1 Becken, Tropftasse links, auf Schrank, mit Schiebetüren	1000x600x850	500x400	250	**GLA0020**	**1.131,00**
	1100x600x850	500x400	250	**SLA1GS1106**	**1.141,00**
	1200x600x850	500x400	250	**GLA0023**	**1.149,00**
	1300x600x850	500x400	250	**SLA1GS1306**	**1.245,00**
	1400x600x850	500x400	250	**SLA1GS1406**	**1.293,00**
	1500x600x850	500x400	250	**SLA1GS1506**	**1.318,00**
	700				
	1000x700x850	500x500	300	**SLA1GS1007**	**1.177,00**
	1100x700x850	500x500	300	**SLA1GS1107**	**1.186,00**
	1200x700x850	500x500	300	**GLA0029**	**1.195,00**
	1300x700x850	500x500	300	**SLA1GS1307**	**1.295,00**
	1400x700x850	600x500	300	**SLA1GS1407**	**1.346,00**
	1500x700x850	600x500	300	**SLA1GS1507**	**1.368,00**

600
700



	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Dimensions sink Abmessungen Becken WxD mm	Dimensions sink Abmessungen Becken H mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
	600				
2 sinks, on cupboard, with sliding doors 2 Becken, auf Schrank, mit Schiebetüren	1000x600x850	400x400	250	**SLA21006**	**1.275,00**
	1200x600x850	500x400	250	**GLA0021**	**1.274,00**
	1300x600x850	500x400	250	**SLA21306**	**1.320,00**
	1400x600x850	500x400	250	**SLA21406**	**1.355,00**
	1500x600x850	500x400	250	**SLA21506**	**1.398,00**
	1600x600x850	500x400	250	**SLA21606**	**1.482,00**
	700				
	1000x700x850	500x500	300	**SLA21007**	**1.327,00**
	1200x700x850	500x500	300	**GLA0027**	**1.357,00**
	1300x700x850	500x500	300	**SLA21307**	**1.391,00**
	1400x700x850	500x500	300	**SLA21407**	**1.469,00**
	1500x700x850	600x500	300	**SLA21507**	**1.498,00**
	1600x700x850	600x500	300	**SLA21607**	**1.599,00**
	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	600				
2 sinks + right draining board, on cupboard, with sliding doors 2 Becken, Tropftasse rechts, auf Schrank, mit Schiebetüren	1400x600x850	400x400	250	**SLA2GD1406**	**1.382,00**
	1500x600x850	400x400	250	**SLA2GD1506**	**1.416,00**
	1600x600x850	500x400	250	**SLA2GD1606**	**1.507,00**
	1800x600x850	500x400	250	**SLA2GD1806**	**1.548,00**
	2000x600x850	500x400	250	**SLA2GD2006**	**1.716,00**
	700				
	1400x700x850	400x500	250	**SLA2GD1407**	**1.436,00**
	1500x700x850	400x500	250	**SLA2GD1507**	**1.472,00**
	1600x700x850	500x500	300	**GLA0030**	**1.567,00**
	1800x700x850	600x500	300	**GLA0032**	**1.611,00**
	2000x700x850	600x500	300	**SLA2GD2007**	**1.785,00**
	WxDxH mm	WxD mm	H mm		
	600				
2 sinks + left draining board, on cupboard, with sliding doors 2 Becken, Tropftasse links, auf Schrank, mit Schiebetüren	1400x600x850	400x400	250	**SLA2GS1406**	**1.382,00**
	1500x600x850	400x400	250	**SLA2GS1506**	**1.416,00**
	1600x600x850	500x400	250	**SLA2GS1606**	**1.507,00**
	1800x600x850	500x400	250	**SLA2GS1806**	**1.548,00**
	2000x600x850	500x400	250	**SLA2GS2006**	**1.716,00**
	700				
	1400x700x850	400x500	250	**SLA2GS4070**	**1.436,00**
	1500x700x850	400x500	250	**SLA2GS1507**	**1.472,00**
	1600x700x850	500x500	300	**GLA0031**	**1.567,00**
	1800x700x850	600x500	300	**GLA0033**	**1.611,00**
	2000x700x850	600x500	300	**SLA2GS2007**	**1.785,00**

STAINLESS STEEL FURNITURE

HANDWASH-BASINS & PLONK UNITS
HANDWASCHBECKEN & TOPFSPÜLTISCHE

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Dimensions sink Abmessungen Becken WxDxH mm	Description Beschreibung	Price Price €
	DLP710	1000x700x850	800x500x350	**Plonk units with backsplash** Topfspültische mit Aufkantung	**1.405,00**
	DLP712	1200x700x850	1060x500x350		**1.487,00**
	DLP714	1400x700x850	1160x500x350		**1.554,00**
	DLP716	1600x700x850	1360x500x350		**1.699,00**
	DLP718	1800x700x850	1660x500x350		**1.890,00**
	DLP720	2000x700x850	1760x500x350		**2.044,00**
	GLC0016	500x600x850		**Stainless steel handwash basin for installation with a rectangular sink and rounded edges.**	**598,00**
	GLC0017	500x700x850		Handwaschbecken ganz aus Edelstahl mit eckigem Becken und abgerundeten Kanten.	**598,00**
	GLC0004/B	500x450x850	ELIPSE 412x337	**Handwash basin with waste bin** Handwaschbecken mit Abfalleimer	**383,00**
	GLC0009/B	470x435x877	410x350x150	**Handwash basin with soap and paper dispenser** Handwaschbecken mit Seifen- und Papierspender	**935,00**
	9029B	400x300x210	340x240x80	**Handwash basin with soap dispenser** Handwaschbecken mit Seifenspender	**252,00**
	9011G	500x400x850	430x280x140	**Handwash basin with knee-control - on cabinet** Handwaschbecken mit Hebel-Kniebedienung - Unterbau	**666,00**

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Dimensions sink Abmessungen Becken WxDxH mm	Description Beschreibung	Price Price €
	GLC0001/B	400x400x260	Ø 340x130 H	**Wall-mounted handwash basin** Handwaschbecken	**256,00**
	GLC0002/F	450x450x215	370x340x150	**Wall-mounted handwash basin** Handwaschbecken	**369,00**
	GLC0008	800x506x256	2x 330x356x136	**Wall-mounted handwash basin** Handwaschbecken	**999,00**

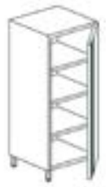
STAINLESS STEEL FURNITURE

STAINLESS STEEL SHELVING UNITS
EDELSTAHLREGALE

Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Price Price €
1000x500x1800	SL1850100	582,00
1100x500x1800	SL1850110	604,00
1200x500x1800	HCD0001	625,00
1300x500x1800	SL1850130	647,00
1400x500x1800	SL1850140	673,00
1500x500x1800	SL1850150	706,00
1600x500x1800	HCD0002	718,00
1700x500x1800	SL1850170	744,00
1800x500x1800	DSL518	767,00
1900x500x1800	SL1850190	790,00
2000 500x1800	HCD0003	819,00

HIGH CUPBOARDS
HOCHSCHRÄNKE

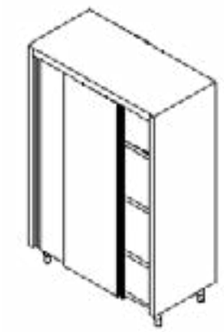
Hinged doors - 3 Shelves
Flügeltüren - 3 Borde



600		
600x600x2000	SAVB205506	1.795,00
700x600x2000	SAVB205507	1.877,00
800x600x2000	SAVB2055080	1.927,00
1000x600x2000	SAVB205510*	2.057,00
700		
600x700x2000	SAVB207006	1.892,00
700x700x2000	SAVB207007	1.986,00
800x700x2000	SAVB207008	2.035,00
1000x700x2000	SAVB207010*	2.176,00

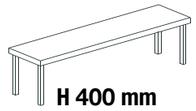
*with 2 hinged doors - mit 2 Flügeltüren

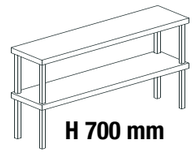
Sliding doors - 3 Shelves
Schiebetüren - 3 Borde



600		
1000x600x2000	HCC0005	1.847,00
1100x600x2000	SAVS205511	1.919,00
1200x600x2000	SAVS205512	1.994,00
1300x600x2000	SAVS205513	2.065,00
1400x600x2000	SAVS205514	2.180,00
1500x600x2000	SAVS205515	2.252,00
1600x600x2000	HCC0006	2.326,00
1700x600x2000	SAVS205517	2.461,00
1800x600x2000	HCC0007	2.581,00
1900x600x2000	SAVS205519	2.658,00
2000x600x2000	HCC0008	2.732,00
700		
1000x700x2000	HCC0012	1.954,00
1100x700x2000	SAVS20711	2.036,00
1200x700x2000	SAVS20712	2.114,00
1300x700x2000	SAVS20713	2.193,00
1400x700x2000	SAVS20714	2.312,00
1500x700x2000	SAVS20715	2.390,00
1600x700x2000	SAVS20716	2.470,00
1700x700x2000	SAVS20717	2.615,00
1800x700x2000	SAVS20718	2.739,00
1900x700x2000	SAVS20719	2.821,00
2000x700x2000	SAVS20720	2.900,00

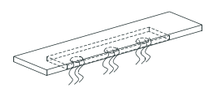
OVERSHELVES
AUSGABEAUFSÄTZE





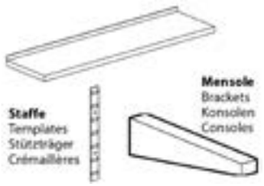
Dimensions Abmessungen WxD mm	Item code Artikelnummer H=400	Price Price €	Item code Artikelnummer H=700	Price Price €
1000x300	HCB0070	312,00	HCB0081	486,00
1100x300	HCB0071	341,00	HCB0082	499,00
1200x300	HCB0072	357,00	HCB0083	512,00
1300x300	HCB0073	375,00	HCB0084	526,00
1400x300	HCB0074	401,00	HCB0085	538,00
1500x300	HCB0075	419,00	HCB0086	565,00
1600x300	HCB0076	444,00	HCB0087	592,00
1700x300	HCB0077	458,00	HCB0088	619,00
1800x300	HCB0078	499,00	HCB0089	645,00
1900x300	HCB0079	516,00	HCB0090	660,00
2000x300	HCB0080	554,00	HCB0091	672,00

CERAMIK HEATING ELEMENTS
KERAMIK HEIZELEMENT



Dimensions Abmessungen WxDxH mm	Item code Artikelnummer	Power supply Netzspannung V-P-Hz	Absorbed power Anschlusswer watt	Description Beschreibung	Price Price €
890x251x60	ER10/K	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	3x 250	Ceramic heating element Keramik-Heizelement	370,00
990x251x60	ER11/K		3x 250		407,00
1090x251x60	ER12/K		3x 250		433,00
1190x251x60	ER13/K		3x 250		475,00
1290x251x60	ER14/K		3x 250		497,00
1390x251x60	ER15/K		3x 250		529,00
1490x251x60	ER16/K		3x 250		540,00
1590x251x60	ER17/K		4x 250		591,00
1690x251x60	ER18/K		4x 250		607,00
1790x251x60	ER19/K		4x 250		650,00
1890x251x60	ER20/K		5x 250		661,00

WALL SHELVES
WANDBORDE



Templates & Brackets included
Stützträger & Konsolen im Lieferumfang enthalten

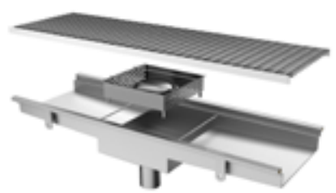
Dimensions Abmessungen WxH mm	Item code Artikelnummer 300	Price Price €	Item code Artikelnummer 400	Price Price €	Item code Artikelnummer 2x400	Price Price €
800x30	HCB0003	151,00	HCB0011	158,00	8531G	251,00
900x30	SRPL309	154,00	SRPL409	161,00	HCB0064	257,00
1000x30	HCB0004	158,00	HCB0012	167,00	8525G	265,00
1100x30	SRPL3011	161,00	SRPL4011	169,00	HCB0065	269,00
1200x30	HCB0005	164,00	HCB0013	171,00	8526G	272,00
1300x30	SRPL3013	175,00	SRPL4013	183,00	HCB0066	292,00
1400x30	HCB0006	185,00	HCB0014	194,00	8527G	308,00
1500x30	HCB0007	193,00	HCB0015	202,00	HCB0067	321,00
1600x30	HCB0008*	198,00	HCB0016*	209,00	8528G	332,00
1700x30	SRPL3017*	228,00	SRPL4017*	236,00	HCB0068	375,00
1800x30	HCB0009*	246,00	HCB0017*	258,00	8529G	409,00
1900x30	SRPL3019*	267,00	SRPL4019*	285,00	HCB0069	452,00
2000x30	HCB0010*	288,00	HCB0018*	302,00	8530G	479,00

*3 brackets + 3 templates - 3 Konsolen + Stützträger

FLOOR GUTTERS WITH VERTICAL DRAIN
BODENABLAUFRINNEN MIT VERTIKALEM AUSLAUF

Item code Artikelnummer	**Dimensions** Abmessungen	Drain Ablauf	**Price** Price
	WxDxH mm	ø mm	€
GZZ0061	300x300x110	50	**532,00**
GZZ0062	300x300x150	63	**532,00**
GZZ0063	500x300x150	63	**738,00**

Item code Artikelnummer	**Dimensions** Abmessungen	Drain Ablauf	**Price** Price
	WxDxH mm	ø mm	€
GZZ0064	800x300x130	63	**1.204,00**
GZZ0065	1050x300x130	63	**1.335,00**
GZZ0066	1200x300x130	63	**1.422,00**
GZZ0067	1400x300x130	63	**1.532,00**
GZZ0068	1600x300x130	63	**1.619,00**
GZZ0069	1800x300x130	63	**1.729,00**
GZZ0070	2050x300x130	63	**1.860,00**



Item code Artikelnummer	**Dimensions** Abmessungen	Drain Ablauf	**Price** Price
	WxDxH mm	ø mm	€
GZZ0071	800x300x110	63	**1.379,00**
GZZ0072	1050x300x110	63	**1.510,00**
GZZ0073	1200x300x110	63	**1.597,00**
GZZ0074	1400x300x110	63	**1.707,00**
GZZ0075	1600x300x110	63	**1.794,00**
GZZ0076	1800x300x110	63	**1.904,00**
GZZ0077	2050x300x110	63	**2.035,00**

FLOOR GUTTERS WITH HORIZONTAL DRAIN
BODENABLAUFRINNEN MIT HORIZONTALEM AUSLAUF

Item code Artikelnummer	**Dimensions** Abmessungen	Drain Ablauf	**Price** Price
	WxDxH mm	ø mm	€
GZZ0054	300x300x110	50	**532,00**
GZZ0051	300x300x150	63	**532,00**
GZZ0052	500x300x150	63	**738,00**

Item code Artikelnummer	**Dimensions** Abmessungen	Drain Ablauf	**Price** Price
	WxDxH mm	ø mm	€
GZZ0078	800x300x170	63	**1.204,00**
GZZ0079	1050x300x170	63	**1.335,00**
GZZ0080	1200x300x170	63	**1.422,00**
GZZ0081	1400x300x170	63	**1.532,00**
GZZ0082	1600x300x170	63	**1.619,00**
GZZ0083	1800x300x170	63	**1.729,00**
GZZ0084	2050x300x170	63	**1.860,00**

Item code Artikelnummer	**Dimensions** Abmessungen	Drain Ablauf	**Price** Price
	WxDxH mm	ø mm	€
GZZ0085	800x300x140	63	**1.379,00**
GZZ0053	1050x300x140	63	**1.510,00**
GZZ0086	1200x300x140	63	**1.597,00**
GZZ0087	1400x300x140	63	**1.707,00**
GZZ0088	1600x300x140	63	**1.794,00**
GZZ0089	1800x300x140	63	**1.904,00**
GZZ0090	2050x300x140	63	**2.035,00**

CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

CAFETERIA, BARS UND EISDIELEN / CAFFÉ, BAR E GELATERIA
CAFÉ, BAR ET GLACIER / CAFETERIA, BARES YHELADERIAS

The modular Bar line is characterised by its versatility and is able to meet the needs of customised furnishings with an important aesthetic impact. A good coffee, an excellent wine or the best of beers will be enhanced if served cordially and efficiently, at the correct temperature and in the right setting. The various elements are made of stainless steel and complemented by modules and accessories that are indispensable for the organisation of work. Installable in any context, they support both the aesthetic aspects of the surroundings and the daily operational requirements.

CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

Die modulare Bar-Serie zeichnet sich durch ihre Vielseitigkeit aus und ist in der Lage, die Anforderungen an eine individuelle Einrichtung mit einer wichtigen ästhetischen Wirkung zu erfüllen. Ein guter Kaffee, ein hervorragender Wein oder das beste Bier werden aufgewertet, wenn sie mit Herzlichkeit und Effizienz, bei der richtigen Temperatur und in der richtigen Umgebung serviert werden. Die verschiedenen Elemente sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und werden durch Module und Zubehör ergänzt, die für die Arbeitsorganisation unerlässlich sind. Sie können in jedem Kontext installiert werden und unterstützen sowohl die ästhetischen Aspekte der Umgebung als auch die täglichen betrieblichen Anforderungen.

La linea Bar componibile si caratterizza per la sua versatilità ed è in grado di rispondere alle esigenze di personalizzazione d'arredo di importante impatto estetico. Un buon caffè, un ottimo vino o la migliore delle birre saranno valorizzate se servite con cordialità ed efficienza, alla corretta temperatura e nella giusta cornice. I vari elementi sono costruiti in acciaio inox e completati da moduli e accessori indispensabili all'organizzazione del lavoro. Installabili in qualsiasi contesto, assecondano sia gli aspetti estetici dell'ambiente circostante che le esigenze operative quotidiane.

La gamme Bar modulaire se caractérise par sa polyvalence et est en mesure de répondre aux besoins d'un mobilier personnalisé ayant un impact esthétique important. Un bon café, un excellent vin ou la meilleure des bières seront mis en valeur s'ils sont servis avec cordialité et efficacité, à la bonne température et dans le bon cadre. Les différents éléments sont en acier inoxydable et complétés par des modules et des accessoires indispensables à l'organisation du travail. Pouvant être installés dans n'importe quel contexte, ils soutiennent à la fois les aspects esthétiques de l'environnement et les exigences opérationnelles quotidiennes.

La gama Bar modular se caracteriza por su versatilidad y es capaz de satisfacer las necesidades de mobiliario personalizado con un importante impacto estético. Un buen café, un excelente vino o la mejor de las cervezas se verán realzados si se sirven con cordialidad y eficacia, a la temperatura correcta y en el ambiente adecuado. Los distintos elementos son de acero inoxidable y se complementan con módulos y accesorios indispensables para la organización del trabajo. Instalables en cualquier contexto, favorecen tanto los aspectos estéticos del entorno como las necesidades operativas diarias.

1 Elemento neutro con cassetto e tramoggia porta rifiuti
Neutral unit with drawer and waste bin
Neutralelement mit Schublade und Abfalleimer

2 Elemento neutro con cassettiera a 3 cassetti
Neutral unit with 3 drawers
Neutralelemente mit 3 Schubladen

3 Elemento neutro porta ceste
Neutral unit basket holder
Neutralelement für Geschirrkörbe

4 Lavabicchieri
Unit for inclusion of dishwasher/ glasswasher
Neutralelement zum Einbau von Geschirrspülern/Gläserspülern

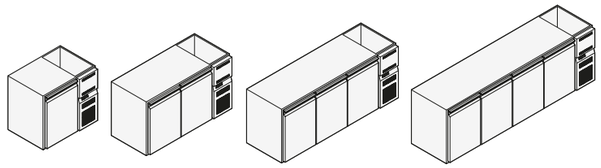
5 Elemento neutro con cassettiera a 4 cassetti
Neutral unit with 4 drawers
Neutralelemente mit 4 Schubladen

6 Tavolo refrigerato per fusti
Refrigerated table for kegs
Kühltisch für Bierfässer

REFRIGERATED BEVERAGE COUNTERS
GETRÄNKEKÜHLTHEKEN

All models are quoted with working top
Alle Preis verstehen sich inklusive Arbeitsplatte

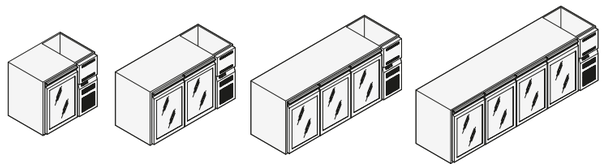
Refrigerated beverage counters
Getränkekühltheken
Tavoli refrigerati per bibite
Tables réfrigérées à boissons



Item code Artikelnummer		6TRND00001	6TRND00011	6TRND00111	6TRND01111
Doors Türen		1	2	3	4
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	930x590x900	1510x590x900	2090x590x900	2670x590x900
Price Preis	€	**3.570,00**	**4.660,00**	**5.920,00**	**7.260,00**

Item code Artikelnummer		TRND00001	TRND00011	TRND00111	TRND01111
Doors Türen		1	2	3	4
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	930x690x900	1510x690x900	2090x690x900	2670x690x900
Price Preis	€	**3.630,00**	**4.750,00**	**5.990,00**	**7.380,00**

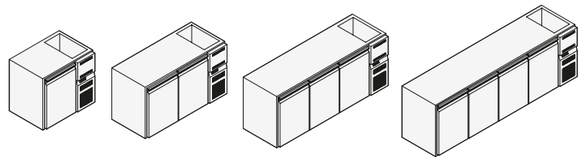
Refrigerated beverage counters with glass doors
Getränkekühltheken mit Glastüren
Tavoli refrigerati per bibite con porte in vetro
Tables réfrigérées à boissons avec portes en verre



Item code Artikelnummer		6TRND00009	6TRND00099	6TRND00999	6TRND09999
Doors Türen		1	2	3	4
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	930x590x900	1510x590x900	2090x590x900	2670x590x900
Price Preis	€	**4.200,00**	**5.860,00**	**7.720,00**	**9.650,00**

Item code Artikelnummer		TRND00009	TRND00099	TRND00999	TRND09999
Doors Türen		1	2	3	4
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	930x690x900	1510x690x900	2090x690x900	2670x690x900
Price Preis	€	**4.270,00**	**5.990,00**	**7.790,00**	**9.770,00**

Refrigerated beverage counters with refrigerated sink
Getränkekühltheken mit Kühlwanne
Tavoli refrigerati per bibite con vasca refrigerata
Tables réfrigérées à boissons avec cuve réfrigérée



Item code Artikelnummer		6TRVD00001	6TRVD00011	6TRVD00111	6TRVD01111
Doors Türen		1	2	3	4
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	930x590x900	1510x590x900	2090x590x900	2670x590x900
Price Preis	€	**4.250,00**	**5.350,00**	**6.650,00**	**8.020,00**

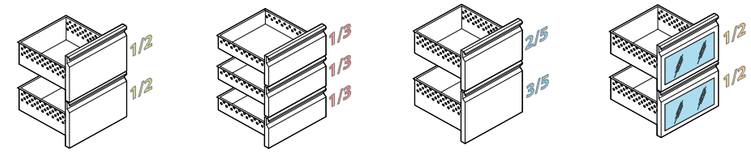
Item code Artikelnummer		TRVD00001	TRVD00011	TRVD00111	TRVD01111
Doors Türen		1	2	3	4
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	930x690x900	1510x690x900	2090x690x900	2670x690x900
Price Preis	€	**4.300,00**	**5.460,00**	**6.730,00**	**8.160,00**

All models are quoted with working top
Alle Preis verstehen sich inklusive Arbeitsplatte

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

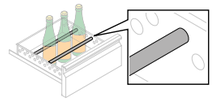
ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Drawers
Schubladen
Cassetti
Tiroirs



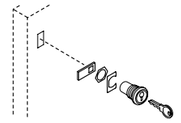
Item code Artikelnummer		Z/TCASS2	Z/TCASS3	Z/TCASS5	Z/TCASS8
Version Version		2x 1/2	3x 1/3	2/5 + 3/5	2x 1/2 Glass
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	930x690x850	1510x690x850	2090x690x850	2670x690x850
Price Preis	€	**704,00**	**1.072,00**	**704,00**	**1.025,00**

Divider for drawer
Trennsteg für Schublade
Divisorio per cassetto
Divisoir pour tiroir



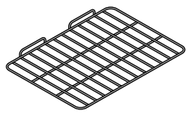
Item code Artikelnummer		Z/TFB000000
Price Preis	€	**73,00**

Lock
Schloss
Serratura
Serrure



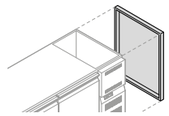
Item code Artikelnummer		SE001000
Price Preis	€	**148,00**

Chromed grid shelf
Verchromter Rost
Griglia cromata
Grille chromée



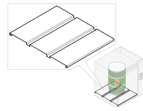
Item code Artikelnummer		GR000000	GR000001
Dimensions Abmessungen	WxD mm	472x590	472x690
Price Preis	€	**148,00**	**148,00**

End side cover panel
Seitliche End-Abdeckungsblende
Fianco terminale di copertura
Panneau terminal de couverture



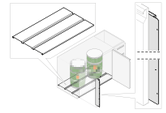
Item code Artikelnummer		F60850	F70850
Dimensions Abmessungen	WxD mm	590x850	690x850
Price Preis	€	**148,00**	**148,00**

Base protection for single module
Bodenschutzabdeckung für Einzelmodul
Protezione fondo per modulo singolo
Protection fond pour module single



Item code Artikelnummer		PF000001	PF000000
Dimensions Abmessungen	WxD mm	590	690
Price Preis	€	**218,00**	**218,00**

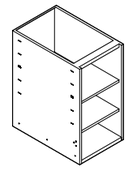
Base protection for double module
Bodenschutzabdeckung für Doppelmodul
Protezione fondo per modulo doppio
Protection fond pour module double



Item code Artikelnummer		PF001001	PF001000
Dimensions Abmessungen	WxD mm	590	690
Price Preis	€	**648,00**	**648,00**

All models are quoted with working top
Alle Preis verstehen sich inklusive Arbeitsplatte

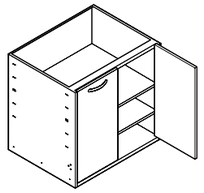
Open cupboard with 2 intermediate shelves
Offener Unterbau mit 2 Zwischenböden
Elemento aperto con 2 ripiani intermedi
Élément ouvert avec 2 étagères intermédiaires



Item code Artikelnummer		RB010406085	RB010506085	RB010606085	RB010806085	RB011006085	RB011206085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900	800x590x900	1000x590x900	1200x590x900
Price Preis	€	**1.470,00**	**1.550,00**	**1.627,00**	**1.914,00**	**2.125,00**	**2.504,00**

Item code Artikelnummer		RB010407085	RB010507085	RB010607085	RB010807085	RB011007085	RB011207085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900	800x690x900	1000x690x900	1200x690x900
Price Preis	€	**1.482,00**	**1.565,00**	**1.640,00**	**1.931,00**	**2.147,00**	**2.528,00**

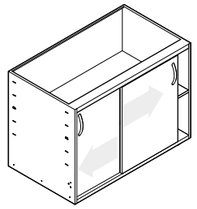
Cupboard with hinged door/s and 2 intermediate shelves
Unterbau mit Flügeltür/-en und 2 Zwischenböden
Elemento con porta/e battente/i e 2 ripiani intermedi
Élément avec porte/s battante/s et 2 étagères intermédiaires



Item code Artikelnummer		RB090406085	RB090506085	RB090606085	RB090806085	RB091006085	RB091206085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900	800x590x900	1000x590x900	1200x590x900
Price Preis	€	**1.646,00**	**1.761,00**	**1.875,00**	**2.375,00**	**2.564,00**	**2.800,00**

Item code Artikelnummer		RB090407085	RB090507085	RB090607085	RB090807085	RB091007085	RB091207085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900	800x690x900	1000x690x900	1200x690x900
Price Preis	€	**1.658,00**	**1.775,00**	**1.888,00**	**2.392,00**	**2.587,00**	**2.824,00**

Cupboard with sliding doors and 1 intermediate shelf
Unterbau mit Schiebetüren und 1 Zwischenboden
Elemento con porte scorrevoli e 1 ripiano intermedio
Élément avec portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire

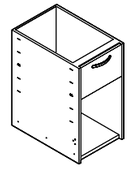


Item code Artikelnummer		RB451006085	RB451206085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x590x900	1200x590x900
Price Preis	€	**2.735,00**	**2.965,00**

Item code Artikelnummer		RB451007085	RB451207085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x690x900	1200x690x900
Price Preis	€	**2.735,00**	**2.965,00**

All models are quoted with working top
Alle Preis verstehen sich inklusive Arbeitsplatte

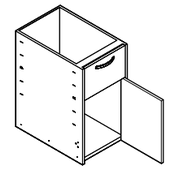
Open cupboard with drawer
Offener Unterbau mit Schublade
Elemento aperto con cassetto
Élément ouvert avec tiroir



Item code Artikelnummer		RB120406085	RB120506085	RB120606085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900
Price Preis	€	**1.789,00**	**1.900,00**	**2.008,00**

Item code Artikelnummer		RB120407085	RB120507085	RB120607085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900
Price Preis	€	**1.801,00**	**1.911,00**	**2.021,00**

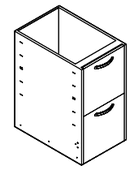
Cupboard with drawer and hinged door
Unterbau mit Schublade und Flügeltür
Elemento con cassetto e porta battente
Élément avec tiroir et porte battante



Item code Artikelnummer		RB220406085	RB220506085	RB220606085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900
Price Preis	€	**2.022,00**	**2.151,00**	**2.280,00**

Item code Artikelnummer		RB220407085	RB220507085	RB220607085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900
Price Preis	€	**2.034,00**	**2.164,00**	**2.293,00**

Cupboard with 2 drawers
Unterbau mit 2 Schubladen
Elemento con 2 cassetti
Élément avec 2 tiroirs

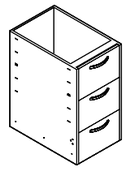


Item code Artikelnummer		RB130406085	RB130506085	RB130606085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900
Price Preis	€	**2.080,00**	**2.180,00**	**2.280,00**

Item code Artikelnummer		RB130407085	RB130507085	RB130607085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900
Price Preis	€	**2.092,00**	**2.190,00**	**2.293,00**

All models are quoted with working top (excl. Element with ice bowl)
Alle Preis verstehen sich inklusive Arbeitsplatte (ausgeschlossen Unterbau mit Eisbehälter)

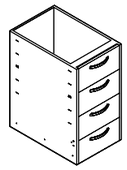
Cupboard with 3 drawers
Unterbau mit 3 Schubladen
Elemento con 3 cassetti
Élément avec 3 tiroirs



Item code Artikelnummer		RB080406085	RB080506085	RB080606085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900
Price Preis	€	**2.326,00**	**2.438,00**	**2.550,00**

Item code Artikelnummer		RB080407085	RB080507085	RB080607085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900
Price Preis	€	**2.338,00**	**2.450,00**	**2.563,00**

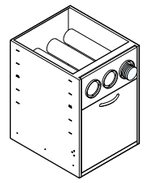
Cupboard with 4 drawers
Unterbau mit 4 Schubladen
Elemento con 4 cassetti
Élément avec 4 tiroirs



Item code Artikelnummer		RB480406085	RB480506085	RB480606085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900
Price Preis	€	**2.613,00**	**2.723,00**	**2.833,00**

Item code Artikelnummer		RB480407085	RB480507085	RB480607085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900
Price Preis	€	**2.625,00**	**2.735,00**	**2.846,00**

Plastic cup dispenser unit with hinged door
Becherspendermodul mit Flügeltür
Modulo portabicchieri in plastica con porta battente
Module porte-verres en plastique avec porte battante

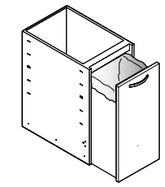


Item code Artikelnummer		RB420606085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x590x900
Price Preis	€	**3.650,00**

Item code Artikelnummer		RB420607085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x690x900
Price Preis	€	**3.650,00**

All models are quoted with working top (excl. Element with ice bowl)
Alle Preis verstehen sich inklusive Arbeitsplatte (ausgeschlossen Unterbau mit Eisbehälter)

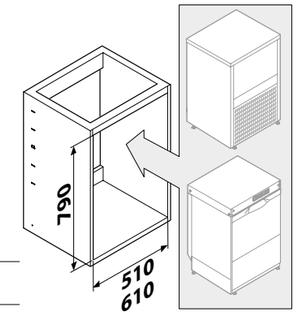
Element with extractable waste hopper
Unterbau mit ausziehbarem Abfallbehälter
Elemento con tramoggia portarifiuti estraibile
Élément avec trémie vide-déchets amovible



Item code Artikelnummer		RB170406085	RB170506085	RB170606085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900
Price Preis	€	**2.539,00**	**2.711,00**	**2.883,00**

Item code Artikelnummer		RB170407085	RB170507085	RB170607085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900
Price Preis	€	**2.539,00**	**2.711,00**	**2.883,00**

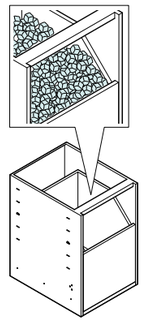
Housing for ice makers and glass washers
Unterbau für Eisbereiter und Gläserspülmaschinen
Elemento per inserimento fabbricatori ghiaccio e lavabicchieri
Élément pour insertion machines à glaçons et lave-verres



Item code Artikelnummer		RB210556085	RB210656085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	550x590x900	650x590x900
Price Preis	€	**1.807,00**	**1.875,00**

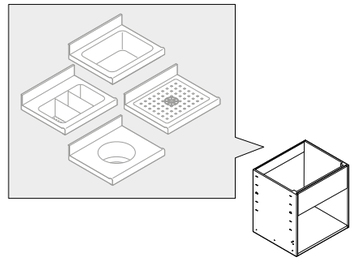
Item code Artikelnummer		RB210557085	RB210657085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	550x690x900	650x690x900
Price Preis	€	**1.819,00**	**1.891,00**

Element with ice bowl
Unterbau mit Eisbehälter
Elemento con vasca ghiaccio
Élément avec bac à glaçons



Item code Artikelnummer		RB430606085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x590x900
Price Preis	€	**3.930,00**

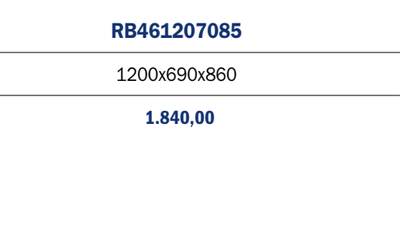
Item code Artikelnummer		RB430607085
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x690x900
Price Preis	€	**4.225,00**



Open cupboard for sink units
Offener Unterbau für Becken
Elemento aperto per inserimento vasche
Élément ouvert pour insertion cuves

Item code Artikelnummer		**RB050406085**	**RB050506085**	**RB050606085**	**RB050806085**	**RB051006085**	**RB051206085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x860	500x590x860	600x590x860	800x590x860	1000x590x860	1200x590x860
Price Preis	€	**905,00**	**947,00**	**989,00**	**1.171,00**	**1.289,00**	**1.547,00**

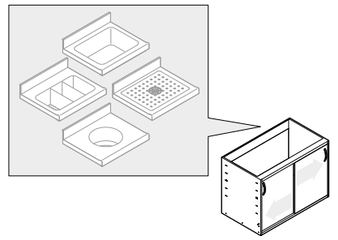
Item code Artikelnummer		**RB050407085**	**RB050507085**	**RB050607085**	**RB050807085**	**RB051007085**	**RB051207085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x860	500x690x860	600x690x860	800x690x860	1000x690x860	1200x690x860
Price Preis	€	**905,00**	**947,00**	**989,00**	**1.171,00**	**1.289,00**	**1.547,00**



Cupboard with hinged door/s for sink units
Unterbau mit Flügeltür/-en für Becken
Elemento con porta/e battente/i per inserimento vasche
Élément avec porte/s battante/s pour insertion cuves

Item code Artikelnummer		**RB240406085**	**RB240506085**	**RB240606085**	**RB240806085**	**RB241006085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x860	500x590x860	600x590x860	800x590x860	1000x590x860
Price Preis	€	**997,00**	**1.072,00**	**1.149,00**	**1.486,00**	**1.568,00**

Item code Artikelnummer		**RB240407085**	**RB240507085**	**RB240607085**	**RB240807085**	**RB241007085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x860	500x690x860	600x690x860	800x690x860	1000x690x860
Price Preis	€	**997,00**	**1.072,00**	**1.149,00**	**1.486,00**	**1.568,00**

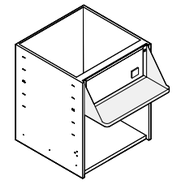


Cupboard with sliding doors for sink units
Unterbau mit Schiebetüren für Becken
Elemento con porte scorrevoli per inserimento vasche
Élément avec portes coulissantes pour insertion cuves

Item code Artikelnummer		**RB461006085**	**RB461206085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x590x860	1200x590x860
Price Preis	€	**1.694,00**	**1.840,00**

Item code Artikelnummer		**RB461007085**	**RB461207085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x690x860	1200x690x860
Price Preis	€	**1.694,00**	**1.840,00**

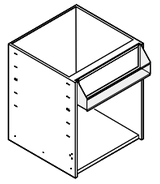
All models are quoted with working top
Alle Preis verstehen sich inklusive Arbeitsplatte



Open cupboard with blender holder and Schuko plug
Offener Unterbau mit Blenderhalterung und Schukosteckdose
Elemento aperto con porta blender e presa Schuko
Élément ouvert avec porte-blender et prise Schuko

Item code Artikelnummer		**RB270406085**	**RB270506085**	**RB270606085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	500x590x900	600x590x900
Price Preis	€	**2.050,00**	**2.182,00**	**2.278,00**

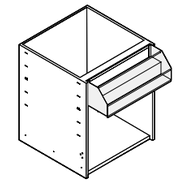
Item code Artikelnummer		**RB270407085**	**RB270507085**	**RB270607085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x690x900	500x690x900	600x690x900
Price Preis	€	**2.062,00**	**2.195,00**	**2.294,00**



Open cupboard with bottle rack
Offener Unterbau mit Flaschenhalterung
Elemento aperto con porta bottiglie
Élément ouvert avec porte-bouteilles

Item code Artikelnummer		**RB280606085**	**RB280806085**	**RB281006085**	**RB281206085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x590x900	800x590x900	1000x590x900	1200x590x900
Price Preis	€	**2.955,00**	**3.390,00**	**3.516,00**	**3.822,00**

Item code Artikelnummer		**RB280607085**	**RB280807085**	**RB281007085**	**RB281207085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x690x900	800x690x900	1000x690x900	1200x690x900
Price Preis	€	**2.967,00**	**3.288,00**	**3.410,00**	**3.706,00**

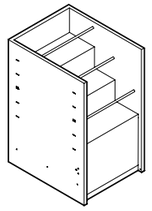


Open cupboard with double bottle rack
Offener Unterbau mit doppelter Flaschenhalterung
Elemento aperto con porta bottiglie doppio
Élément ouvert avec porte-bouteilles double

Item code Artikelnummer		**RB290606085**	**RB290806085**	**RB291006085**	**RB291206085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x590x900	800x590x900	1000x590x900	1200x590x900
Price Preis	€	**3.367,00**	**3.675,00**	**3.979,00**	**4.287,00**

Item code Artikelnummer		**RB290607085**	**RB290807085**	**RB291007085**	**RB291207085**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x690x900	800x690x900	1000x690x900	1200x690x900
Price Preis	€	**3.367,00**	**3.675,00**	**3.979,00**	**4.287,00**

NEUTRAL ELEMENTS
NEUTRALE ELEMENTE



Open cupboard with bottle rack
Offener Unterbau mit Flaschenhalterung
Elemento aperto con porta bottiglie
Élément ouvert avec porte-bouteilles

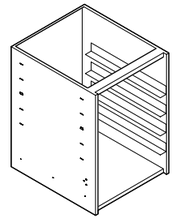
Item code / Artikelnummer				
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	400x590x900	600x590x900	800x590x900
Price / Preis	€	**1.898,00**	**2.190,00**	**2.555,00**

Item code / Artikelnummer				
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	400x690x860	600x690x860	800x690x860
Price / Preis	€	**1.898,00**	**2.190,00**	**2.555,00**

Open cupboard with baskets rack
Offener Unterbau mit Einschüben für Gläserkörbe
Elemento aperto con guide porta cesti
Élément ouvert avec glissières porte-paniers

Item code / Artikelnummer			
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	450x590x900	550x590x900
Price / Preis	€	**1.686,00**	**1.719,00**

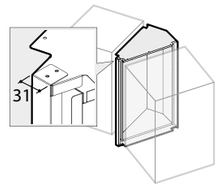
Item code / Artikelnummer			
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	450x690x900	550x690x900
Price / Preis	€	**1.699,00**	**1.736,00**



All models are quoted with working top
Alle Preis verstehen sich inklusive Arbeitsplatte

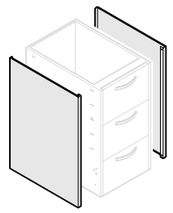
Neutral element for rounded configuration
Neutralelement für abgerundete Konfiguration
Elemento neutro per configurazione tonda
Élément neutre de jonction pour la configuration ronde

Item code / Artikelnummer				
Angle / Winkel	WxDxH mm	22,5°	30°	45°
Price / Preis	€	**1.186,00**	**1.186,00**	**1.186,00**



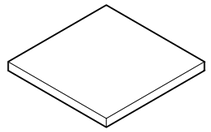
Side end panel
Abschlussseitenwand
Fianco terminale
Panneau terminal

Item code / Artikelnummer					
Position / Position		left / links	left / links	right / rechts	right / rechts
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	600x850	700x850	600x850	700x850
Price / Preis	€	**148,00**	**148,00**	**148,00**	**148,00**



Support for ice maker/glass washer
Ständer für Eisbereiter/Gläserspüler
Supporto per fabbricatore di ghiaccio/lavabicchieri
Support pour machines à glaçons/lave-verres

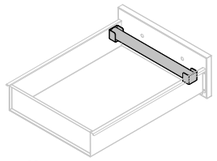
Item code / Artikelnummer			
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	650x590x30	650x690x30
Price / Preis	€	**433,00**	**433,00**



Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

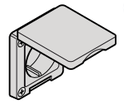
Coffe ground knock-out bar / Kaffeesatz /
Barra battifondi caffè / Bar à marc de café

Item code / Artikelnummer				
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	400	500	600
Price / Preis	€	**45,00**	**45,00**	**45,00**



Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Built-in electrical socket
Einbausteckdose
Presa elettrica da incasso
Prise de courant enchâssée

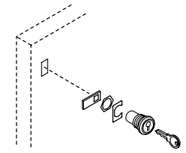


Has to be assembled directly in production

Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Item code / Artikelnummer			
Version / Version	WxDxH mm	220 - 240 V 1+N 50 Hz	380 - 415 V 3+N 50 Hz
Price / Preis	€	**366,00**	**1.098,00**

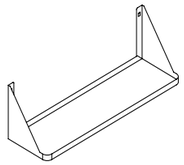
Lock
Schloss
Serratura
Serrure



Item code / Artikelnummer		
Price / Preis	€	**119,00**

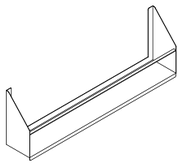
Blender holder
Blenderhalterung
Porta blender
Porte blender

Item code / Artikelnummer				
Dimensions / Abmessungen	W mm	400	500	600
Price / Preis	€	**306,00**	**318,00**	**334,00**



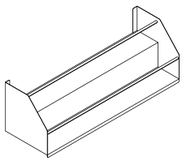
Bottle holder, single
Flaschenhalterung, eine Reihe
Porta bottiglie, singolo
Porte-bouteilles simple

Item code / Artikelnummer							
Dimensions / Abmessungen	W mm	400	500	600	800	1000	1200
Price / Preis	€	**310,00**	**337,00**	**350,00**	**362,00**	**404,00**	**433,00**



Bottle holder, double
Flaschenhalterung, doppelte Reihen
Porta bottiglie, doppio
Porte-bouteilles double

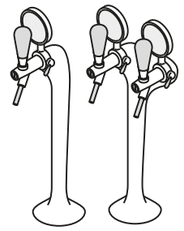
Item code / Artikelnummer							
Dimensions / Abmessungen	W mm	400	500	600	800	1000	1200
Price / Preis	€	**449,00**	**477,00**	**477,00**	**505,00**	**548,00**	**577,00**



CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

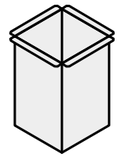
Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Pinning column
Schanksäule
Colonna di spillatura
Colonne d'épinnage



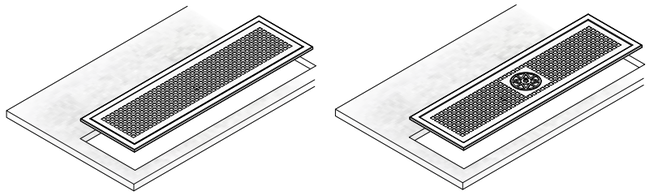
Item code Artikelnummer		CSP	CSP2
Version Version		single einfach	double doppelt
Price Preis	€	**1.012,00**	**1.449,00**

Stainless steel bin for waste hopper
Edelstahleimer für Abfallbehälter
Bidone di raccolta in inox per tramoggia portarifiuti
Conteneur en inox pour trémie vide-déchets



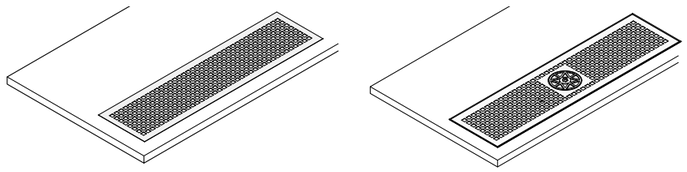
Item code Artikelnummer		SL354045	SL454045	SL354060	SL454060
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	350x400x450	450x400x450	350x400x600	450x400x600
Price Preis	€	**398,00**	**398,00**	**456,00**	**456,00**

Drip tray with grid, drop-in
Abtropfwanne mit Rost, Einbaumodell
Vaschetta raccogli liquidi ad incasso con griglia
Bac récolte liquides à intégrer avec grille



Item code Artikelnummer		VRLI042	VRLI092	VRLI142	VRLIS042	VRLIS092	VRLIS142
Glass washer Glasspüler		no	no	no	yes	yes	yes
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	420x240x20	920x240x20	1420x240x20	420x240x20	920x240x20	1420x240x20
Price Preis	€	**680,00**	**833,00**	**983,00**	**1.133,00**	**1.284,00**	**1.434,00**

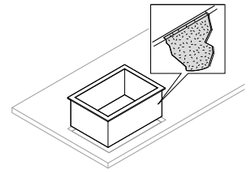
Drip tray with grid, to be welded
Abtropfwanne mit Rost, zum Einschweißen
Vaschetta raccogli liquidi a saldare con griglia
Bac récolte liquides à souder avec grille



Item code Artikelnummer		VRLS042	VRLS092	VRLS142	VRLSS042	VRLSS092	VRLSS142
Glass washer Glasspüler		no	no	no	yes	yes	yes
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	420x240x20	920x240x20	1420x240x20	420x240x20	920x240x20	1420x240x20
Price Preis	€	**755,00**	**905,00**	**1.057,00**	**1.207,00**	**1.357,00**	**1.508,00**

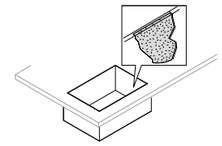
Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Insulated ice well, drop-in
Isolierte Eiswanne, Einbaumodell
Vasca ghiaccio isolata ad incasso
Bac à glace isolée à intégrer



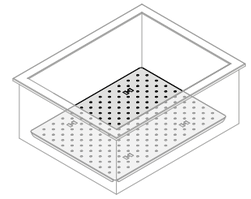
Item code Artikelnummer		ICEI0403625	ICEI0603625	ICEI0803625	ICEI0404625	ICEI0604625	ICEI0804625
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x365x250	600x365x250	800x365x250	400x465x250	600x465x250	800x465x250
Price Preis	€	**1.767,00**	**2.061,00**	**2.353,00**	**1.767,00**	**2.061,00**	**2.353,00**

Insulated ice well, to be welded
Isolierte Eiswanne, zum Einschweißen
Vasca ghiaccio isolata a saldare
Bac à glace isolée à souder



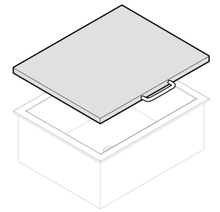
Item code Artikelnummer		ICES0403625	ICES0603625	ICES0803625	ICES0404625	ICES0604625	ICES0804625
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x365x250	600x365x250	800x365x250	400x465x250	600x465x250	800x465x250
Price Preis	€	**1.913,00**	**2.208,00**	**2.501,00**	**1.913,00**	**2.208,00**	**2.501,00**

Perforated false bottom for ice well
Gelochter Doppelboden für Eiswannen
Falsofondo perforato per vasca ghiaccio
Faux-fond perforé pour bac à glace



Item code Artikelnummer		ICEF040362	ICEF060362	ICEF080362	ICEF040462	ICEF060462	ICEF080462
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x365	600x365	800x365	400x465	600x465	800x465
Price Preis	€	**218,00**	**248,00**	**291,00**	**218,00**	**248,00**	**291,00**

Plexiglass lid for ice well
Plexiglasdeckel für Eiswannen
Coperchio in plexiglass per vasca ghiaccio
Couvercle en plexiglass pour bac à glace

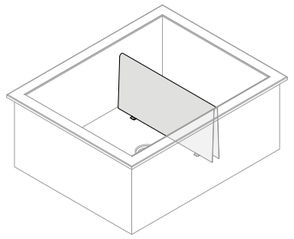


Item code Artikelnummer		CVG040036	CVG060036	CVG080036	CVG0400	CVG0600	CVG0800
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x365	600x365	800x365	400x465	600x465	800x465
Price Preis	€	**433,00**	**505,00**	**863,00**	**433,00**	**505,00**	**863,00**

CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

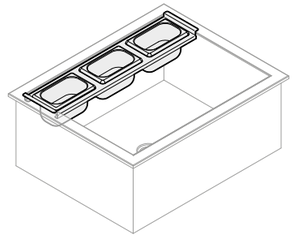
Divider for ice well
Trennwand für Eiswanne
Divisorio vasca ghiaccio
Séparateur bac à glace

Item code / Artikelnummer		ICED36	ICED46
Dimensions / Abmessungen	D mm	365	465
Price / Preis	€	**218,00**	**218,00**



Container holder for ice well
Behälterträger für Eiswanne
Portabacinelle vasca ghiaccio
Porte-bacs pour bac à glace

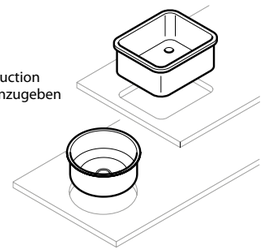
Item code / Artikelnummer		ICEB040	ICEB060	ICEB080	ICEB100
Dimensions / Abmessungen	W mm	400	600	800	1000
Capacity / Fassungsvermögen	GN	2 x 1/9	3 x 1/9	4 x 1/9	5 x 1/9
Price / Preis	€	**362,00**	**433,00**	**505,00**	**577,00**



Drop-in sink
Einbauspülbecken
Lavello ad incasso
Évier à intégrer

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

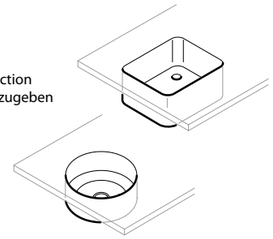
Item code / Artikelnummer		VAI30	VAI3434	VAI4040
Dimensions / Abmessungen	W mm	ø300x180	340x340x200	400x400x200
Price / Preis	€	**704,00**	**640,00**	**736,00**



Sink, to be welded
Spülbecken, zum Einschweißen
Lavello a saldare
Évier à souder

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

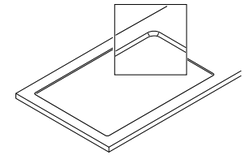
Item code / Artikelnummer		VAB30	VAB3434	VAB4040	VAB4050	VAB5050	VAB3050
Dimensions / Abmessungen	W mm	ø300x180	340x340x200	400x400x200	400x500x250	500x500x300	300x500x300
Price / Preis	€	**800,00**	**736,00**	**832,00**	**864,00**	**1.024,00**	**1.024,00**



Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

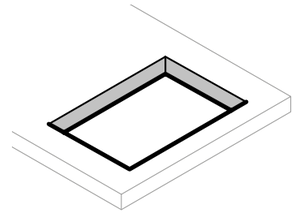
Inlet pressing
Wulstrand
Stampata invaso
Étampe

Item code / Artikelnummer		STIN76	STIN96	STIN116	STIN136	STIN156	STIN176	STIN186
Dimensions / Abmessungen	W mm	760	960	1160	1360	1560	1760	1860
Price / Preis	€	**736,00**	**800,00**	**896,00**	**960,00**	**1.056,00**	**1.120,00**	**1.216,00**



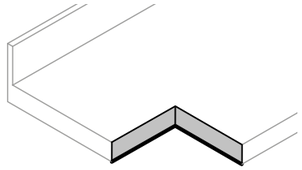
Cut-out on worktop
Ausschnitt auf Arbeitsplatte
Taglio su piano
Découpe sur plan de travail

Item code / Artikelnummer		FOPRVR	FOPRVR11
Dimensions / Abmessungen	mm	<1100	>1100
Price / Preis	€	**800,00**	**1.120,00**



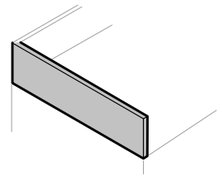
Shaped cut-out on worktop
Geformter Ausschnitt auf Arbeitsplatte
Taglio sagomato su piano
Découpe façonné sur plan de travail

Item code / Artikelnummer		SAF
Price / Preis	€	**560,00**



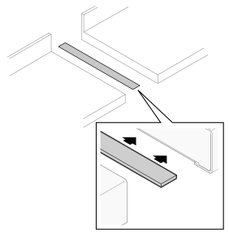
Side upstand
Seitliche Aufkantung
Alzatina laterale
Dosseret latéral

Item code / Artikelnummer		ALDXT	ALSXT
Position / Position	mm	right / rechts	left / links
Price / Preis	€	**464,00**	**464,00**



Bayonet coupling
Bajonettverschluss
Aggancio a baionetta
Bord franc

Item code / Artikelnummer		AB06
Price / Preis	€	**960,00**



Z/T9300671
reducer 3/4" – 3/8"
Reduzierstück 3/4" – 3/8"
€ **20,00**

Item code Artikelnummer		Z/TPVIOLET60
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	Ø 145x450 h
Water connection Wasseranschluss		3/8"
Filter capacity Filterkapazität	lt	6240 10° dKH*
Input pressure Eingangsdruck	bar	2 - 8
Water temperature Wassertemperatur	°C	+4° +30°
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C	+4° +40°
Price Preis	€	**328,00**

Item code Artikelnummer		EFA0014	EFA0015	EFA0016	EFA0023
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	375x530x485	475x563x530	665x563x530	875x563x530
Version Version		full-automatic Vollautomatisch	full-automatic Vollautomatisch	full-automatic Vollautomatisch	full-automatic Vollautomatisch
Waterfilling Wasserbefüllung		automatic Automatisch	automatic Automatisch	automatic Automatisch	automatic Automatisch
Cup heigh Tassenhöhe	max. mm	85	140	140	140
Capacity Fassungsvermögen	boiler Kessel	3 lt	5 lt	11 lt	18 lt
	groups Brühgruppen	1	1	2	3
	steam tap n° Dampflanze n°	1	1	2	2
	hot water tap n° Heißwasserlanze n°	1	1	1	1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1800	1950	3700	5200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-400V 2+N 50-60 Hz	220-400V 2+N 50-60 Hz	220-400V 2+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.299,00**	**2.909,00**	**3.544,00**	**4.846,00**

Item code Artikelnummer		EHZ0001
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	275x150x260
Version Version		milk pack heater Tetra Pak Wärmer
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	-
Capacity Fassungsvermögen	lt	3x 1
Working temperature Betriebstemperatur	max. °C	+90°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1050
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**565,00**

Z/R500000091
Cappuccinatore
Cappuccino Aufschäumer
€ **144,00**

Item code Artikelnummer		EFA0024	EFA0025
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	750x600x595	960x600x595
Version Version		full-automatic Vollautomatisch	full-automatic Vollautomatisch
Waterfilling Wasserbefüllung		automatic Automatisch	automatic Automatisch
Cup heigh Tassenhöhe	max. mm	140	140
Capacity Fassungsvermögen	boiler Kessel	11 lt	18 lt
	groups Brühgruppen	2	3
	steam tap n° Dampflanze n°	2	2
	hot water tap n° Heißwasserlanze n°	1	1
Absorbed power Anschlusswert	watt	3700	5200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-400V 2+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.299,00**	**5.299,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

FILTER COFFEE MACHINES
FILTERKAFFEEMASCHINE

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

Z/KVACJUG25
Vacuum jug
Isolierkanne
2,58 lt
€ **295,00**

Z/KPTHERMOS22
Thermos with pump
Thermoskanne mit Pumpe
2,2 lt
€ **175,00**

Z/KTHERMOS19
Thermos
Thermoskanne
1,9 lt
€ **155,00**

Z/KGLASS18
Glass decanter
Glasskaraffe
1,8 lt
€ **45,00**

Z/KASSINGLE
Air Pot station
for 1 thermos jug
Air Pot Station
für 1 Thermoskanne
2,2 lt
€ **129,00**

Z/KASDOUBLE
Air Pot station
for 2 thermos jugs
Air Pot Station
für 2 Thermoskannen
2,2 lt
€ **159,00**

Item code Artikelnummer		**EFB0002/K**	**EFB0008/K**	**EFB0024**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	190x370x440	190x370x580	205x400x720
Waterfilling Wasserbefüllung		manual Manuell	manual Manuell	manual / automatic Manuell / Automatisch
Capacity Fassungsvermögen	cups / h Tassen / Std	144	144	144
	hot plates n° Warmhalteplatten n°	1 + 1	-	-
	hot plate temp. max. °C Warmhalteplatten max. °C	+85°	-	-
	included	glass decanter 1x 1,8 lt Glaskaraffe 1x 1,8 lt	air pot jug 1x 2,2 lt Thermoskanne 1x 2,2 lt	vacuum jug 1x 2,5 lt Isolierkanne1x 2,5 lt
Absorbed power Anschlusswert	watt	2400	2200	2200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**448,00**	**543,00**	**1.085,00**

Item code Artikelnummer		**EFF0015**	**EFF0002/Q**
Versions Version		automatic Automatisch	automatic Automatisch
Body Gehäuse		ABS - colour grey	aluminium colour black graphite
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	170x340x410	160x90x510
Coffee bean container Kaffeebohnenbehälter	kg	1,0	1,2
Ground coffee dispenser Vorratsbehälter	gr	300	250
Dosing device Dosierung	gr	5 - 12	4 - 9
Grinding blades Mahlscheiben	Ø mm	60	63
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1300	1400
Absorbed power Anschlusswert	watt	270	420
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**476,00**	**999,00**

COFFEE GRINDERS
KAFFEEMÜHLEN

Item code Artikelnummer		**Z/QQ201**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.313,00**

Item code Artikelnummer		**Z/CDXSQ**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	380x250x90
Version Version		knock out drawer for coffee grinder Kaffeesatzschublade für Kaffeemühlen
Price Preis	€	**134,00**

Item code Artikelnummer		**EFF0012**	**EFF0016**	**T48E**	**EFF0007**
Versions Version		automatic automatisch	electronic on demand elektronisch on demand	electronic on demand elektronisch on demand	electronic with touch panel elektronisch mit Touchpanel
Body Gehäuse		aluminium body with stainless steel cover	stainless steel	aluminium body with stainless steel cover	aluminium colour black graphite
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	220x310x570	210x380x600	220x310x570	175x290x560
Coffee bean container Kaffeebohnenbehälter	kg	1,2	2,0	1,2	1,2
Ground coffee dispenser Vorratsbehälter	gr	300	-	-	-
Dosing device Dosierung	gr	4 - 9	programmable setting, for single and double dose, with digital visual display programmierbar, für Einzel- und Doppeldosis, mit digitaler Sichtanzeige		
Grinding blades Mahlscheiben	Ø mm	83 plane blades	60	83 plane blades	63
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1400	1300	1400	1400
Absorbed power Anschlusswert	watt	480	356	480	420
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.735,00**	**714,00**	**1.735,00**	**1.088,00**

MILKSHAKERS
MILCHSHAKEMIXER

DRINK BLENDERS
GETRÄNKEMIXER

Item code Artikelnummer		9625F	EEA0011	EEA0012	EEA0013
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	200x230x500	150x195x485	150x195x530	300x195x485
Capacity Fassungsvermögen	lt.	0,8	0,55	0,9	0,55+0,55
Speeds Geschwindigkeitsstufen		variable variabel	variable variabel	variable variabel	variable variabel
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	16000	4000 ÷ 14000	4000 ÷ 14000	4000 ÷ 14000
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	100	120	100+100
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**190,00**	**405,00**	**426,00**	**846,00**

Item code Artikelnummer		9622F	9626F	9627F	EEA0014	EEA0015	ORIONEFIVE
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	190x230x510	200x260x520	239x229x461	202x210x486	238x230x536	245x260x540
Capacity Fassungsvermögen	lt.	2	2	2	2	2	5
Speeds Geschwindigkeitsstufen		variable variabel	variable variabel	variable variabel	variable variabel	variable variabel	variable variabel
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	28000	28000	30000	8000/ 16000	8000/ 16000	8000/ 16000
Absorbed power Anschlusswert	watt	1000	1500	1800	750	750	750
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**199,00**	**350,00**	**481,00**	**1.261,00**	**1.573,00**	**1.403,00**

CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

WAVE-ACTION™ SYSTEM

FOR PERFECT RESULTS, THE CONTENTS OF THE CUP ROTATE REPEATEDLY TO THE KNIVES

Item code Artikelnummer		HBB255SCE	HBB908CE
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	190x216x430	205x195x400
Jug capacity Fassungsvermögen	lt.	0,95	1,25
Drink per day Getränke pro Tag	n°	15-40	1-25
Speeds Geschwindigkeitsstufen	n°	2	2
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	14000 / 17000	17300 / 19000
Absorbed power Anschlusswert	watt	1190	746
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**831,00**	**511,00**

WAVE-ACTION™ SYSTEM

FOR PERFECT RESULTS, THE CONTENTS OF THE CUP ROTATE REPEATEDLY TO THE KNIVES

Item code Artikelnummer		HBH455CE	HBH650	HBH750	HBH855
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	205x195x400	178x203x457	216x267x470	229x305x483
Drink per day Getränke pro Tag	n°	40-75	50+	75+	75+
Jug capacity Fassungsvermögen	lt.	1,40	1,80	1,40	1,80
Speeds Geschwindigkeitsstufen	n°	2	2 + pulse option + jump cycle 2 + Impulsoption + Sprungzyklus	2 + programmable cycles 2 + programmierbare Zyklen	2 + programmable cycles 2 + programmierbare Zyklen
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	20000 / 23500	8500 / 10000	6000 / 13500	8500 / 10000
Absorbed power Anschlusswert	watt	1043	1000	1000	1000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.263,00**	**2.259,00**	**3.398,00**	**3.599,00**

Item code Artikelnummer		LI240F	LI400F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	230x310x395	473x253x525
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	2800	3000
Inlet Öffnung	ø mm	70	80
Absorbed power Anschlusswert	watt	850	700
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**119,00**	**1.170,00**

Item code Artikelnummer		MULTIPL03S/F	9681CS*	EEC0004
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	510x240x500	420x175x260	205x285x491
Version Version		milk shaker, juice squeezer, mixer Milchshaker, Saftpresse, Mixer	ice crusher Eiszerkleinerer	ice crusher Eiszerkleinerer
Capacity Fassungsvermögen	lt	1,5 lexan	-	2
Capacity container Fassungsvermögen Behälter	lt	-	-	3
Speeds Geschwindigkeitsstufen	n°	-	-	1
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	16000 | 500 | 6000	-	800
Absorbed power Anschlusswert	watt	350 | 150 | 120	250	150
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.450,00**	**199,00**	**886,00**

CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

CITRUS SQUEEZERS
ZITRUSPRESSEN

Item code Artikelnummer		**9690F**	**EED0009**	**9689SF**	**9691F**	**MERCURIOCL**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	340x202x420	210x210x290	220x290x390/ 585	335x202x475	210x300x385
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1800	320	980	1450	320
Absorbed power Anschlusswert	watt	180	150	230	230	150
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**257,00**	**429,00**	**399,00**	**430,00**	**744,00**

Z/CTANK
€ 299,00

EED0017 + Z/CTANK + Z/C1101

Item code Artikelnummer		**EED0015**	**EED0016**	**EED0017**	**Z/C1101**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	190x290x550	790x410x860	745x580x980	690x560x850
Orange diameter Orangendurchmesser	Ø mm	60-80	60-80	60-80	-
Basket capacity Fassungsvermögen Korb	kg	-	7	15	-
Production Produktion	n° / min.	-	28	38	-
Absorbed power Anschlusswert	watt	-	250	370	-
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	-	220-240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240 V 1+N 50-60 Hz	-
Price Preis	€	**171,00**	**3.099,00**	**6.499,00**	**1.690,00**

SLUSH ICE MACHINES
SLUSH-EISMASCHINEN

+ 32°C
• 50%

Item code Artikelnummer		EBZ0001/CNBL	EBZ0002/CNBL	EBZ0003/CNBL
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	200x480x800	420x480x800	620x480x800
Cooling Kühlung		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Capacity Fassungsvermögen	lt	1x 10	2x 10	3x 10
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° -2°	0° -2°	0° -2°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	530	850	1100
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.011,00**	**3.492,00**	**4.649,00**

HOT WATER DISPENSERS
HEIßE GETRÄNKESPENDER

Item code Artikelnummer		5403A	5404A	EAB0009	WB1030	EAB0001
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	220x220x430	250x250x540	280x360x530	248x303x593	Ø 230x500 h
Version Version		hot water dispenser Heißwasserspender	hot water dispenser Heißwasserspender	hot water dispenser Heißwasserspender	hot water dispenser Heißwasserspender	hot chocolate & mulled wine dispenser Spender für heiße Schokolade und Glühwein
Capacity Fassungsvermögen	lt	10	20	6	10	5
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+110°	+110°	+85°	+98°	+85°
Absorbed power Anschlusswert	watt	2000	2500	1300	3000	900
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**132,00**	**174,00**	**769,00**	**1.019,00**	**1069,00**

COLD DRINK DISPENSERS
KALTE GETRÄNKESPENDER

+ 32°C
• 50%

Item code Artikelnummer		EAA0012	EAA0013
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x400x650	600x400x650
Capacity Fassungsvermögen	lt	2x 12	3x 12
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +8°	+2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	250	350
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.491,00**	**1.999,00**

REFRIGERATED WATER DISPENSERS
GEKÜHLTE WASSERSPENDER

AMBIENT COLD SPARKLING

Item code Artikelnummer		Q1TBGB	Q3TBGB	Q4UBB
Version Version		table top Tischversion	table top Tischversion	undercounter Untertischversion
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	200x484x420	300x484x450	317x493x565
Production Produktion	lt/h	30	60	150
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	150	180	550
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.300,00**	**2.900,00**	**2.800,00**

BASE CUPBOARDS
UNTERSCHRÄNKE

Item code Artikelnummer		Q1CABB	Q3CABB
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	352x552x1007	352x552x1007
Price Preis	€	**540,00**	**610,00**

AMBIENT COLD SPARKLING

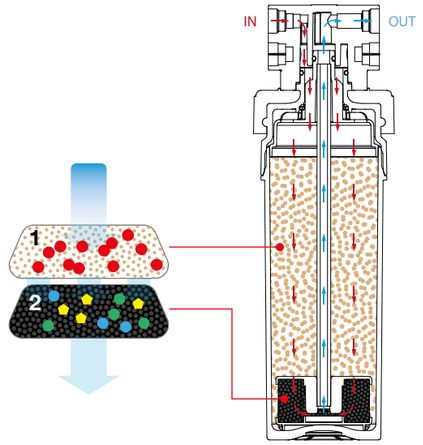
Item code Artikelnummer		QTOWER	QFONT3
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	177x222x462	
Price Preis	€	**1.290,00**	**1.160,00**

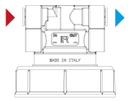
ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

SOFTENER CARTRIDGES
ENTHÄRTERPATRONEN

Item code Artikelnummer		Z/TPVIOLETM	Z/TPVIOLETL
Dimensions Abmessungen	mm	Ø 88x385 h	Ø 88x530 h
Filter capacity Filterkapazität	lt.	24000 10° dKH*	45000 10° dKH*
Price Preis	€	**124,00**	**152,00**

Z/THPWB38
connection head 3/8" / 3/4"
Anschlusskopf 3/8" / 3/4"
€ **68,00**





- **Chlorine** Chlor
- **Organic substances** Organische Stoffe
- **Carbonate hardness** Karbonathärte
- **Fine particles >0.5 µm** Feine Partikel >0,5 µm

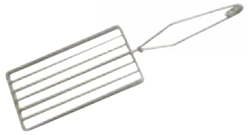
1 Resin
Highly efficient ion exchange resin.

Harz
Hocheffizientes Ionenaustauscherharz.

2 Micrometric post filtration
Profine® Silver Carbon Block 0.5 µm technology. Removes chlorine, particles, unwanted tastes and odours and organic substances.

Mikrometrische Nachfiltration
Profine® Silver Carbon Block 0,5 µm Technologie. Entfernt Chlor, Partikel, unerwünschte Geschmäcker und Gerüche und organischen Substanzen.

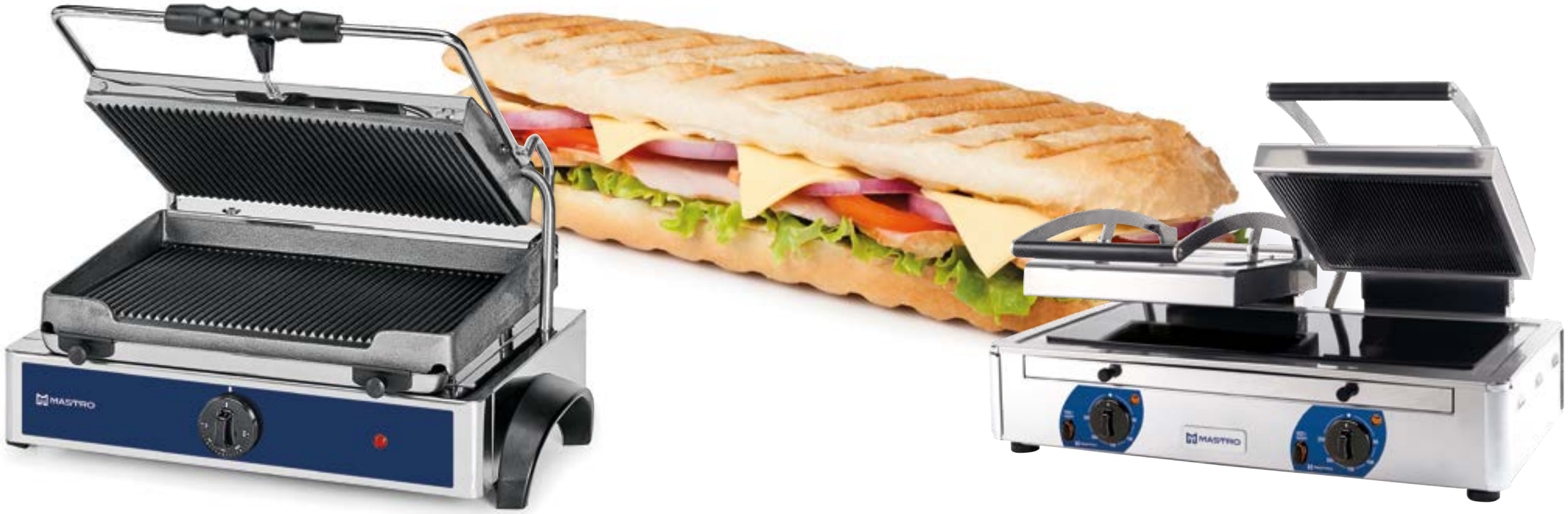
Item code Artikelnummer		Z/QQR2PRO	Z/QQR3	Z/QQAWB
Description Beschreibung	WxDxH mm	Professional pressure reducer for CO_2 with double gauge Professioneller Druckminderer für CO_2 mit Doppelmanometer	Water pressure reducer Wasserdruckminderer	Mechanical waterblock Mechanischer Wasserstopper
Price Preis	€	**155,00**	**65,00**	**40,00**



2075
Plier for toaster
Zange für Toaster
€ **11,00**

Item code Artikelnummer		**2207R**	**2091F**	**2092F**	**AJG0021**	**2003F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	410x270x220	525x305x325	525x305x445	685x396x452	480x560x430
Grid dimensions Rostabmessungen	mm	-	-	-	GN 1/1	w= 350
Output Produktion	n° / h	-	-	-	-	120÷350
Capacity Fassungsvermögen	n°	slices: 6	slices: 6	slices: 2x6	slices: 2x12	-
Absorbed power Anschlusswert	watt	2500	2000	3000	4500	2450
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz 380-415V 2+N 50 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**235,00**	**303,00**	**388,00**	**779,00**	**1.073,00**

Item code Artikelnummer		**AJG0018**	**AJG0020**	**AJG0022**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x570x435	595x600x450	1240x615x310
Chamber dimensions Kammerabmessungen	mm	280x75	375x75	375x75
Speed regulator Geschwindigkeitsregler		•	•	•
Absorbed power Anschlusswert	watt	3000	4000	4000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.779,00**	**1.899,00**	**2.584,00**



Item code Artikelnummer		**AJA0044**	**AJA0045**	**AJA0003**	**AJA0002**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x340x210	570x305x210	510x430x240	690x430x240
Cooking surface Kammerab-messungen	upper plate dim. mm	230x240	2x 230x240	365x245	550x245
	lower plate dim. mm	230x240	475x240	365x245	550x245
	version	grooved/grooved gerillt/gerillt	grooved/grooved gerillt/gerillt	grooved/grooved gerillt/gerillt	grooved/grooved gerillt/gerillt
Working temperature Betriebs-temperatur	°C	max. +300°	max. +300°	max. +250°	max. +250°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1800	3600	3000	3600
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**296,00**	**525,00**	**629,00**	**905,00**

Item code Artikelnummer		**AJA0031**	**AJA0032**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	470x445x245	640x445x245
Cooking surface Kammerab-messungen	upper plate dim. mm	340x220	2x 220x220
	lower plate dim. mm	340x220	
	version	smooth/grooved glatt/gerillt	smooth/grooved glatt/gerillt
Working temperature Betriebs-temperatur	°C	max. +250°	max. +250°
Absorbed power Anschlusswert	watt	3000	3400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.094,00**	**1.676,00**

CRÊPES & WAFFLE MAKERS
CRÊPES & WAFFELEISEN

Item code Artikelnummer		2231X	2233X	AQZ0001/E	AQZ0002/E
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	465x510x200	925x510x200	300x320x300	600x320x300
Hotplates Kochplatten	mm	Ø 400	2x Ø 400	-	-
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +300°	max. +300°	max. +300°	max. +300°
Waffle size Waffelngröße		-	-	2x 60x233x26 fixed plates feste Platten	4x 60x233x26 fixed plates feste Platten
Absorbed power Anschlusswert	watt	3000	3000 + 3000	2200	2x 2200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**780,00**	**1.499,00**	**605,00**	**1.152,00**

HOT DOG WARMERS
WÜRSTCHENWÄRMER

Item code Artikelnummer		2183R	2184R	2107G	265109	ARZ0008	ARZ0009
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	585x345x170	585x415x170	245x330x385	230x185x325	265x340x250	530x380x250
Würstel capacity Fassungsvermögen Würstel	n°	-	-	40	-	1x GN-1/2 h= 150	2x GN-1/2 h= 150
Rollers Rollen	n°	7	9	-	-	-	-
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+250°	+250°	+90°	-	+90°	+90°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1400	1800	450	135	1000	2000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**201,00**	**257,00**	**248,00**	**379,00**	**262,00**	**352,00**

CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

HOT & NEUTRAL SHOWCASES
WARME & NEUTRALE VITRINEN

Item code Artikelnummer		IBB0006	IBA0021	IBA0022	IBB0007	IBA0023
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	550x405x425	550x405x425	550x405x425	560x332x395	560x347x395
Version Version		Neutral display case Neutrale Vitrine	Heated display case Beheizte Vitrine	Heated display case Beheizte Vitrine	Neutral display case Neutrale Vitrine	Heated display case Beheizte Vitrine
Shelves Böden	n°	2	2	2	2	2
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-	+40°	+70°	-	+70°
Absorbed power Anschlusswert	watt	-	300	450	-	450
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	-	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	-	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**561,00**	**665,00**	**699,00**	**442,00**	**652,00**

Item code Artikelnummer		IBA0040	IBA0041	IBC0070C	IBC0071C
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	780x490x480	780x490x640	792x676x731	1192x676x731
Version Version	n°	hot / warm	hot / warm	cold / kalt	cold / kalt
Doors Türen	n°	sliding doors Schiebetüren	sliding doors Schiebetüren	sliding doors Schiebetüren	sliding doors Schiebetüren
Shelves included Roste enthalten	°C	2x 670x433	3x 670x433	2x 615x490	3x 615x490
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +90°	max. +90°	-1° +5°	-1° +5°
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C	-	-	max. +25°	max. +25°
Lighting Beleuchtung	LED	yes	yes	yes	yes
Refrigerant gas Kältemittel	gas	-	-	R290	R290
Heating Beheizung		ventilated	ventilated	-	-
Cooling Kühlung		-	-	ventilated	ventilated
Absorbed power Anschlusswert	watt	1200	1800	450	500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.577,00**	**1.899,00**	**2.927,00**	**3.799,00**

UNDERCOUNTER REFRIGERATORS & GLASS FROSTERS
UNTERBAU-FLASCHENKÜHLSCHRANK & GLASFROSTER

AISI

Item code Artikelnummer		BMA0050/CI	BMB0050/CI	BMB0046/F	J31FNE001
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	590x670x840	590x670x840	595x500x910	130x270x410
Volume Fassungsvermögen	lt	200	200	180	-
Shelves included Roste enthalten	n°	2	2 fixed	1	-
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° / +8°	-18° / -23°	-18° / -23°	-30°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R290	liquid CO_2 gas cylindre with dip tube
Cooling Kühlung		ventilated Umluft	static statisch	ventilated Umluft	-
Defrost Abtauung		automatic automatisch	manual manuell	automatic automatisch	-
Absorbed power Anschlusswert	watt	500	800	1700	-
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	battery LED AA 2x 1,5V
Price Preis	€	**911,00**	**999,00**	**2.847,00**	**999,00**

BOTTLE COOLERS
FLASCHENKÜHLER

60 Hz ON REQUEST

+ 25°C
60%

BDZ0017

Item code Artikelnummer		BDZ0017	BDZ0018	BDZ0019	BDZ0020
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1010x552x850	1500x552x850	1990x552x850	2480x552x850
Version Version		stainless steel Edelstahl	stainless steel Edelstahl	stainless steel Edelstahl	stainless steel Edelstahl
Sliding lids Schiebedeckel		2	3	4	5
Volume Fassungsvermögen	lt	223	381	539	696
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-1° / +6°	-1° / +6°	-1° / +6°	-1° / +6°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R600 A	R600 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	109	207	207	207
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.652,00**	**2.051,00**	**2.408,00**	**2.816,00**

Item code Artikelnummer		**9974C**	**9975C**	**IBC0026SD**	**9976C**	**IBC0027SD**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	595x500x910	920x500x910	920x500x910	1380x500x910	1380x500x910
Version Version		black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech
Doors Türen		**Hinged Doors Flügeltüren**	**Hinged Doors Flügeltüren**	**Sliding Doors Schiebetüren**	**Hinged Doors Flügeltüren**	**Sliding Doors Schiebetüren**
Volume Fassungsvermögen	lt	110	210	210	310	310
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +12°	+2° / +12°	+2° / +12°	+2° / +12°	+2° / +12°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R600 A	R600 A	R600 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	190	210	210	250	250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**742,00**	**985,00**	**985,00**	**1.239,00**	**1.239,00**

Item code Artikelnummer		**9974FSS**	**9975FSS**	**9976FSS**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	595x500x910	920x500x910	1380x500x910
Version Version		Stainless steel Edelstahl	Stainless steel Edelstahl	Stainless steel Edelstahl
Doors Türen		**Hinged Doors Flügeltüren**	**Hinged Doors Flügeltüren**	**Hinged Doors Flügeltüren**
Volume Fassungsvermögen	lt	110	210	310
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +12°	+2° / +12°	+2° / +12°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R600 A
Absorbed power Anschlusswert	watt	190	210	250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**1.644,00**	**2.029,00**	**2.606,00**

CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

BNC0007BAR/F

Item code Artikelnummer		BNC0001BAR/F	BNC0007BAR/F	BNC0015BAR/F
Version Version		2 glass doors 2 Glastüren	3 glass doors 3 Glastüren	4 glass doors 4 Glastüren
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1580x600x1000	2135x600x1000	2690x600x1000
Volume Fassungsvermögen	lt	550	632	710
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	300	360	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.544,00**	**4.144,00**	**4.955,00**

Item code Artikelnummer		HAB0040	HAB0041	HAB0042	HAB0043	HAB0044
Version Version		2 doors with lock 2 Türen mit Schloss	4 drawers 4 Schubladen	3 doors with lock 3 Türen mit Schloss	6 drawers 6 Schubladen	4 doors with lock 4 Türen mit Schloss
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1380x550x960	1380x550x960	1940x550x960	1940x550x960	2490x550x960
Volume Fassungsvermögen	lt	320	320	500	500	680
Shelves included Roste enthalten	n° GN	2x 1/1	-	3x 1/1	-	4x 1/1
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	450	450	450	450
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.214,00**	**3.317,00**	**2.558,00**	**4.061,00**	**3.107,00**

All models are with integrated glasswasher
Alle Modelle sind mit integriertem Gläserspüler

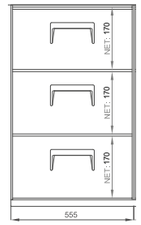
Z/B01RF124

50,00 €

		HAB0030	HAB0035	HAB0032	HAB0036
Item code Artikelnummer		HAB0030	HAB0035	HAB0032	HAB0036
Sink Becken	n° mm	1 right / 1 rechts 300x500	1 left / 1 links 300x500	1 right / 1 rechts 300x500	1 left / 1 links 300x500
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1550x700x960	1550x700x960	2100x700x960	2100x700x960
Shelves included Roste enthalten	n° mm	2x 485x460	2x 485x460	3x 485x460	3x 485x460
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	400	450	450
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.232,00**	**3.232,00**	**3.635,00**	**3.635,00**

REFRIGERATED SERVING COUNTERS
AUSSCHANKTHEKEN

Z/FKGN13

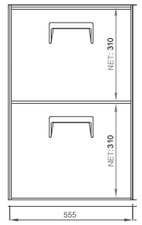


1/3 Drawer max. bottle height: 170 mm
Max. loading capacity: 20 kg / drawer

1/3 Schublade max. Höhe: 170 mm
Max. Belastbarkeit: 20 kg / Schublade

745,00

Z/FKGN12

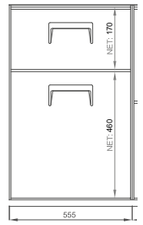


1/2 Drawer max. bottle height: 310 mm
Max. loading capacity: 30 kg / drawer

1/2 Schublade max. Flaschenhöhe: 310 mm
Max. Belastbarkeit: 30 kg / Schublade

515,00

Z/FKGN23



1/3 Drawer max. bottle height: 170 mm
2/3 Drawer max. bottle height: 460 mm
Max. loading capacity: 30 kg / drawer

1/3 Schublade max. Flaschenhöhe: 170 mm
2/3 Schublade max. Flaschenhöhe: 460 mm
Max. Belastbarkeit: 30 kg / Schublade

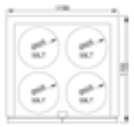
590,00

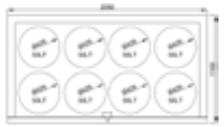
		SV1000/E
Item code Artikelnummer		**SV1000/E**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	360x340x510
Tassels Quasten	n°	5
Output Produktion	glass / h	300 - 360
Absorbed power Anschlusswert	watt	1490
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.498,00**

	HAB0033	HAB0037	HAB0034	HAB0038
	2 right / 2 rechts 300x500	2 left / 2 links 300x500	1 right / 1 rechts 300x500	1 left / 1 links 300x500
	2500x700x960	2500x700x960	2650x700x960	2650x700x960
	3x 485x460	3x 485x460	4x 485x460	4x 485x460
	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
	R290	R290	R290	R290
	450	450	460	460
	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
	4.425,00	**4.425,00**	**3.975,00**	**3.975,00**

BEER KEG COOLERS
FASSKÜHLBOXEN

Delivery already assembled
Bereits montiert geliefert





Item code Artikelnummer		**BIZ0002/F**	**BIZ0003/F**	**BIZ0004/F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1150x1100x990	1600x1100x990	2050x1100x990
Volume Fassungsvermögen	n° lt	4x Ø 50 lt (425 mm)	6x Ø 50 lt (425 mm)	8x Ø 50 lt (425 mm)
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	250	250	250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.692,00**	**3.195,00**	**3.885,00**

CAFETERIA, BAR EQUIPMENT & ICE CREAM

BACKBAR COOLERS
FLASCHENKÜHLER
SERIE MODULAR BAR

Item code Artikelnummer		IBC0100	IBC0101	IBC0102	IBC0103	IBC0104	IBC0105
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1455x565 x890	1455x565 x890	2065x565 x890	2065x565 x890	2675x565 x890	2675x565 x890
Version Version		black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech	black skinplate schwarzes Stahlblech
Shelves included Roste enthalten	n° mm	4x 455x400	4x 455x400	6x 455x400	6x 455x400	8x 455x400	8x 455x400
Doors Türen	n°	2	2	3	3	4	4
Volume Fassungsvermögen	lt	380	380	587	587	794	794
Capacity (bottles) Fassungsvermögen (Flaschen)	n° 33 cl	max. 308	max. 308	max. 506	max. 506	max. 704	max. 704
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	230	230	390	390	400	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.394,00**	**2.654,00**	**2.983,00**	**3.343,00**	**3.763,00**	**4.388,00**

Item code Artikelnummer		IBC0106	IBC0107	IBC0108	IBC0109	IBC0110	IBC0111
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1455x565 x890	1455x565 x890	2065x565 x890	2065x565 x890	2675x565 x890	2675x565 x890
Version Version		stainless steel Edelstahl	stainless steel Edelstahl	stainless steel Edelstahl	stainless steel Edelstahl	stainless steel Edelstahl	stainless steel Edelstahl
Shelves included Roste enthalten	n° mm	4x 455x400	4x 455x400	6x 455x400	6x 455x400	8x 455x400	8x 455x400
Doors Türen	n°	2	2	3	3	4	4
Volume Fassungsvermögen	lt	380	380	587	587	794	794
Capacity (bottles) Fassungsvermögen (Flaschen)	n° 33 cl	max. 308	max. 308	max. 506	max. 506	max. 704	max. 704
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	230	230	390	390	400	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**2.476,00**	**2.731,00**	**3.071,00**	**3.460,00**	**3.902,00**	**4.461,00**

BACKBAR COOLERS
FLASCHENKÜHLER
SERIE MODULAR BAR

REFRIGERATOR

LEFT **RIGHT**

Item code Artikelnummer		**IBC0080**	**IBC0055**	**IBC0081**
Position Position		left / links	middle / mittig	right / rechts
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	460x500x875		
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +8°		
Absorbed power Anschlusswert	watt	450		
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz		
Price Preis	€	**2.985,00**	**2.985,00**	**2.985,00**

Item code Artikelnummer		**IBC0056**	**IBC0082**	**IBC0057**	**IBC0083**	**IBC0058**	**IBC0084**
Position Position		left / links	right / rechts	left / links	right / rechts	left / links	right / rechts
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	460x500x875		920x500x875		1380x500x875	
Doors Türen	n°	1	1	2	2	3	3
Volume (bottles) Fassungsvermögen (Flaschen)	n°	30/50		50/90		90/120	
Price Preis	€	**1.750,00**	**2.100,00**	**2.800,00**	**1.750,00**	**2.100,00**	**2.800,00**

Item code Artikelnummer		**IBC0067**	**IBC0059**	**IBC0068**	**IBC0060**	**IBC0065**	**IBC0061**
Position Position		left / links	right / rechts	left / links	right / rechts	left / links	right / rechts
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	920x500x875		1380x500x875		1380x500x875	
Doors Türen	n°	1	1	1	1	1	1
Drawers Schubladen	n°	2x 1/2	2x 1/2	4x 1/2	4x 1/2	2x 1/2 3x 1/3	2x 1/2 3x 1/3
Volume (bottles) Fassungsvermögen (Flaschen)	n°	max 90		max 120		max 120	
Price Preis	€	**2.720,00**	**4.040,00**	**4.300,00**	**2.720,00**	**4.040,00**	**4.300,00**

Z/FC02040074
side plinth
seitliche Sockelblende
€ **50,00**

Z/FC02040076
side plinth
seitliche Sockelblende
€ **55,00**

600

Item code Artikelnummer		**IBC0120**	**IBC0121**	**IBC0122**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1410x600x1000	1885x600x1000	2335x600x1000
Doors Türen		1	2	2
Drawers Schubladen	n°	2x 1/2	2x 1/2	4x 1/2
Capacity Fassungsvermögen	lt.	310	480	645
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	463	509	556
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.100,00**	**3.500,00**	**4.800,00**

700

Item code Artikelnummer		**IBC0123**	**IBC0124**	**IBC0125**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1410x700x1000	1885x700x1000	2335x700x1000
Doors Türen		1	2	2
Drawers Schubladen	n°	2x 1/2	2x 1/2	4x 1/2
Capacity Fassungsvermögen	lt.	310	480	645
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	463	509	556
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.150,00**	**3.550,00**	**4.800,00**

Z/FC02040074
side plinth
Seitliche Sockelblende
€ **50,00**

50mm AISI

Z/FC02040076
side plinth
Seitliche Sockelblende
€ **55,00**

600

Item code Artikelnummer		**EEZ0050**	**EEZ0051**	**EEZ0052**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1005x600x1000	1480x600x1000	1950x600x1000
Doors Türen	n°	-	1	2
Knock-out drawer Kaffeesatzschublade Schubladen	lt	1	1	1
Waste hopper Abfallbehälter	n°	1	1	1
Price Preis	€	**2.100,00**	**2.600,00**	**3.200,00**

700

Item code Artikelnummer		**EEZ0053**	**EEZ0054**	**EEZ0055**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1005x700x1000	1480x700x1000	1950x700x1000
Doors Türen	n°	-	1	2
Knock-out drawer Kaffeesatzschublade Schubladen	lt	1	1	1
Waste hopper Abfallbehälter	n°	1	1	1
Price Preis	€	**2.150,00**	**2.650,00**	**3.250,00**

Mixer faucet included in all models with sink

Mischbatterie bei allen Modellen mit Spüle enthalten

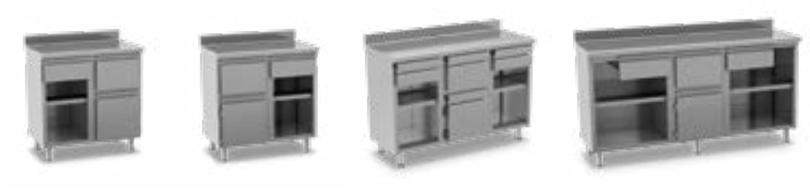
Item code Artikelnummer		HAA0001	HAA0002	HAA0003	HAA0004
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x610x900	1200x610x900	1200x720x900	1500x720x900
Sink Spülbecken	n° mm	-	1x 275x250x150	1x 275x250x150	1x 275x250x150
Blender holder Mixerregal		no	no	yes	yes
Bottle holder Flaschenhalterung		single / einzeln	single / einzeln	double / doppelt	double / doppelt
Price Preis	€	**2.400,00**	**2.900,00**	**3.300,00**	**3.800,00**

COCKTAIL BAR STATIONS
COCKTAIL STATIONEN

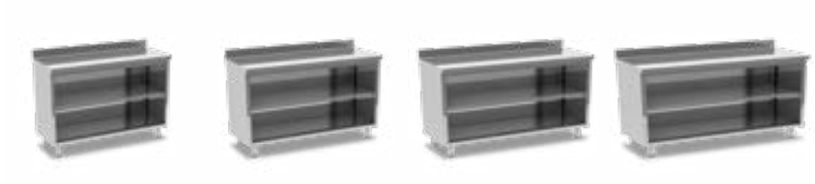
HAB0051 + Z/CU12F

Z/CU12F **495,00 €**

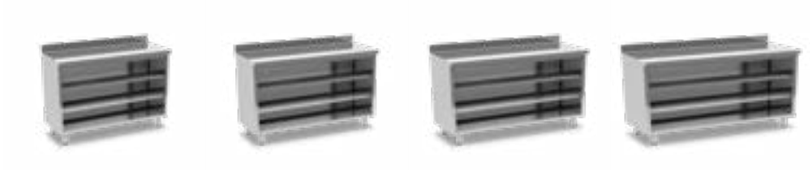
Item code Artikelnummer		HAB0051	HAB0052
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x600x850	1600x600x850
Drawers Schubladen	n°	2	3
Volume Fassungsvermögen	lt	150	235
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	170	230
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.350,00**	**5.400,00**



Item code Artikelnummer		EEZ0020	EEZ0021	EEZ0022	EEZ0023
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x600x1050	1000x600x1050	1500x600x1050	2000x600x1050
Drawers Schubladen	n°	1 left / 1 links	1 right / 1 rechts	2	2
Knock-out drawer Kaffeesatzschublade Schubladen	n°	1 right / 1 rechts	1 left / 1 links	1 central / 1 mittig	1 central / 1 mittig
Doors Türen	n°	1	1	1	1
Price Preis	€	**1.505,00**	**1.505,00**	**1.940,00**	**2.190,00**

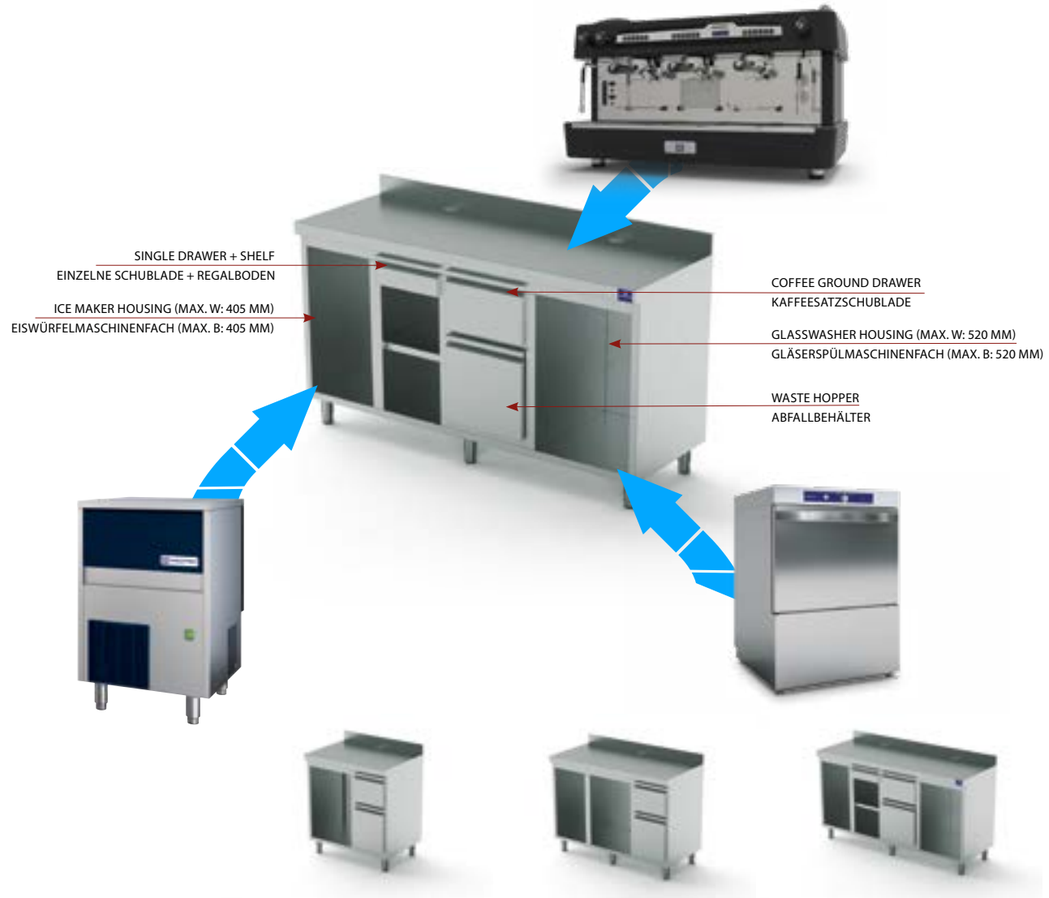


Item code Artikelnummer		EEZ0024	EEZ0025	EEZ0026	EEZ0027
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x600x1050	1500x600x1050	2000x600x1050	2500x600x1050
Shelves Zwischenböden	n°	1	1	1	1
Price Preis	€	**755,00**	**935,00**	**1.120,00**	**1.425,00**



Item code Artikelnummer		EEZ0028	EEZ0029	EEZ0030	EEZ0031
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x600x1050	1500x600x1050	2000x600x1050	2500x600x1050
Shelves Zwischenböden	n°	2	2	2	2
Price Preis	€	**815,00**	**1.010,00**	**1.210,00**	**1.535,00**

COFFEE SERVICE COUNTERS & BACK BASES
KAFFEEMASCHINENTHEKEN & RÜCKWANDBASEN



Item code Artikelnummer		EEZ0011	EEZ0012	EEZ0013
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x600x1100	1500x600x1100	2000x600x1100
Knock-out drawer Kaffeesatzschublade	n°	1 right / 1 rechts	1 right / 1 rechts	1 central / 1 mittig
Waste hopper Abfallkippbehälter	n°	1	1	1
Glasswasher housing Gläserspüler-Fach	n°	1 left / 1 links	1 central / 1 mittig	1 right / 1 rechts
Ice maker housing Eisbereiter-Fach	n°	-	1 left / 1 links	1 left / 1 links
Drawers Schubladen		-	-	1
Price Preis	€	**1.785,00**	**2.135,00**	**2.565,00**

Item code Artikelnummer		EEZ0001	EEZ0002	EEZ0003
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x700x1100	1500x700x1100	2000x700x1100
Knock-out drawer Kaffeesatzschublade	n°	1 right / 1 rechts	1 right / 1 rechts	1 central / 1 mittig
Waste hopper Abfallkippbehälter	n°	1	1	1
Glasswasher housing Gläserspüler-Fach	n°	1 left / 1 links	1 central / 1 mittig	1 right / 1 rechts
Ice maker housing Eisbereiter-Fach	n°	-	1 left / 1 links	1 left / 1 links
Drawers Schubladen		-	-	1
Price Preis	€	**1.835,00**	**2.210,00**	**2.600,00**

GELATO MAKERS
SPEISEEISMASCHINEN

Professional gelato makers with manual extraction, ideal for restaurants. The compact size allows an easy installation. Simple to use, the transparent lid allows mixing and freezing to be closely observed.

Professionelle Eismaschinen mit manueller Entnahme, optimal für den Einsatz in Gaststätten. Der reduzierte Platzbedarf erleichtert die Installation. Sie sind leicht zu bedienen und erlauben es dank transparentem Deckels den Zubereitungsprozess zu überwachen.

Le gelatiere professionali ad estrazione manuale trovano un vantaggioso impiego nella ristorazione. L'ingombro ridotto facilita l'installazione. Semplici da usare, consentono di osservare, attraverso il coperchio trasparente, le fasi della mantecazione.

Les machines à glaces professionnelles à extraction manuelle trouvent dans la restauration une application aux nombreux avantages. Compactes, elles sont faciles à installer, y compris dans de petits ateliers. Faciles à utiliser, elles permettent d'observer, à travers le couvercle transparent, les étapes du turbinage.

Las heladeras profesionales de extracción manual son ideales para el sector de la restauración. Su reducido tamaño facilita la instalación. Fáciles de usar, permiten controlar las fases de mantecación a través de la tapa transparente.

Item code Artikelnummer		ECZ0001	ECZ0022	ECZ0002	ECZ0023
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	410x460x320	500x560x400	390x460x850	460x510x960
Cooling Kondensation		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Mix for cylinder Mischung je Zylinder	lt	0,5÷1	1÷2	1÷2	2÷4
Cycle length Zyklusdauer	min	15÷20	10÷20	10÷20	10÷15
Production Produktion	lt/h	5	10	10	20
Absorbed power Anschlusswert	watt	600	1000	1000	2200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**7.325,00**	**8.955,00**	**10.895,00**	**16.615,00**

Moulds for ICESPAGHETTI
Aufsätze für ICESPAGHETTI

Z/S61050
Spaghetti
€ **67,00**

Z/S61040
Tagliatelle
€ **80,00**

Z/S61030
Asparagus
€ **60,00**

BATCH FREEZERS
SPEISEEISMASCHINEN

A line of robust and reliable **professional batch freezers**, divided into vertical models, for greater competitiveness, and horizontal models, for higher productivity.

Robust und zuverlässig zugleich, die **professionellen Speiseeisbereiter** unterteilen sich in senkrechte Modelle, für eine bessere Wettbewerbsfähigkeit, und horizontale Modelle, für eine höhere Produktivität.

Linea di mantecatori professionali robusti e affidabili, si distinguono in modelli verticali, per una maggiore competitività, e modelli orizzontali, per una maggiore produttività.

Une gamme de turbines robustes et fiables, divisée en modèles verticaux, pour une plus grande compétitivité, et en modèles horizontaux, pour une plus grande productivité.

Una línea de mantecadores profesionales robustos y fiables, se dividen en modelos verticales, para una mayor competitividad, y horizontales, para una mayor productividad.

Item code Artikelnummer		ICESPAGHETTI
Dimensions Abmessungen	WxDxH cm	170x200x440
Price Preis	€	**399,00**

Item code Artikelnummer		ECZ0024	ECZ0025	ECZ0026	ECZ0027	ECZ0028
Version Version		Vertical	Vertical	Vertical	Horizontal	Horizontal
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	490x700x1120	490x900x1120	490x700x1150	510x750x1520	510x750x1520
Cooling Kondensation		Air / Luft	Air / Luft	Water / Wasser	Water / Wasser	Water / Wasser
Mix for cylinder Mischung je Zylinder	lt	3÷7	4÷8	7÷11	3÷10	4÷15
Cycle length Zyklusdauer	min	8÷12	10÷12	8÷12	5÷12	5÷12
Production Produktion	lt/h	50	60	75	70	100
Absorbed power Anschlusswert	watt	3500	7000	7500	6700	7500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**32.450,00**	**33.800,00**	**38.150,00**	**47.250,00**	**50.650,00**

SOFT ICE & FROZEN YOGHURT MACHINES
SOFTEIS - & FROZEN JOGHURT MASCHINEN

Maschinen für Softeis und Frozen Joghurt, durch Schwerkraft gespeist und einfach zu bedienen.

Soft ice and frozen yoghurt machines, gravity-fed and easy-to-use.

Macchine gelato soft e frozen yogurt, alimentate per gravità e semplici da usare.

Machines à glace molle et à yaourt glacé alimentées par gravité et faciles à utiliser.

Máquinas de helado blando y yogur helado alimentadas por gravedad y fáciles de usar.

Item code Artikelnummer		**ECZ0029**	**ECZ0030**	**ECZ0031**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x550x720	500x550x720	500x550x1450
Cooling Kondensation		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Capacity Fassungsvermögen	lt	1x 6	2x 6	2x 8
Production Produktion	n° cones kg/h	120 9	180 13,5	300 22,5
Absorbed power Anschlusswert	watt	1700	2400	3800
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**15.800,00**	**25.350,00**	**28.350,00**

MULTIPURPOSE MACHINES
MULTIFUNKTIONSMASCHINEN

Highly versatile multipurpose machines, suitable for use in pastry (custard, cream puffs, fruit toppings...), ice cream parlours (ice creams, sorbets, slushies...) and gastronomy (béchamel, sauces, mayonnaise...).

Vielseitige Multifunktionsmaschinen, geeignet für den Einsatz in der Konditorei (Pudding, Windbeutel, Fruchttoppings...), im Eiskrembereich (Eiscreme, Sorbets, Slusheis...) und in der Gastronomie (Bechamel, Saucen, Mayonnaise...).

Macchine multifunzione altamente versatili, idonee all'impiego nella pasticceria (crema pasticcera, impasti bignè, topping frutta…), nella gelateria (gelati, sorbetti, granite…) e nella gastronomia (bechamel, salse, maionese…).

Machines multifonctionnelles très polyvalentes, adaptées à la pâtisserie (crème pâtissière, choux à la crème, nappages de fruits...), à la crème glacée (glaces, sorbets, slushies...) et à la gastronomie (béchamel, sauces, mayonnaise...).

Máquinas multifuncionales muy versátiles, adecuadas para su uso en pastelería (natillas, bollos de crema, coberturas de frutas...), heladería (helados, sorbetes, granizados...) y gastronomía (bechamel, salsas, mayonesa...).

Item code Artikelnummer		**ECZ0032**	**ECZ0033**	**ECZ0034**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	460x600x1100	490x600x1100	510x700x1150
Cooling Kondensation		Air / Luft	Air / Luft	Air / Luft
Mix for cylinder Mischung je Zylinder	lt	1÷5	3÷10	4÷18
Cycle length Zyklusdauer	min	15÷30	8÷40	8÷40
Absorbed power Anschlusswert	watt	3000	5000	6000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**20.300,00**	**31.050,00**	**36.250,00**

CREAM WHIPPERS
SAHNEMASCHINEN

Functional professional cream whippers, suitable for small/ medium shops.

Professionelle Sahnemaschinen ideal für kleine und mittlere Betriebe.

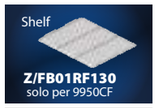
Montapanna professionali convenienti e funzionali, adatti alle piccole e medie imprese.

Machines à chantilly professionnelles avantageuses et fonctionnelles, adaptées aux petites et moyennes entreprises.

Montanatas de profesionales convenientes y funcionales, adecuados para la pequeña y media empresa.

Item code Artikelnummer		KREAM2/T	KREAM5/T
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	250x410x400	280x440x400
Capacity Fassungsvermögen	lt	2	5
Production Produktion	n° cones kg/h	100	100
Absorbed power Anschlusswert	watt	300	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**5.035,00**	**6.125,00**

ICE CREAM FREEZERS
SPEISEEIS-TIEFKÜHLSCHRÄNKE



89,00 €

44,00 €

165,00 €

Item code Artikelnummer		9950CF
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	820x920x2080
Capacity Fassungsvermögen	lt qty	785 54 ice cream bacs (36x17x12 cm) / 54 Speiseeisbehälter (36x17x12 cm)
Doors Türen	n°	1
Shelves included Roste enthalten	n° mm	10x 690x608
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-10° / -30°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.395,00**

DROP-IN UNITS

EINBAUGERÄTE / ATTREZZATURE AD INCASSO
EQUIPEMENTS ENCASTRABLES / EQUIPOS DE ENCASTRE

The Drop-in line has been designed to be inserted into furniture structures with a particular aesthetic impact, as it is increasingly important that excellent quality equipment is combined with an evolved and personalised design. Food is also a question of image: just as the presentation of a dish is decisive for the chef, Drop-in elements are a showcase of excellence at your service.

The Drop-in range is complete in hot and cold functions, with moulded tubs and tops, glass superstructures and hot or cold lights. Installable in any furnishing context, they fit and integrate easily with any material.

DROP-IN UNITS

Die Drop-in Serie wurde so konzipiert, dass sie in Umgebungen mit besonderer ästhetischer Wirkung eingesetzt werden kann, denn es wird immer wichtiger, dass eine qualitativ hochwertige Ausstattung mit einem weiterentwickelten und individuellen Design kombiniert wird. Essen ist auch eine Frage des Images: so wie die Präsentation eines Gerichts für den Küchenchef entscheidend ist, sind die Drop-in-Elemente ein Schaufenster der Exzellenz in Ihrem Dienst.

Die Drop-in-Reihe ist vollständig ausgestattet mit beheizten und gekühlten Elementen, mit tiefgezogenen Wannen und Arbeitsplatten, Glasaufbauten und Warm- oder Kaltlichtern. Sie können in jedem Einrichtungskontext installiert werden und passen und integrieren sich leicht in jedes Material.

La linea Drop-in è stata progettata per essere inserita in strutture d'arredo di particolare impatto estetico poiché è sempre più importante che, ad un'ottima qualità dell'attrezzatura, si coniughi un design evoluto e personalizzante. Il cibo è anche una questione di immagine: come la presentazione di un piatto è determinante per lo chef, gli elementi Drop-in sono una vetrina d'eccellenza al vostro servizio.

La gamma Drop-in è completa nelle funzioni calde e fredde, con vasche e piani stampati, sovrastrutture in vetro e luci calde o fredde. Installabili in qualsiasi contesto arredativo, si inseriscono ed integrano facilmente con qualsiasi materiale.

BAINMARIE
BAIN-MARIE

DRY HOT AND FAN ASSISTED DRY WELL
TROCKEN BEHEITZE UMLUFTWANNE

HEATED TOP PLATE
WARMHALTEPLATTE

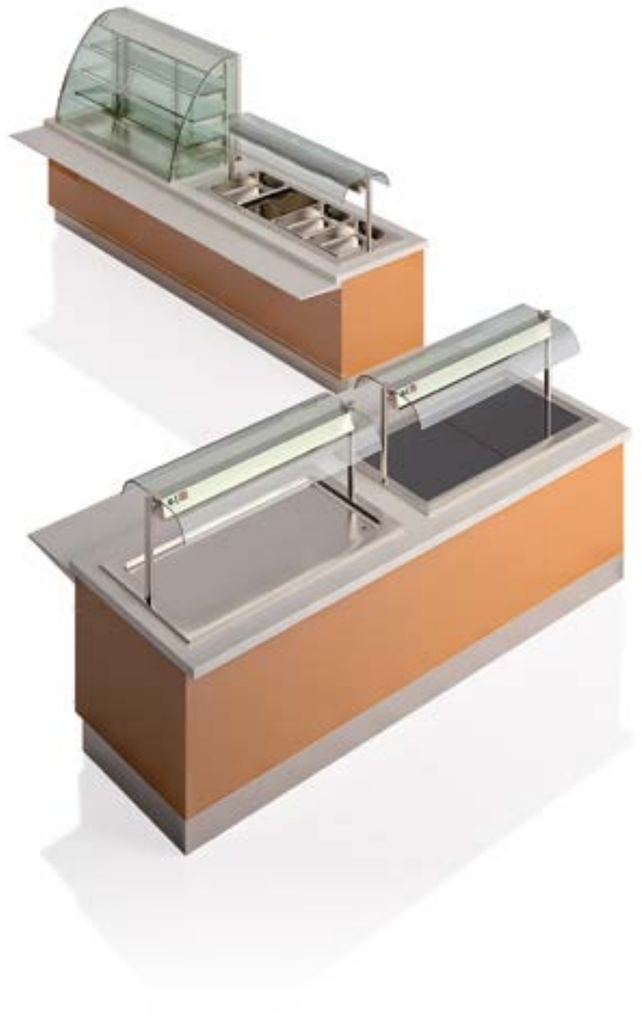
ISOLATED NEUTRAL WELL
ISOLIERTE NEUTRAL WANNEN

STATIC REFRIGERATED WELL
STATISCHE KÜHLWANNE

REFRIGERATED TOP
KÜHLPLATTE

FAN ASSISTED REFRIGERATED WELL
UMLUFT-KÜHLWANNE

FAN ASSISTED REFRIG. DISPLA Y UNIT
UMLUFT-KÜHLVITRINE



La ligne Drop-in a été conçue pour être insérée dans des structures d'ameublement ayant un impact esthétique particulier, car il est de plus en plus important que les équipements d'excellente qualité soient associés à un design évolué et personnalisé. L'alimentation est aussi une question d'image : tout comme la présentation d'un plat est décisive pour le chef, les éléments Drop-in sont une vitrine d'excellence à votre service.

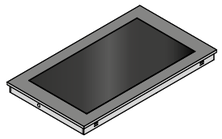
La gamme Drop-in est complète dans les fonctions chaudes et froides, avec des bacs et des plateaux moulés, des superstructures en verre et des lumières chaudes ou froides. Installables dans n'importe quel contexte d'aménagement, ils s'adaptent et s'intègrent facilement à tous les matériaux.

La gama Drop-in se ha diseñado para insertarse en estructuras de mobiliario con un impacto estético particular, ya que cada vez es más importante que un equipamiento de excelente calidad se combine con un diseño evolucionado y personalizado. La alimentación también es una cuestión de imagen: del mismo modo que la presentación de un plato es decisiva para el chef, los elementos Drop-in son un escaparate de excelencia a su servicio.

La gama Drop-in se completa en funciones frías y calientes, con cubetas y encimeras moldeadas, superestructuras de cristal y luces frías o calientes. Instalables en cualquier contexto de decoración, se adaptan e integran fácilmente con cualquier material

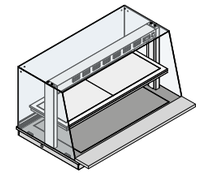
DROP-IN UNITS

HEATED ELEMENTS
BEHEIZTE EINBAUGERÄTE



Heated top plate made of tempered glass
Warmhalteplatte mit gehärtetem Glas
Piano caldo in vetro temperato
Plan chauffant en verre trempé

Item code Artikelnummer		**AYB0169**	**AYB0004/T**	**AYB0005/T**	**AYB0006/T**	**AYB0167**	**AYB0168**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	475x680x140	825x680x140	1175x680x140	1525x680x140	1875x680x140	2225x680x140
Capacity Fassungsvermögen	GN	1x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	410x590	735x590	1060x590	1385x590	1710x590	2035x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	800	1200	1600	2000	2500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.901,00**	**2.038,00**	**2.413,00**	**2.642,00**	**3.630,00**	**4.450,00**

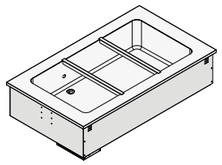


Heated DELI display with 1 shelf – closed on customer's side
Beheizte DELI Theke mit 1 Zwischenboden – kundenseitig geschlossen
Vetrina calda DELI a 1 ripiano – chiusa lato cliente
Vitrine chauffante DELI avec 1 étagère – fermée côté client

Item code Artikelnummer		**AYB0282**	**AYB0283**	**AYB0284**	**AYB0285**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x790x715	1175x790x715	1525x790x715	1875x790x715
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x590	1060x590	1385x590	1710x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1850	2570	3400	4300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.335,00**	**6.830,00**	**7.450,00**	**8.585,00**

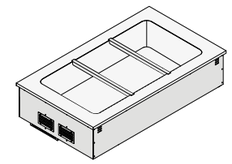
Automatic water filling
Automatische Wasserbefüllung
Carico acqua automatico
Remplissage automatique de l'eau

Item code Artikelnummer		**Z/TMIN7CAL**
Price Preis	€	**375,00**



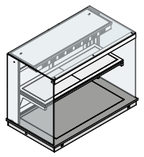
Bain-marie tank
Bainmarie-Wanne
Vasca bagnomaria
Cuve bain-marie

Item code Artikelnummer		**AYB0010/T**	**AYB0007/T**	**AYB0008/T**	**AYB0009/T**	**AYB0170/T**	**AYB0065/T**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	475x680x320	825x680x320	1175x680x320	1525x680x320	1875x680x320	2225x680x320
Capacity Fassungsvermögen	GN	1x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	410x590	735x590	1060x590	1385x590	1710x590	2035x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+70° / +85°	+70° / +85°	+70° / +85°	+70° / +85°	+70° / +85°	+70° / +85°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1000	1400	2200	3000	3700	4400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.726,00**	**1.886,00**	**2.434,00**	**2.668,00**	**3.177,00**	**3.653,00**



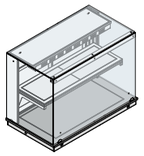
Dry heated ventilated tank
Beheizte Umluft-Wanne
Vasca calda secca
Cuve chauffante ventilée à sec

Item code Artikelnummer		**AYB0164/T**	**AYB0160/T**	**AYB0161/T**	**AYB0162/T**	**AYB0163/T**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x320	1175x680x320	1525x680x320	1875x680x320	2225x680x320
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x590	1060x590	1385x590	1710x590	2035x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+70° / +85°	+70° / +85°	+70° / +85°	+70° / +85°	+70° / +85°
Absorbed power Anschlusswert	watt	550	1110	1670	2230	2500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.998,00**	**2.554,00**	**2.794,00**	**3.289,00**	**3.876,00**



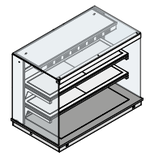
Heated static square display with 1 shelf on heated top plate – open on customer's side
Beheizte statische Theke mit 1 Zwischenboden und eckiger Verglasung auf Warmhalteplatte –kundenseitig geöffnet
Vetrina calda statica quadra su piano caldo a 1 ripiano – aperta lato cliente
Vitrine chauffante statique carrée sur plan chauffant avec 1 étagère – ouverte côté client

Item code Artikelnummer		**AYB0250**	**AYB0251**	**AYB0252**	**AYB0253**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x790	1175x680x790	1525x680x790	1875x680x790
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x590	1060x590	1385x590	1710x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1850	2570	3400	4300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.168,00**	**5.986,00**	**7.683,00**	**9.102,00**



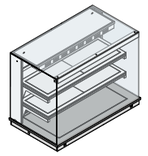
Heated static square display with 1 shelf on heated top plate – closed on customer's side
Beheizte statische Theke mit 1 Zwischenboden und eckiger Verglasung auf Warmhalteplatte – kundenseitig geschlossen
Vetrina calda statica quadra su piano caldo a 1 ripiano – chiusa lato cliente
Vitrine chauffante statique carrée sur plan chauffant avec 1 étagère – fermée côté client

Item code Artikelnummer		**AYB0254**	**AYB0255**	**AYB0256**	**AYB0257**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x790	1175x680x790	1525x680x790	1875x680x790
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x590	1060x590	1385x590	1710x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1850	2570	3400	4300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.199,00**	**7.139,00**	**7.726,00**	**9.086,00**



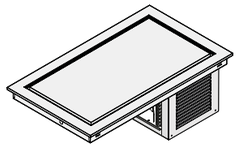
Heated static square display with 2 shelves on heated top plate – open on customer's side
Beheizte statische Theke mit 2 Zwischenböden und eckiger Verglasung auf Warmhalteplatte kundenseitig geöffnet
Vetrina calda statica quadra su piano caldo a 2 ripiani – aperta lato cliente
Vitrine chauffante statique carrée sur plan chauffant avec 2 étagères – ouverte côté client

Item code Artikelnummer		**AYB0258**	**AYB0259**	**AYB0260**	**AYB0261**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x990	1175x680x990	1525x680x990	1875x680x990
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x590	1060x590	1385x590	1710x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1850	2570	3400	4300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**8.405,00**	**9.630,00**	**10.442,00**	**11.822,00**



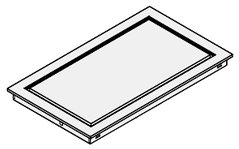
Heated static square display with 2 shelves on heated top plate – closed on customer's side
Beheizte statische Theke mit 2 Zwischenböden und eckiger Verglasung auf Warmhalteplatte – kundenseitig geschlossen
Vetrina calda statica quadra su piano caldo a 2 ripiani – chiusa lato cliente
Vitrine chauffante statique carrée sur plan chauffant avec 2 étagères – fermée côté client

Item code Artikelnummer		**AYB0262**	**AYB0263**	**AYB0264**	**AYB0265**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x990	1175x680x990	1525x680x990	1875x680x990
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x590	1060x590	1385x590	1710x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°	+30° / +70°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1850	2570	3400	4300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**8.400,00**	**9.651,00**	**10.468,00**	**11.774,00**



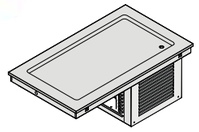
Refrigerated static top with dripping duct – built-in cooling unit
Kühlplatte statisch mit Ablaufrinne – mit Kühlaggregat
Piano refrigerato statico con canalina – gruppo refrigerante incorporato
Plan réfrigéré statique avec gouttière d'écoulement – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**AYC0354**	**AYC0355**	**AYC0356**	**AYC0357**	**AYC0358**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x472	1175x680x472	1525x680x472	1875x680x472	2225x680x472
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605	2035x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	200	200	200	200	200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.714,00**	**3.174,00**	**3.403,00**	**4.331,00**	**5.122,00**



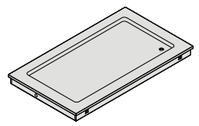
Refrigerated static top with dripping duct – for remote cooling
Kühlplatte statisch mit Ablaufrinne – für Zentralkühlung
Piano refrigerato statico con canalina – refrigerazione remota
Plan réfrigéré statique avec gouttière d'écoulement – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		**AYC0359**	**AYC0360**	**AYC0361**	**AYC0362**	**AYC0363**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x72	1175x680x72	1525x680x72	1875x680x72	2225x680x72
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605	2035x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	30	30	40	40	60
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.236,00**	**2.628,00**	**2.794,00**	**3.639,00**	**4.359,00**



Refrigerated static top – built-in cooling unit
Kühlplatte statisch – mit Kühlaggregat
Piano refrigerato statico – gruppo refrigerante incorporato
Plan réfrigéré statique – groupe réfrigérée incorporée

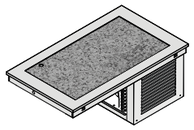
Item code Artikelnummer		**AYC0011/T**	**AYC0012/T**	**AYC0013/T**	**AYC0270**	**AYC0332**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x472	1175x680x472	1525x680x472	1875x680x472	2225x680x472
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605	2035x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	200	200	200	200	200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.880,00**	**3.331,00**	**3.556,00**	**4.473,00**	**5.253,00**



Refrigerated static top – for remote cooling
Kühlplatte statisch – für Zentralkühlung
Piano refrigerato statico – refrigerazione remota
Plan réfrigéré statique – réfrigération à distance

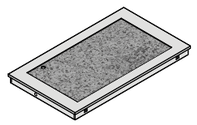
Item code Artikelnummer		**AYC0271**	**AYC0272**	**AYC0273**	**AYC0274**	**AYC0258**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x72	1175x680x72	1525x680x72	1875x680x72	2225x680x72
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605	2035x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	30	30	40	40	60
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.445,00**	**2.835,00**	**3.002,00**	**3.849,00**	**4.571,00**

DROP-IN UNITS



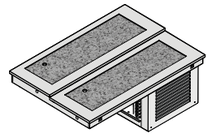
Refrigerated static granite top – built-in cooling unit
Granitkühlplatte statisch – mit Kühlaggregat
Piano refrigerato statico in granito – gruppo refrigerante incorporato
Plan réfrigéré statique en granite – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**AYC0283**	**AYC0284**	**AYC0285**	**AYC0286**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x472	1175x680x472	1525x680x472	1875x680x472
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	200	200	200	200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.501,00**	**4.228,00**	**5.045,00**	**5.960,00**



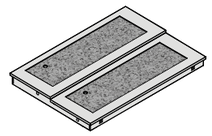
Refrigerated static granite top – for remote cooling
Granitkühlplatte statisch – für Zentralkühlung
Piano refrigerato statico in granito – refrigerazione remota
Plan réfrigéré statique en granite – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		**AYC0287**	**AYC0288**	**AYC0289**	**AYC0290**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x72	1175x680x72	1525x680x72	1875x680x72
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	30	30	40	60
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.003,00**	**3.779,00**	**4.597,00**	**5.478,00**



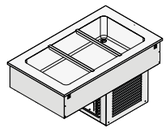
Refrigerated static granite top 2 levels – built-in cooling unit
Granitkühlplatte statisch mit 2 Ebenen – mit Kühlaggregat
Piano refrigerato statico in granito a 2 livelli – gruppo refrigerante incorporato
Plan réfrigéré statique en granite 2 niveaux – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**AYC0344**	**AYC0345**	**AYC0346**	**AYC0347**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x542	1175x680x542	1525x680x542	1875x680x542
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	200	200	200	200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.587,00**	**8.108,00**	**8.556,00**	**9.070,00**



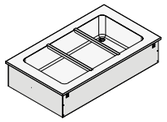
Refrigerated static granite top 2 levels – for remote cooling
Granitkühlplatte statisch mit 2 Ebenen – für Zentralkühlung
Piano refrigerato statico in granito a 2 livelli – refrigerazione remota
Plan réfrigéré statique en granite 2 niveaux – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		**AYC0348**	**AYC0349**	**AYC0350**	**AYC0351**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x142	1175x680x142	1525x680x142	1875x680x142
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	30	30	40	4
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.099,00**	**7.611,00**	**8.051,00**	**8.628,00**



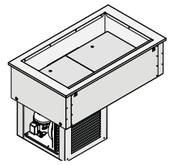
Refrigerated static tank – built-in cooling unit
Kühlwanne statisch – mit Kühlaggregat
Vasca refrigerata statica – gruppo refrigerante incorporato
Cuve réfrigérée statique – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**IVR2/T**	**IVR3/T**	**IVR4/T**	**IVR5/T**	**IVR6/T**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x660	1175x680x660	1525x680x660	1875x680x660	2225x680x660
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x590	1060x590	1385x590	1710x590	2035x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	200	200	200	200	200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.218,00**	**3.712,00**	**3.973,00**	**4.691,00**	**5.524,00**



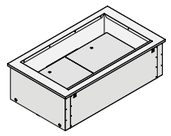
Refrigerated static tank – built-in cooling unit
Kühlwanne statisch – mit Kühlaggregat
Vasca refrigerata statica – gruppo refrigerante incorporato
Cuve réfrigérée statique – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**AYC0260**	**AYC0261**	**AYC0262**	**AYC0263**	**AYC0259**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x260	1175x680x260	1525x680x260	1875x680x260	2225x680x260
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x590	1060x590	1385x590	1710x590	2035x590
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	30	30	40	40	60
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.828,00**	**3.270,00**	**3.475,00**	**4.133,00**	**4.921,00**



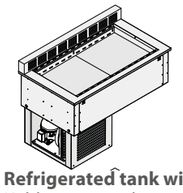
Refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit
Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat
Vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato
Cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**AYC0364**	**AYC0264**	**AYC0265**	**AYC0266**	**AYC0365**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x760	1175x680x760	1525x680x760	1875x680x760	2225x680x760
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x660	1075x660	1400x660	1725x660	2050x660
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	350	400	600	700	700
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.546,00**	**4.880,00**	**5.342,00**	**6.246,00**	**6.835,00**



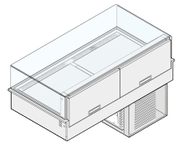
Refrigerated ventilated tank – for remote cooling
Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung
Vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota
Cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		**AYC0366**	**AYC0267**	**AYC0268**	**AYC0269**	**AYC0367**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x360	1175x680x360	1525x680x360	1875x680x360	2225x680x360
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x660	1075x660	1400x660	1725x660	2050x660
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	75	75	110	120	160
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.698,00**	**3.955,00**	**4.344,00**	**5.154,00**	**5.541,00**



Refrigerated tank with rear diffuser – built-in cooling unit
Kühlwanne mit hinterem Diffusor – mit Kühlaggregat
Vasca refrigerata con diffusore posteriore – gruppo refrigerante incorporato
Cuve réfrigérée avec diffuseur arrière – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**AYC0368**	**AYC0369**	**AYC0370**	**AYC0371**	**AYC0372**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x910	1175x680x910	1525x680x910	1875x680x910	2225x680x910
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x660	1075x660	1400x660	1725x660	2050x660
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	350	400	600	700	700
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**5.281,00**	**5.635,00**	**6.241,00**	**7.085,00**	**7.705,00**

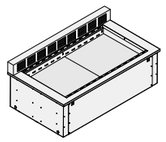


Refrigerated display with rear diffuser – built-in cooling unit
Kühltheke mit hinterem Diffusor – mit Kühlaggregat
Vetrinetta refrigerata con diffusore posteriore – gruppo refrigerante incorporato
Comptoir réfrigérée avec diffuseur arrière – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**AYC0378**	**AYC0379**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1285x680x840	1888x680x840
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	1258x668	1860x668
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	500	800
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.840,00**	**9.567,00**

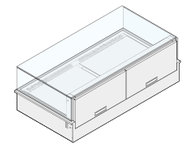
Item code Artikelnummer		**Z/TVRJCAU**
Price Preis	€	**988,00**

Automatic humidity control
Automatische Feuchtigkeitsregelung
Controllo automatico dell'umidità
Contrôle automatique de l'humidité



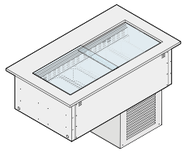
Refrigerated tank with rear diffuser – for remote cooling
Kühlwanne mit hinterem Diffusor – für Zentralkühlung
Vasca refrigerata con diffusore posteriore – refrigerazione remota
Cuve réfrigérée avec diffuseur arrière – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		**AYC0373**	**AYC0374**	**AYC0375**	**AYC0376**	**AYC0377**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x260	1175x680x260	1525x680x260	1875x680x260	2225x680x260
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x660	1075x660	1400x660	1725x660	2050x660
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	75	75	110	120	160
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.432,00**	**4.714,00**	**5.226,00**	**5.994,00**	**6.410,00**



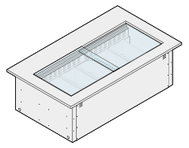
Refrigerated display with rear diffuser – for remote cooling
Kühltheke mit hinterem Diffusor – für Zentralkühlung
Vetrinetta refrigerata con diffusore posteriore – refrigerazione remota
Comptoir réfrigérée avec diffuseur arrière – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		**AYC0380**	**AYC0381**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1285x680x440	1888x680x440
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	1258x668	1860x668
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	60	90
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.931,00**	**8.629,00**



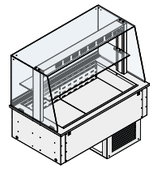
Ice cream tank – built-in cooling unit
Speiseeiswanne – mit Kühlaggregat
Vasca gelato – gruppo refrigerante incorporato
Cuve à crème glacée – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		**AYC0382**	**AYC0383**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	625x680x760	1175x680x760
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x620	1075x620
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-10° / -20°	-10° / -20°
Absorbed power Anschlusswert	watt	600	750
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.758,00**	**5.106,00**



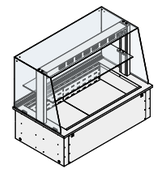
Ice cream tank – for remote cooling
Speiseeiswanne – für Zentralkühlung
Vasca gelato – refrigerazione remota
Cuve à crème glacée – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		**AYC0385**	**AYC0386**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x360	1175x680x360
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x620	1075x620
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-10° / -20°	-10° / -20°
Absorbed power Anschlusswert	watt	60	70
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.808,00**	**3.880,00**



Refrigerated ventilated DELI display with 1 shelf – built-in cooling unit, closed on customer's side
DELI Umluft-Kühltheke mit 1 Zwischenboden – mit Kühlaggregat, kundenseitig geschlossen
Vetrina refrigerata ventilata DELI a 1 ripiano – gruppo refrigerante incorporato, chiusa lato cliente
Vitrine réfrigérée ventilée DELI avec 1 étagère – groupe réfrigérée incorporée, fermée côté client

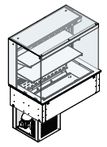
Item code Artikelnummer		**AYC0388**	**AYC0389**	**AYC0390**	**AYC0391**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x790x1340	1175x790x1340	1525x790x1340	1875x790x1340
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	350	400	600	700
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.099,00**	**7.771,00**	**8.575,00**	**9.279,00**



Refrigerated ventilated DELI display with 1 shelf – for remote cooling, closed on customer's side
DELI Umluft-Kühltheke mit 1 Zwischenboden – für Zentralkühlung, kundenseitig geschlossen
Vetrina refrigerata ventilata DELI a 1 ripiano – refrigerazione remota, chiusa lato cliente
Vitrine réfrigérée ventilée DELI avec 1 étagère – réfrigération à distance, fermée côté client

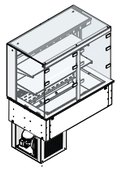
Item code Artikelnummer		**AYC0392**	**AYC0393**	**AYC0394**	**AYC0395**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x790x940	1175x790x940	1525x790x940	1875x790x940
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	75	75	110	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.151,00**	**6.796,00**	**7.500,00**	**8.123,00**

DROP-IN UNITS



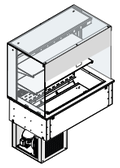
Refrigerated square display 2 levels on refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit – closed on customer's side
Kühlvitrine 2-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat – kundenseitig geschlossen
Vetrina refrigerata quadra 2 livelli su vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato – chiusa lato cliente
Vitrine réfrigérée carrée 2 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée – fermée côté client

Item code Artikelnummer		**AYC0396**	**AYC0334**	**AYC0333**	**AYC0397**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1410	1175x680x1410	1525x680x1410	1875x680x1410
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	700	1000	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.300,00**	**7.976,00**	**8.759,00**	**9.472,00**



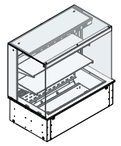
Refrigerated square display 2 levels on refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit – flaps on customer's side
Kühlvitrine 2-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat – Klappen kundenseitig
Vetrina refrigerata quadra 2 livelli su vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato – clappé lato cliente
Vitrine réfrigérée carrée 2 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée – volets côté client

Item code Artikelnummer		**AYC0398**	**AYC0399**	**AYC0407**	**AYC0408**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1410	1175x680x1410	1525x680x1410	1875x680x1410
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	700	1000	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.643,00**	**8.346,00**	**9.188,00**	**10.009,00**



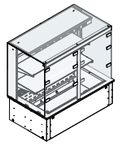
Refrigerated square display 2 levels on refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 2-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata quadra 2 livelli su vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée carrée 2 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée – ouverte côté client avec rideau

Item code Artikelnummer		**AYC0409**	**AYC0410**	**AYC0411**	**AYC0412**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1410	1175x680x1410	1525x680x1410	1875x680x1410
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	700	1000	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.550,00**	**8.255,00**	**9.068,00**	**9.753,00**



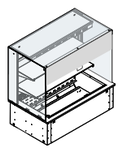
Refrigerated square display 2 levels on refrigerated ventilated tank – for remote cooling – closed on customer's side
Kühlvitrine 2-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung – kundenseitig geschlossen
Vetrina refrigerata quadra 2 livelli su vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota – chiusa lato cliente
Vitrine réfrigérée carrée 2 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance – fermée côté client

Item code Artikelnummer		**AYC0413**	**AYC0414**	**AYC0415**	**AYC0416**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1010	1175x680x1010	1525x680x1010	1875x680x1010
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	80	100	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.453,00**	**7.053,00**	**7.744,00**	**8.381,00**



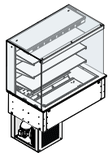
Refrigerated square display 2 levels on refrigerated ventilated tank – for remote cooling – flaps on customer's side
Kühlvitrine 2-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung – Klappen kundenseitig
Vetrina refrigerata quadra 2 livelli su vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota – clappé lato cliente
Vitrine réfrigérée carrée 2 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance – volets côté client

Item code Artikelnummer		**AYC0417**	**AYC0418**	**AYC0419**	**AYC0420**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1010	1175x680x1010	1525x680x1010	1875x680x1010
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	80	100	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.674,00**	**7.292,00**	**8.029,00**	**8.761,00**



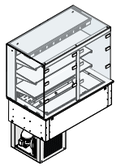
Refrigerated square display 2 levels on refrigerated ventilated tank – for remote cooling – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 2-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata quadra 2 livelli su vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée carrée 2 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance – ouverte côté client avec rideau

Item code Artikelnummer		**AYC0421**	**AYC0422**	**AYC0423**	**AYC0424**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1010	1175x680x1010	1525x680x1010	1875x680x1010
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	80	100	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.582,00**	**7.199,00**	**7.912,00**	**8.510,00**



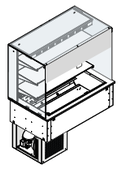
Refrigerated square display 3 levels on refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit – closed on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat – kundenseitig geschlossen
Vetrina refrigerata quadra 3 livelli su vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato – chiusa lato cliente
Vitrine réfrigérée carrée 3 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée – fermée côté client

Item code Artikelnummer		**AYC0425**	**AYC0426**	**AYC0427**	**AYC0428**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1610	1175x680x1610	1525x680x1610	1875x680x1610
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	700	1000	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**8.017,00**	**8.728,00**	**9.594,00**	**10.373,00**



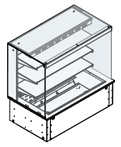
Refrigerated square display 3 levels on refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit – flaps on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat – Klappen kundenseitig
Vetrina refrigerata quadra 3 livelli su vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato – clappé lato cliente
Vitrine réfrigérée carrée 3 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée – volets côté client

Item code Artikelnummer		**AYC0429**	**AYC0430**	**AYC0431**	**AYC0432**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1610	1175x680x1610	1525x680x1610	1875x680x1610
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	700	1000	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**8.306,00**	**9.069,00**	**9.977,00**	**10.802,00**



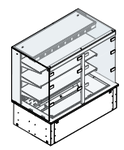
Refrigerated square display 3 levels on refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata quadra 3 livelli su vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée carrée 3 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée – ouverte côté client avec rideau

Item code Artikelnummer		**AYC0433**	**AYC0434**	**AYC0435**	**AYC0436**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1610	1175x680x1610	1525x680x1610	1875x680x1610
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	700	1000	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**8.210,00**	**8.973,00**	**9.862,00**	**10.608,00**



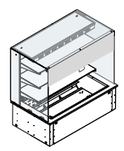
Refrigerated square display 3 levels on refrigerated ventilated tank – for remote cooling – closed on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung – kundenseitig geschlossen
Vetrina refrigerata quadra 3 livelli su vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota – chiusa lato cliente
Vitrine réfrigérée carrée 3 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance – fermée côté client

Item code Artikelnummer		**AYC0437**	**AYC0438**	**AYC0439**	**AYC0440**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1210	1175x680x1210	1525x680x1210	1875x680x1210
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	80	100	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.177,00**	**7.812,00**	**8.584,00**	**9.291,00**



Refrigerated square display 3 levels on refrigerated ventilated tank – for remote cooling – flaps on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung – Klappen kundenseitig
Vetrina refrigerata quadra 3 livelli su vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota – clappé lato cliente
Vitrine réfrigérée carrée 3 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance – volets côté client

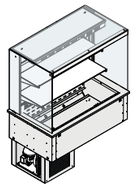
Item code Artikelnummer		**AYC0441**	**AYC0442**	**AYC0443**	**AYC0444**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1210	1175x680x1210	1525x680x1210	1875x680x1210
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	80	100	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.399,00**	**8.079,00**	**8.889,00**	**9.633,00**



Refrigerated square display 3 levels on refrigerated ventilated tank – for remote cooling – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata quadra 3 livelli su vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée carrée 3 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance – ouverte côté client avec rideau

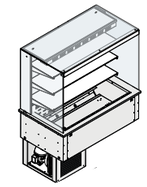
Item code Artikelnummer		**AYC0445**	**AYC0446**	**AYC0447**	**AYC0448**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1210	1175x680x1210	1525x680x1210	1875x680x1210
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	735x605	1060x605	1385x605	1710x605
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	80	100	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.301,00**	**7.984,00**	**8.778,00**	**9.441,00**

DROP-IN UNITS



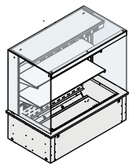
Refrigerated square wall display 2 levels on refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit
Wandkühlvitrine 2-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat
Vetrina refrigerata murale quadra 2 livelli su vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato
Vitrine réfrigérée murale carrée 2 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		AYC0497	AYC0498	AYC0499	AYC0502
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1410	1175x680x1410	1525x680x1410	1875x680x1410
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x660	1075x660	1400x660	1725x660
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	700	1000	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.273,00**	**7.986,00**	**8.836,00**	**9.542,00**



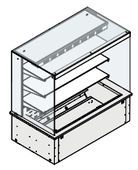
Refrigerated square wall display 3 levels on refrigerated ventilated tank – built-in cooling unit
Wandkühlvitrine 3-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – mit Kühlaggregat
Vetrina refrigerata murale quadra 3 livelli su vasca refrigerata ventilata – gruppo refrigerante incorporato
Vitrine réfrigérée murale carrée 3 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – groupe réfrigérée incorporée

Item code Artikelnummer		AYC0507	AYC0508	AYC0509	AYC0510
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1610	1175x680x1610	1525x680x1610	1875x680x1610
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x660	1075x660	1400x660	1725x660
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	700	700	1000	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**8.105,00**	**8.818,00**	**9.716,00**	**10.470,00**



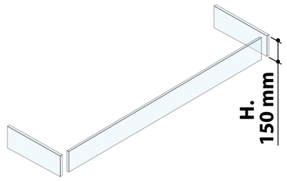
Refrigerated square wall display 2 levels on refrigerated ventilated tank – for remote cooling
Wandkühlvitrine 2-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung
Vetrina refrigerata murale quadra 2 livelli su vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota
Vitrine réfrigérée murale carrée 2 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		AYC0503	AYC0504	AYC0505	AYC0506
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1010	1175x680x1010	1525x680x1010	1875x680x1010
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x660	1075x660	1400x660	1725x660
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	80	100	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.323,00**	**7.005,00**	**7.757,00**	**8.383,00**



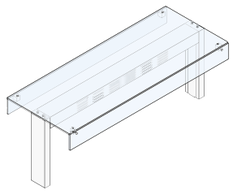
Refrigerated square wall display 3 levels on refrigerated ventilated tank – for remote cooling
Wandkühlvitrine 3-etagig mit eckiger Verglasung auf Umluft-Kühlwanne – für Zentralkühlung
Vetrina refrigerata murale quadra 3 livelli su vasca refrigerata ventilata – refrigerazione remota
Vitrine réfrigérée murale carrée 3 niveaux sur cuve réfrigérée ventilée – réfrigération à distance

Item code Artikelnummer		AYC0511	AYC0512	AYC0513	AYC0514
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x680x1210	1175x680x1210	1525x680x1210	1875x680x1210
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Cut - out Dimensions Ausschnitt Abmessungen	WxD mm	750x660	1075x660	1400x660	1725x660
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°	+2° / +8°
Absorbed power Anschlusswert	watt	80	80	110	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**7.149,00**	**7.832,00**	**8.633,00**	**9.304,00**



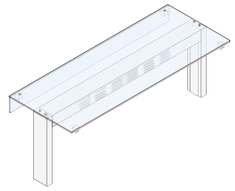
Perimeter closing glass kit
Scheibensatz für Perimeterverschluss
Kit vetri chiusura perimetrale
Kit de verre à verrouillage périphérique

Item code Artikelnummer		MIN7KVP3	MIN7KVP4	MIN7KVP5	MIN7KVP6
Price Preis	€	**382**	**440**	**530**	**615**



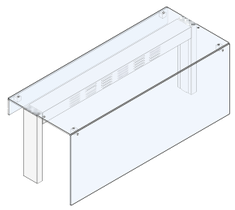
1-tier overshelf with straight glass on both sides
Ausgabeaufsatz 1 Ebene mit geradem Glas beidseitig
Sovrastruttura a 1 piano con vetro dritto su due lati
Présentoir 1 niveau avec verre droit sur deux côtés

Item code Artikelnummer		MIN7QD2	MIN7QD3	MIN7QD4	MIN7QD5	MIN7QD6
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	735x450x430	1060x450x430	1385x450x430	1710x450x430	2035x450x430
Price Preis	€	**887**	**919**	**963**	**1.188,00**	**1.522,00**



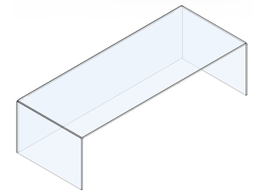
1-tier overshelf with straight glass
Ausgabeaufsatz 1 Ebene mit geradem Glas
Sovrastruttura a 1 piano con vetro dritto
Présentoir 1 niveau avec verre droit

Item code Artikelnummer		MIN7QS2	MIN7QS3	MIN7QS4	MIN7QS5	MIN7QS6
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	735x450x430	1060x450x430	1385x450x430	1710x450x430	2035x450x430
Price Preis	€	**905**	**938**	**980**	**1.213,00**	**1.554,00**



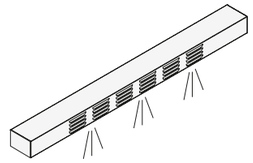
1-tier overshelf with straight glass and breath-saving front glass
Ausgabeaufsatz 1 Ebene mit geradem Glas und Hustenschutz-Frontglas
Sovrastruttura a 1 piano con vetro dritto e vetro frontale antifiato
Présentoir 1 niveau avec verre droit et verre frontal pare-haleine

Item code Artikelnummer		MIN7QC2	MIN7QC3	MIN7QC4	MIN7QC5	MIN7QC6
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	735x475x430	1060x475x430	1385x475x430	1710x475x430	2035x475x430
Price Preis	€	**1.111,00**	**1.154,00**	**1.206,00**	**1.493,00**	**1.912,00**



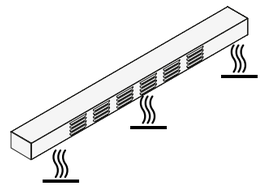
Square display
Scheibensatz für Perimeterverschluss
Teca quadra
Vitrine carrée

Item code Artikelnummer		MIN7TECAQT2	MIN7TECAQT3	MIN7TECAQT4	MIN7TECAQT5
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	795x430x430	1145x430x430	1495x430x430	1845x430x430
Price Preis	€	**1.519,00**	**1.664,00**	**1.744,00**	**2.584,00**



Lighting element for overshelf
Beleuchtungselement für Ausgabeaufsatz
Elemento illuminante per sovrastruttura
Éclairage pour présentoir

Item code Artikelnummer		MIN7EIP1	MIN7EIP2	MIN7EIP3	MIN7EIP4	MIN7EIP5	MIN7EIP6
Dimensions Abmessungen	W mm	365	715	1065	1415	1765	2115
Price Preis	€	**489**	**515**	**547**	**579**	**707**	**908**



Heating element for overshelf
Heizelement für Ausgabeaufsatz
Elemento riscaldante per sovrastruttura
Élément chauffant pour présentoir

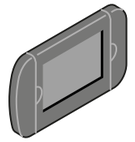
Item code Artikelnummer		MIN7RIP1	MIN7RIP2	MIN7RIP3	MIN7RIP4	MIN7RIP5	MIN7RIP6
Dimensions Abmessungen	W mm	365	715	1065	1415	1765	2115
Price Preis	€	**597**	**628**	**650**	**674**	**825**	**1.058,00**

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

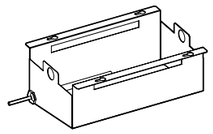
Capacitive thermostat controller
Kapazitiver Thermostatregler
Regolatore termostato capacitivo
Contrôleur thermostatique capacitif

Item code Artikelnummer		TERMTOUCH
Price Preis	€	**on request**



Automatic condensate evaporation kit
Automatische Kondenswasserverdunstung
Kit evaporazione automatica condensa
Kit d'évaporation automatique des condensats

Item code Artikelnummer		Z/TSS7KEAC
Price Preis	€	**575,00**



DROP-IN UNITS

GAS HOBS
GASKOCHFELDER

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Gas burners Gasbrenner	Power supply Netzspannung	Price Preis
		Width (mm)	Deep (mm)	Width (mm)	Deep (mm)	kW	V-P-Hz	€
	VI6540PCGD	400	600	385	585	Front 1x6,0 Back 1x3,5	-	**1.016,00**
	VI6570PCGD	800	600	685	585	Front 3x6,0 Back 1x3,5	-	**1.655,00**

ELECTRIC HOBS
ELEKTROKOCHFELDER

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Electric plates Elektrische Platten	Power supply Netzspannung	Price Preis
		Width (mm)	Deep (mm)	Width (mm)	Deep (mm)	kW	V-P-Hz	€
	VI6540PCED	400	600	385	585	2x2,6	380-415V 3+N 50-60 Hz	**814,00**
	VI6570PCED	700	600	685	585	4x2,6	380-415V 3+N 50-60 Hz	**1.498,00**

GLASS CERAMIC HOBS
GLASKERAMIK-KOCHFELDER

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Electric plates Elektrische Platten	Power supply Netzspannung	Price Preis
		Width (mm)	Deep (mm)	Width (mm)	Deep (mm)	kW	V-P-Hz	€
	VI6540PVED	400	600	385	585	Back 1x2,1 Front 1x2,5	380-415V 3+N 50-60 Hz	**1.865,00**
	VI6570PVED	700	600	685	585	Back 2x2,1 Front 2x2,5	380-415V 3+N 50-60 Hz	**3.094,00**

ELECTRIC GRIDDLE, SMOOTH CHROMED
ELEKTRO-GRILLPLATTEN, GLATT VERCHROMT

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Price Preis
		Width (mm)	Deep (mm)	Width (mm)	Deep (mm)	kW	V-P-Hz	€
	VI6540FTECRD	400	600	385	585	1x4,5	380-415V 3+N 50-60 Hz	**1.781,00**
	VI6570FTECRD	700	600	685	585	1x9	380-415V 3+N 50-60 Hz	**2.503,00**

ELECTRIC BAIN-MARIES
ELEKTRO-BAINMARIES

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Price Preis
		Width (mm)	Deep (mm)	Width (mm)	Deep (mm)	kW	V-P-Hz	€
	VI6540BMED	400	600	385	585	1,5	220-240V 1+N 50-60 Hz	**1.069,00**
	VI6570BMED	700	600	685	585	3	380-415V 3+N 50-60 Hz	**1.294,00**

ELECTRIC FRYERS
ELEKTRO-FRITTEUSEN

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Absorbed power Anschlusswert	Capacity Fassungs-vermögen	Price Preis
		Width (mm)	Deep (mm)	Width (mm)	Deep (mm)	kW V-P-Hz	lt	€
	VI6540FRE8D	400	650	385	585	7,5 380-415V 3+N 50-60 Hz	10	**1.534,00**
	VI6570FRE8D	700	650	685	585	15 380-415V 3+N 50-60 Hz	10+10	**2.607,00**

DROP-IN UNITS

BUILT-IN COOKING UNITS
EINBAU-KOCHGERÄTE

ELECTRIC PASTA COOKERS
ELEKTRO-NUDELKOCHER

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Absorbed power Anschlusswert	Capacity Fassungsvermögen	Price Preis
		Width (mm)	Deep (mm)	Width (mm)	Deep (mm)	kW V-P-Hz	lt	€
	VI6540CPED	400	600	385	585	6 380-415V 3+N 50-60 Hz	20	**1.498,00**
	VI6570CPED	700	600	685	585	9 380-415V 3+N 50-60 Hz	40	**1.939,00**
	CPC4	1/4 pasta basket 1/4 Nudelkorb						**97,00**

INDUCTION HOBS
INDUKTIONSKOCHFELDER

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen		Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Electric plates Elektrische Platten	Working temperature Betriebstemperatur	Price Preis
		Width (mm)	Deep (mm)	Width (mm)	Deep (mm)	kW V-P-Hz	C°	€
	4184	360	380	345	345	3,5 220-240V 1+N 50-60 Hz	+60° +240°	**339,00**
	4187S	360	380	345	345	3,5 220-240V 1+N 50-60 Hz	+50° +240°	**457,00**

ELECTRIC SOUP KETTLE
ELEKTRO-SUPPENKESSEL

	Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	Cut-Out Dimensions Ausschnittsabmessungen		Absorbed power Anschlusswert	Working temperature Betriebstemperatur	Price Preis
		Diameter Ø	Width (mm)	Deep (mm)	kW V-P-Hz	C°	€
	9952	Ø 325	245	245	0,4 220-240V 1+N 50-60 Hz	+30° +90°	**432,00**

DROP-IN UNITS

FOOD DISTRIBUTION

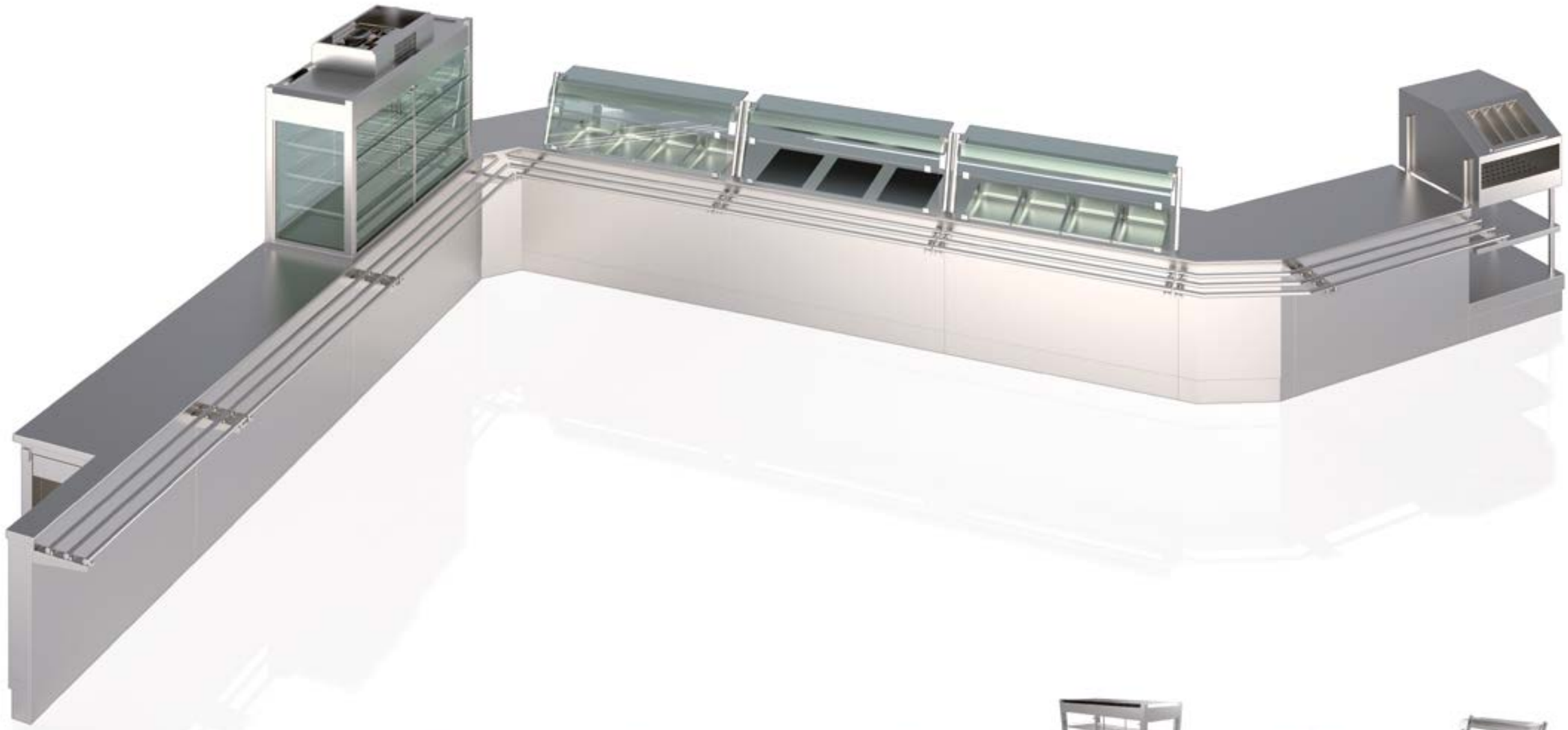
SPEISENAUSGABE UND VERPFLEGUNG / RISTORAZIONE E SELF SERVICE
RESTAURATION ET SELF-SERVICE / RESTAURACIÓN Y SELF SERVICE

The Self Service 700 and 800 lines are characterised by a very essential and neat design, and are completely made of AISI 304 stainless steel. Numerous modular elements allow ample design versatility to meet all space and service requirements. The 1.5 mm thick radiused tops are joined head-to-head creating continuity of the worktop and ensuring perfect and complete hygiene. The Self Service lines succeed in making each project customised. The variety of functions and dimensions allow for infinite compositions.

FOOD DISTRIBUTION

Die Self-Service Serien 700 und 800 zeichnen sich durch ein sehr essentielles und bedachtes Design aus und sind komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Zahlreiche modulare Elemente ermöglichen eine große Gestaltungsvielfalt, um allen Raum- und Serviceanforderungen gerecht zu werden. Die abgerundeten Platten werden Kopf an Kopf zusammengefügt, wodurch eine durchgehende Arbeitsfläche entsteht und eine perfekte und vollständige Hygiene gewährleistet wird. Mit den Self-Service Linien gelingt es, jedes Projekt individuell zu gestalten. Die Vielfalt der Funktionen und Abmessungen ermöglicht unendliche Zusammenstellungen.

Le linee Self Service 700 e 800 sono caratterizzate da un design molto essenziale e curato, e sono completamente realizzate in acciaio inox AISI 304. Numerosi elementi componibili consentono un'ampia versatilità progettuale per rispondere a tutte le esigenze di spazio e di servizio. I piani raggiati, i sono uniti testa a testa creando continuità del piano di lavoro e assicurando una perfetta e completa igiene. Le linee Self Service riescono a rendere ciascun progetto personalizzato. La varietà di funzioni e dimensioni permettono infatti infinite composizioni.



NEUTRAL
NEUTRALELEMENTE

BAINMARIE
BAIN-MARIE

MAINTAINING TOP UNITS (HOT)
WARMHALTEELEMENTE

REFRIGERATED UNITS
KÜHLELEMENTE

REFRIGERATED DISPLAY UNITS
KÜHLVITRINEN

CASH DESKS UNITS
KASSENELEMENTE

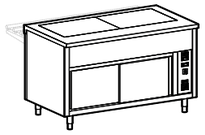
ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

FOOD DISTRIBUTION

Unit with heated plate made of tempered glass on open cupboard
Warmhalteplatte mit gehärtetem Glas auf offenem Unterbau
Elemento con piano caldo in vetro temperato su vano a giorno
Élément avec plan chauffant en verre trempé sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		IIA4010	IIA4011	IIA4012	IIA4013
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	800	1200	1600	2000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.429,00**	**3.940,00**	**4.450,00**	**5.115,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPC08**	**Z/TS78KPC12**	**Z/TS78KPC15**	**Z/TS78KPC20**

Unit with heated plate made of tempered glass on heated cupboard
Warmhalteplatte mit gehärtetem Glas auf Wärmeschrank
Elemento con piano caldo in vetro temperato su armadio caldo
Élément avec plan chauffant en verre trempé sur armoire chauffante



Item code Artikelnummer		IIA4001VT	IIA4002VT	IIA4003VT	IIA4017
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	2000	2400	2800	3200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.671,00**	**4.966,00**	**5.780,00**	**6.474,00**

Dry heated ventilated tank unit on open cupboard
Beheizte Umluft-Wanne auf offenem Unterbau
Elemento con vasca calda secca ventilata su vano a giorno
Élément avec cuve chauffante ventilée à sec sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		IIA3002/T	IIA3003/T	IIA3004/T
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1400	2000	2600
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.667,00**	**4.960,00**	**5.706,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPC12**	**Z/TS78KPC15**	**Z/TS78KPC20**

HEATED ELEMENTS
BEHEIZTE ELEMENTE

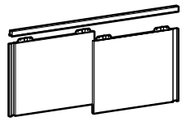
Kit automatic water filling for bain-marie
Automatische Wassereinfüllung für Bainmarie
Kit carico acqua automatico bagnomaria
Kit remplissage automatique de l'eau pour bain-marie

Z/TS78CAAB
€ 483,00

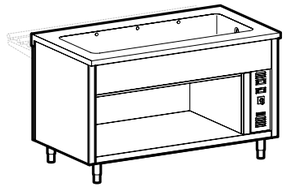
Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Doors kit for open cupboard
Türenkit für offenen Unterbau
Kit portine per elemento vano a giorno
Kit portes pour armoire ouverte

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

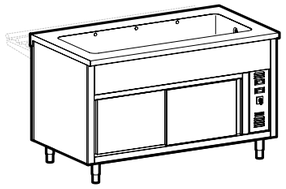


Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPC08**	**Z/TS78KPC12**	**Z/TS78KPC15**	**Z/TS78KPC20**	**Z/TS78KPC23**
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000	2300
Price Preis	€	**424,00**	**500,00**	**575,00**	**666,00**	**816,00**



Bain-marie unit on open cupboard
Bainmarie-Element auf offenem Unterbau
Elemento bagnomaria su vano a giorno
Élément bain-marie sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		**IIA3001VT**	**IIA3002VT**	**IIA3003VT**	**IIA3004VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1400	2100	2100	2800
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.692,00**	**4.230,00**	**4.450,00**	**5.115,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPC08**	**Z/TS78KPC12**	**Z/TS78KPC15**	**Z/TS78KPC20**

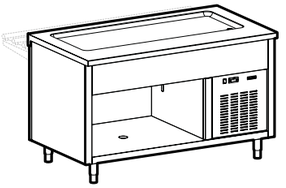


Bain-marie unit on heated cupboard
Bainmarie-Element auf Wärmeschrank
Elemento bagnomaria su armadio caldo
Élément bain-marie sur armoire chauffante

Item code Artikelnummer		**IIA3009VT**	**IIA3010VT**	**IIA3011VT**	**IIA3012VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	2600	3300	3300	4000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.742,00**	**5.173,00**	**5.484,00**	**6.024,00**

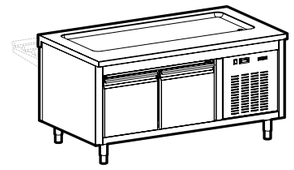
R290

REFRIGERATED ELEMENTS
GEKÜHLTE ELEMENTE
SERIES 700



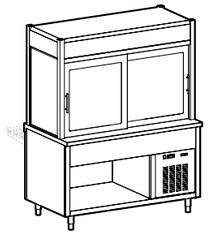
Unit with refrigerated top on open cupboard
Kühlplatte auf offenem Unterbau
Elemento piano refrigerato su vano a giorno
Élément avec plan réfrigéré sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		**IIA5058**	**IIA5007VT**	**IIA5008VT**	**IIA5009VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	40	50	55	60
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.230,00**	**4.667,00**	**5.034,00**	**5.930,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF08**	**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**



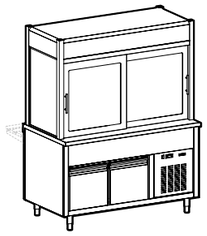
Unit with refrigerated top on refrigerated cupboard
Kühlplatte auf gekühltem Unterbau
Elemento piano refrigerato su armadio refrigerato
Élément avec plan réfrigéré sur armoire réfrigérée

Item code Artikelnummer		**IIA5041**	**IIA5010VT**	**IIA5011VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	65	75	85
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.223,00**	**6.818,00**	**8.280,00**



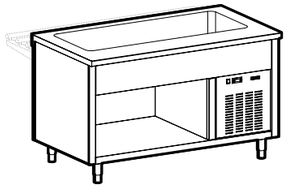
Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated top on open cupboard
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlplatte auf offenem Unterbau
Vetrina refrigerata 2 livelli con piano refrigerato su vano a giorno
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec plan réfrigéré sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		**IIA5045**	**IIA5046**	**IIA5047**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x1655	1500x700x1655	2000x700x1655
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**12.105,00**	**12.907,00**	**15.557,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**



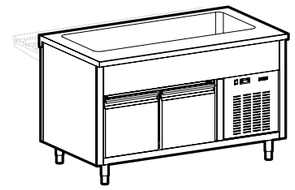
Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated top on refrigerated cupboard
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlplatte auf gekühltem Unterbau
Vetrina refrigerata 2 livelli con piano refrigerato su armadio refrigerato
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec plan réfrigéré sur armoire réfrigérée

Item code Artikelnummer		**SSVTRPVR128**	**IIA5014VT**	**IIA5015VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x1655	1500x700x1655	2000x700x1655
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	110	140	150
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**14.225,00**	**14.965,00**	**17.460,00**



Unit with refrigerated tank on open cupboard
Kühlwanne auf offenem Unterbau
Elemento vasca refrigerata su vano a giorno
Élément avec cuve réfrigéré sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		**IIA5001VT**	**IIA5002VT**	**IIA5003VT**	**IIA5004VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	45	50	55	65
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.522,00**	**4.814,00**	**5.324,00**	**6.272,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF08**	**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**

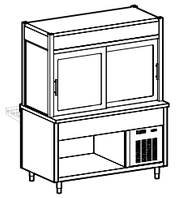


Unit with refrigerated tank on refrigerated cupboard
Kühlwanne auf gekühltem Unterbau
Elemento vasca refrigerata su armadio refrigerato
Élément avec cuve réfrigéré sur armoire réfrigérée

Item code Artikelnummer		**IIA5040**	**IIA5005VT**	**IIA5006VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	70	80	90
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.373,00**	**7.189,00**	**8.300,00**

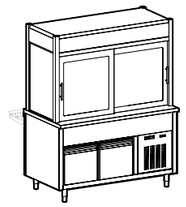
REFRIGERATED ELEMENTS
GEKÜHLTE ELEMENTE

R290



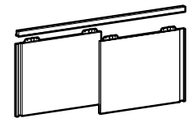
Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated tank on open cupboard
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlwanne auf offenem Unterbau
Vetrina refrigerata 2 livelli con vasca refrigerata su vano a giorno
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec cuve réfrigéré sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		IIA5042	IIA5043	IIA5044
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x1655	1500x700x1655	2000x700x1655
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**12.594,00**	**13.125,00**	**15.854,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**



Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated tank on refrigerated cupboard
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlwanne auf gekühltem Unterbau
Vetrina refrigerata 2 livelli con vasca refrigerata su armadio refrigerato
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec cuve réfrigéré sur armoire réfrigérée

Item code Artikelnummer		IIA5059	IIA5012VT	IIA5013VT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x1655	1500x700x1655	2000x700x1655
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	110	140	150
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**14.519,00**	**15.261,00**	**17.483,00**

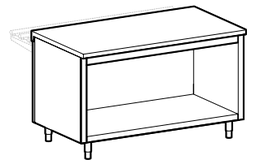


Doors kit for open cupboard
Türenkit für offenen Unterbau
Kit portine per elemento vano a giorno
Kit portes pour armoire ouverte

Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

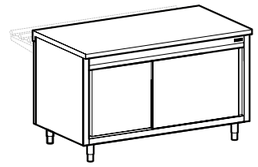
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		Z/TS78KPF08	Z/TS78KPF12	Z/TS78KPF15	Z/TS78KPF20	Z/TS78KPF23
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000	2300
Price Preis	€	**424,00**	**500,00**	**575,00**	**666,00**	**816,00**

NEUTRAL ELEMENTS
NEUTRALE ELEMENTE
SERIES 700



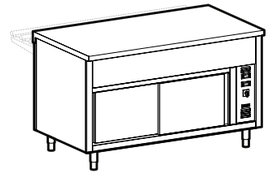
Neutral unit on open cupboard
Neutralelement auf offenem Unterbau
Elemento neutro su vano a giorno
Élément neutre sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		IIA1030	IIA1031	IIA1032	IIA1033	IIA1034
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x700x900	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	1x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Price Preis	€	**1.411,00**	**1.653,00**	**1.840,00**	**2.040,00**	**2.441,00**
Intermediate shelf Zwischenboden		**Z/TSS7REG4**	**Z/TSS7REG8**	**Z/TSS7REG12**	**Z/TSS7REG15**	**Z/TSS7REG20**



Neutral unit on closed cupboard
Neutralelement auf geschlossenem Unterbau
Elemento neutro su armadio neutro
Élément neutre sur armoire fermée

Item code Artikelnummer		IIA1001VT	IIA1002VT	IIA1003VT	IIA1004VT	IIA1035
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x700x900	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	1	2	3	4	5
Price Preis	€	**1.725,00**	**1.939,00**	**2.226,00**	**2.441,00**	**2.872,00**



Neutral unit on heated cupboard
Neutralelement auf Wärmeschrank
Elemento neutro su armadio caldo
Élément neutre sur armoire chauffante

Item code Artikelnummer		IIA1036	IIA1037	IIA1038
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1200	1200	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.772,00**	**2.993,00**	**3.429,00**

Intermediate shelf
Zwischenboden
Ripiano intermedio
Etagère intermédiaire

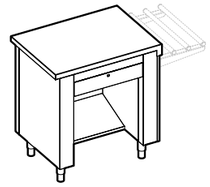
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		Z/TSS7REG4	Z/TSS7REG8	Z/TSS7REG12	Z/TSS7REG15	Z/TSS7REG20
Dimensions Abmessungen	W mm	400	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**155,00**	**199,00**	**242,00**	**305,00**	**380,00**

CASH DESKS
KASSENELEMENTE

Terminal cash-desk unit, with lockable drawer and electrical socket
Endkassenelement, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa terminale, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse frontal, avec tiroir avec serrure et prise de courant

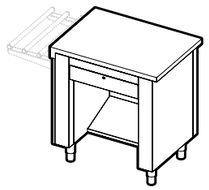
Item code Artikelnummer		**IIA2010**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x700x900
Price Preis	€	**2.111,00**

Frontal cash-desk unit, right, with footrest, with lockable drawer and electrical socket
Frontkassenelement, rechts, mit Fußstütze, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa frontale, destra, con pedana poggiapiedi, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse frontal, à droite, avec repose-pieds, tiroir avec serrure et prise de courant



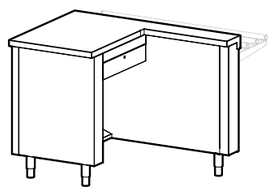
Item code Artikelnummer		**IIA2011**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x700x900
Price Preis	€	**1.898,00**

Frontal cash-desk unit, left, with footrest, with lockable drawer and electrical socket
Frontkassenelement, links, mit Fußstütze, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa frontale, sinistra, con pedana poggiapiedi, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse frontal, à gauche, avec repose-pieds, tiroir avec serrure et prise de courant



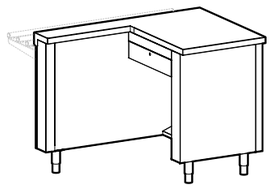
Item code Artikelnummer		**IIA2012**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x700x900
Price Preis	€	**1.898,00**

Cash-desk unit, right, with protection, with lockable drawer and electrical socket
Kassenelement, rechts, mit Schutz, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa, destra, con protezione, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse, à droite, avec protection, avec tiroir avec serrure et prise de courant



Item code Artikelnummer		**IIA2002VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x900
Price Preis	€	**2.555,00**

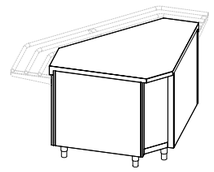
Cash-desk unit, left, with protection, with lockable drawer and electrical socket
Kassenelement, links, mit Schutz, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa, sinistra, con protezione, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse, à gauche, avec protection, avec tiroir avec serrure et prise de courant



Item code Artikelnummer		**IIA2003VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x900
Price Preis	€	**2.555,00**

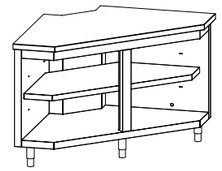
CORNER ELEMENTS
ECKELEMENTE
SERIES 700

Outside corner element 90°
Aussen-Eckelement 90°
Elemento angolo esterno 90°
Élément à angle externe 90°



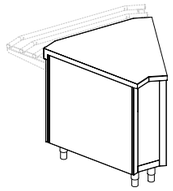
Item code Artikelnummer		**IIA1008VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1420x700x900
Price Preis	€	**2.334,00**

Inside corner element 90°
Innen-Eckelement 90°
Elemento angolo interno 90°
Élément à angle interne 90°



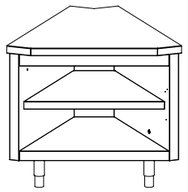
Item code Artikelnummer		**IIA1009VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1420x700x900
Price Preis	€	**2.190,00**

Outside corner element 45°
Aussen-Eckelement 45°
Elemento angolo esterno 45°
Élément à angle externe 45°



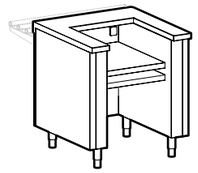
Item code Artikelnummer		**IIA1010VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	875x700x900
Price Preis	€	**2.045,00**

Inside corner element 45°
Innen-Eckelement 45°
Elemento angolo interno 45°
Élément à angle interne 45°



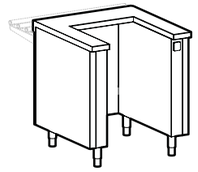
Item code Artikelnummer		**IIA1011VT**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	875x700x900
Price Preis	€	**1.898,00**

END ELEMENTS
ABSCHLUSSELEMENTE



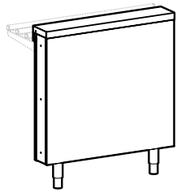
Element to support cooking ranges, with electrical socket
Unterbau für Kochgeräte, mit Steckdose
Elemento di supporto top cottura, con presa di corrente
Élément de support appareils de cuisson, avec prise de courant

Item code Artikelnummer		IIA6001VT	IIA6011	IIA6012	IIA6023
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900	2200x700x900
Price Preis	€	**2.626,00**	**2.848,00**	**3.065,00**	**3.503,00**



Element for trolleys, with electrical socket
Element zur Einführung von Wagen, mit Steckdose
Elemento per inserimento carrelli, con presa di corrente
Élément pour introduction chariots, avec prise de courant

Item code Artikelnummer		IIA1005	IIA1006	IIA1007
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x700x900	1200x700x900	1500x700x900
Price Preis	€	**1.898,00**	**2.116,00**	**2.263,00**

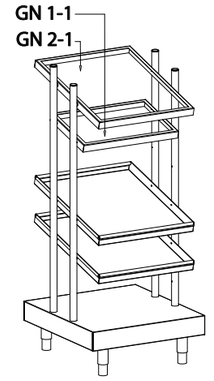


Frontal continuity element
Fassadenverlängerung
Elemento di continuità di facciata
Prolongation de façade

Item code Artikelnummer		Z/TSS8CF5	Z/TSS8CF6	Z/TSS8CF8	Z/TSS8CF12	Z/TSS8CF15
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x150x900	600x150x900	800x150x900	1200x150x900	1500x150x900
Price Preis	€	**983,00**	**1.133,00**	**1.357,00**	**1.658,00**	**2.034,00**

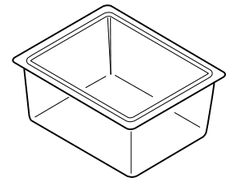
GN container support unit and glass dispenser
GN-Behälter-Element mit Gläser-Ausgabeelement
Struttura porta bacinelle GN e distributore bicchieri
Structure porte bacs GN avec distributeur verres

Item code Artikelnummer		IIA6022
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**2.848,00**



Plastic bread container
Brot-Behälter aus Kunststoff
Contenitore per pane in plastica
Conteneur pour pain en plastique

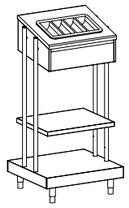
Item code Artikelnummer		Z/TCPAGN11
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x700x900
Price Preis	€	**194,00**



FOOD DISTRIBUTION

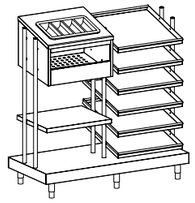
Trays and cutlery dispenser unit, with PVC cutlery dispenser
Tablett- und Besteck-Ausgabeelement, mit Besteckbehälter aus PVC
Distributore vassoi e posate, con portaposate in PVC
Distributeur plateaux et couverts, avec porte-couverts en PVC

Item code Artikelnummer		**IIA6017**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**1.898,00**



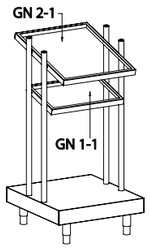
Trays, cutlery, glasses and bread dispenser unit, with PVC cutlery dispenser and trays storing frame
Tablett-, Besteck-, Glas-, und Brot-Ausgabeelement, mit Besteckbehälter aus PVC und Hordengestell für Tabletts
Distributore vassoi, posate, bicchieri e pane, con portaposate in PVC e telaio supporto vassoi
Distributeur plateaux, couverts, verres et pain, avec porte-couverts en PVC et claies pour plateaux

Item code Artikelnummer		**IIA6020**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1312x700x1450
Price Preis	€	**4.667,00**



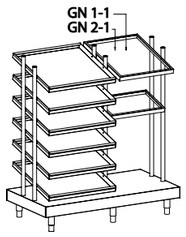
Tray and GN container support unit
Tablett- und GN-Behälter-Element
Struttura porta vassoi e bacinelle GN
Structure porte plateaux et bacs

Item code Artikelnummer		**IIA6018**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**2.626,00**



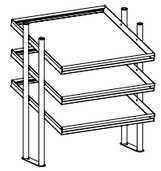
Tray and GN container support unit and glass dispenser
Tablett- und GN-Behälter-Element mit Gläser-Ausgabeelement
Struttura porta vassoi e bacinelle GN e distributore bicchieri
Structure porte plateaux et bacs GN avec distributeur verres

Item code Artikelnummer		**IIA6019**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1312x700x1450
Price Preis	€	**3.648,00**



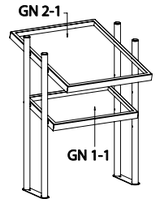
Glass dispenser unit, table model
Gläser-Ausgabeelement, Tisch-Modell
Struttura porta bicchieri da appoggio
Distributeur verres, modèle de table

Item code Artikelnummer		**IIA6014**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x660x896
Price Preis	€	**1.825,00**



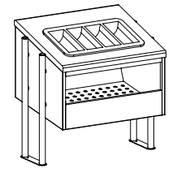
GN containers unit, table model
GN-Behälter-Element, Tisch-Modell
Struttura porta bacinelle GN da appoggio
Porte bacs, modèle de table

Item code Artikelnummer		**IIA6015**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x660x896
Price Preis	€	**1.825,00**



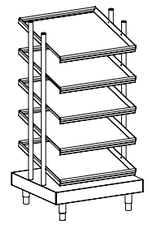
Bread and cutlery dispenser unit, with PVC cutlery dispenser
Brot-, und Besteck-Ausgabeelement, mit Besteckbehälter aus PVC
Tramoggia pane e portaposate in PVC
Distributeur pain et couverts, avec porte-couverts en PVC

Item code Artikelnummer		**Z/EPB8**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x560x785
Price Preis	€	**1.461,00**



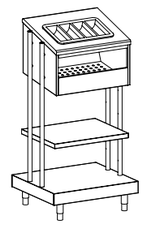
Glass dispenser unit with 5 basket-holders
Gläser-Ausgabeelement mit 5 Korbträgern
Struttura portabicchieri con 5 portacestelli
Distributeur verres avec 5 porte-paniers

Item code Artikelnummer		**IIA6016**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**3.357,00**



Trays, cutlery, glasses and bread dispenser unit, with PVC cutlery dispenser
Tablett-, Besteck-, Glas-, und Brot-Ausgabeelement, mit Besteckbehälter aus PVC
Distributore vassoi, posate, bicchieri e pane, con portaposate in PVC
Distributeur plateaux, couverts, verres et pain, avec porte-couverts en PVC

Item code Artikelnummer		**IIA6070/TN**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**2.190,00**

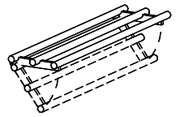


FOOD DISTRIBUTION

Fixed linear tray slide, tube model
gerade Tablettrutsche, rohrförmig
Scorrivassoio lineare fisso in tubo
Rampe à plateaux linéaire fixe, en tube

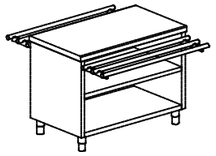
Item code Artikelnummer		SSST04	SSST05	SSST06	SSST08	SSST12	SSST15	SSST20
Dimensions Abmessungen	W mm	400	500	600	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**271,00**	**285,00**	**300,00**	**328,00**	**389,00**	**417,00**	**539,00**

Tilting linear tray slide, tube model
Klappbare gerade Tablettrutsche, rohrförmig
Scorrivassoio lineare reclinabile in tubo
Rampe à plateaux linéaire réclinable, en tube



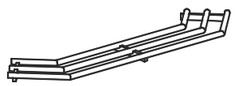
Item code Artikelnummer		SSTR04	SSTR05	SSTR06	SSTR08	SSTR12	SSTR15	SSTR20
Dimensions Abmessungen	W mm	400	500	600	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**395,00**	**424,00**	**440,00**	**471,00**	**517,00**	**591,00**	**786,00**

Kit of tray slides, to transform element in island element
Tablettrutschensatz, zur Umwandlung als Inselelement
Kit scorrivassoi per trasformazione ad isola
Kit de rampes à plateaux pour la transformation à îlot



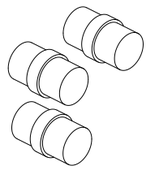
Item code Artikelnummer		SSIST08	SSIST12	SSIST15	SSIST20
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**2.006,00**	**2.165,00**	**2.394,00**	**2.630,00**

Fixed tray slide, tube model, for external corner 90° - 45°
Feststehende Tablettrutsche, rohrförmig, für Außeneck 90° - 45°
Scorrivassoio fisso in tubo, per angolo esterno 90° - 45°
Rampe à plateaux fixe, en tube, pour angle externe 90° - 45°



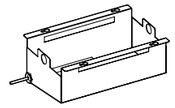
Item code Artikelnummer		SSTA45	SSTA90
Dimensions Abmessungen		45°	90°
Price Preis	€	**514,00**	**732,00**

Kit of 3 connections for tubular tray slides
Satz Verbindungsstücke 3-teilig für Rohr-Tablettrutschen
Kit 3 giunti per scorrivassoi in tubo
Ensemble de 3 pièces de connection pour rampes à plateaux tubulaires



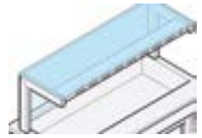
Item code Artikelnummer		SSGST
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	-
Price Preis	€	**56,00**

Automatic condensate evaporation for kit refrigerated elements
Automatische Kondenswasserverdunstung für gekühlte Elemente
Kit evaporazione automatica condensa per elementi refrigerati
Kit d'évaporation automatique des condensats pour éléments réfrigérés



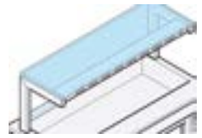
Z/TSS7KEAC
€ 575,00

1-tier overshelf with straight glass + front breath-saving glass
Aufsatz 1 etagig- mit geradem glas + frontglas
Sovrastruttura con vetro singolo + frontale antifiato
Superstructure avec verre single + frontal pare-haleine



Item code Artikelnummer		SASTC2	SASTC3	SASTC4	SASTC5	SASTC6
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x400x400	1200x400x400	1500x400x400	2000x400x400	2300x400x400
Price Preis	€	**836,00**	**928,00**	**1.010,00**	**1.265,00**	**1.411,00**

1-tier overshelf with straight glass
Aufsatz 1 etagig- mit geradem glas
Sovrastruttura con vetro singolo
Superstructure avec verre single



Item code Artikelnummer		SASTA2	SASTA3	SASTA4	SASTA5	SASTA6
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x400x400	1200x400x400	1500x400x400	2000x400x400	2300x400x400
Price Preis	€	**755,00**	**836,00**	**912,00**	**1.140,00**	**1.270,00**

Lighting element for overshelf
Beleuchtungselement für Ausgabeaufsatz
Elemento illuminante per sovrastruttura
Éclairage pour présentoir

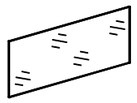
Item code Artikelnummer		SSIP08	SSIP12	SSIP15	SSIP20
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**411,00**	**456,00**	**514,00**	**748,00**

Heating element for overshelf
Heizelement für Ausgabeaufsatz
Elemento riscaldante per sovrastruttura
Élément chauffant pour présentoir

Item code Artikelnummer		SSRP08	SSRP12	SSRP15	SSRP20
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**603,00**	**727,00**	**868,00**	**1.054,00**

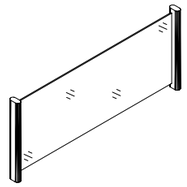
FOOD DISTRIBUTION

Front glass, breath-saving
Hustenschutz-Frontglas
Vetro frontale antifiato
Verre frontal pare-haleine



Item code Artikelnummer		**SSPV08**	**SSPV12**	**SSPV15**	**SSPV20**
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**121,00**	**163,00**	**193,00**	**296,00**

Front glass, breath-saving for element to support cooking ranges
Hustenschutz-Frontglas zu Unterbau für Kochgeräte
Vetro frontale antifiato per elemento di support top cottura
Verre frontal pare-haleine pour élément de support appareils de cuisson



Item code Artikelnummer		**SSPC08**	**SSPC12**	**SSPC15**	**SSPC20**
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**659,00**	**732,00**	**807,00**	**1.103,00**

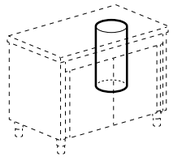
Heated trolley with dish dispenser
Beheizter Wagen mit Tellerspender
Carrello riscaldato con distributore piatti
Chariot chauffant avec distributeur assiettes

Item code Artikelnummer		**5000E**	**5001E**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	480x550x900	780x460x860
Capacity Fassungsvermögen	n° Ø mm	50x 240÷320	100x 240÷320
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+90	+90
Absorbed power Anschlusswert	watt	1500	1500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**899,00**	**1.269,00**

Trays/cutlery lifting trolley
Tablett- und Besteckspenderwagen
Carrello sollevatore vassoi/posate
Chariot distributeur plateaux/couverts

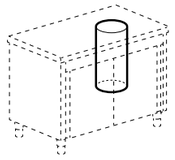
Item code Artikelnummer		**IIA6021**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	610x405x900
Price Preis	€	**3.145,00**

Plates lifting unit, neutral
Tellerspender, neutral
Sollevatore piatti neutro
Distributeur assiettes, neutre



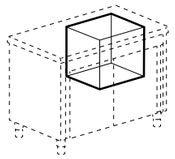
Item code Artikelnummer		Z/E846132	Z/E846133
Plates diameter Tellerdurchmesser	Ø mm	190-260	260-310
Price Preis	€	**1.643,00**	**1.752,00**

Plates lifting unit, heated
Tellerspender, beheizt
Sollevatore piatti riscaldato
Distributeur assiettes, chauffant



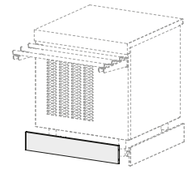
Item code Artikelnummer		Z/E846134	Z/E846135
Plates diameter Tellerdurchmesser	Ø mm	190-260	260-310
Absorbed power Anschlusswert	watt	1200	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.408,00**	**2.481,00**

Trays/baskets lifting unit
Tablett-/Korbspender
Sollevatore vassoi/cesti
Distributeur plateaux/paniers



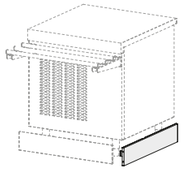
Item code Artikelnummer		SV5337	SSDC5350
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	615x405x750	600x545x750
Tray dimensions Tablettabmessungen	WxD mm	530x370	500x500
Price Preis	€	**2.626,00**	**2.772,00**

Snap-on front plinth
Front-Sockelblende, Einspannverbindung
Zoccolatura frontale ad incastro
Socle frontal à encastrement



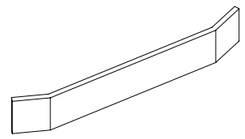
Item code Artikelnummer		SSZTL04	SSZTL06	SSZTL08	SSZTL12	SSZTL15	SSZTL20
Dimensions Abmessungen	W mm	400	600	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**76,00**	**91,00**	**142,00**	**193,00**	**222,00**	**317,00**

Snap-on side plinth
Seitliche Sockelblende, Einspannverbindung
Zoccolatura laterale ad incastro
Socle latéral à encastrement



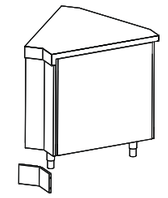
Item code Artikelnummer		SSZT7
Dimensions Abmessungen	W mm	700
Price Preis	€	**106,00**

Snap-on front plinth for external corner
Front-Sockelblende, Einspannverbindung, für Außeneck
Zoccolatura ad incastro per angolo esterno
Socle frontal à encastrement pour angle externe



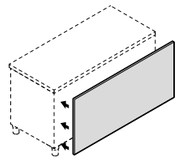
Item code Artikelnummer		SSZFAE45	SSZFAE90
Dimensions Abmessungen		45°	90°
Price Preis	€	**134,00**	**178,00**

Snap-on front plinth for internal corner
Front-Sockelblende, Einspannverbindung, für Inneneck
Zoccolatura ad incastro per angolo interno
Socle frontal à encastrement pour angle interne



Item code Artikelnummer		SSZFAI45	SSZFAI90
Dimensions Abmessungen		45°	90°
Price Preis	€	**55,00**	**69,00**

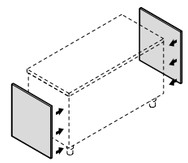
ACCESSORIES
ZUBEHÖRE
SERIES 700



Front covering with modular panels
Frontverkleidung mit Modulpaneelen
Rivestimento frontale in pannelli modulari
Revêtement frontal en panneaux modulaires

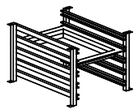
Item code Artikelnummer		**SSSV40**	**SSSV60**	**SSSV80**	**SSSV120**	**SSSV150**	**SSSV200**
Dimensions Abmessungen	W mm	400	600	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**on request**	**on request**	**on request**	**on request**	**on request**	**on request**

Side covering with modular panels
Seitenverkleidung mit Modulpaneelen
Rivestimento laterale in pannelli modulari
Revêtement latéral en panneaux modulaires



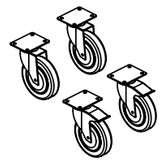
Item code Artikelnummer		**SSFV70**
Price Preis	€	**on request**

Frame to store containers
Gestell zur Lagerung von Blechen
Telaio supporto teglie
Châssis pour le stockage de plats



Item code Artikelnummer		**TSG**
Dimensions Abmessungen	WxD mm	325x530
Price Preis	€	**398,00**

Castors kit (4 pcs), 2 with brake
Räderkit (4er Set), 2 mit Bremse
Kit 4 ruote, 2 con freno
Kit 4 roues, 2 avec frein



Item code Artikelnummer		**MOKRARMI**
Dimensions Abmessungen	DxH mm	Ø125x155
Price Preis	€	**420,00**

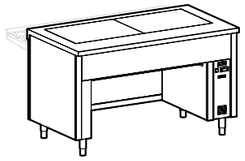
FOOD DISTRIBUTION

Kit automatic water filling for bain-marie
Automatische Wassereinfüllung für Bainmarie
Kit carico acqua automatico bagnomaria
Kit remplissage automatique de l'eau pour bain-marie

Z/TS78CAAB
€ 483,00

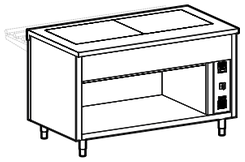
Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

Unit with heated plate made of tempered glass on bridge stand
Warmhalteplatte mit gehärtetem Glas auf Brückenstruktur
Elemento con piano caldo in vetro temperato a ponte
Élément avec plan chauffant en verre trempé sur ponte



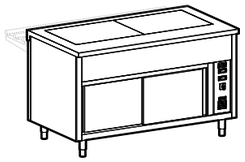
Item code / Artikelnummer		IIA4100	IIA4101	IIA4102	IIA4103	IIA4104
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	800	1200	1600	2000	2400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.503,00**	**3.940,00**	**4.450,00**	**5.040,00**	**5.632,00**

Unit with heated plate made of tempered glass on open cupboard
Warmhalteplatte mit gehärtetem Glas auf offenem Unterbau
Elemento con piano caldo in vetro temperato su vano a giorno
Élément avec plan chauffant en verre trempé sur armoire ouverte



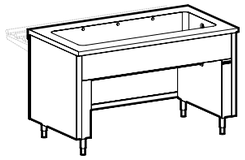
Item code / Artikelnummer		IIA4105	IIA4106	IIA4107	IIA4108	IIA4109
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	800	1200	1600	2000	2400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.794,00**	**4.305,00**	**4.814,00**	**5.484,00**	**6.223,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPC08**	**Z/TS78KPC12**	**Z/TS78KPC15**	**Z/TS78KPC20**	**Z/TS78KPC23**

Unit with heated plate made of tempered glass on heated cupboard
Warmhalteplatte mit gehärtetem Glas auf Wärmeschrank
Elemento con piano caldo in vetro temperato su armadio caldo
Élément avec plan chauffant en verre trempé sur armoire chauffante



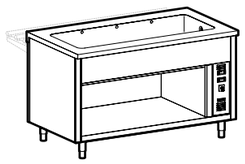
Item code / Artikelnummer		IIA4110	IIA4111	IIA4112	IIA4113	IIA4114
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	2000	2400	2800	3200	3600
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.818,00**	**5.335,00**	**6.004,00**	**6.852,00**	**7.604,00**

Bain-marie unit on bridge stand
Bainmarie-Element auf Brückenstruktur
Elemento bagnomaria a ponte
Élément bain-marie sur ponte



Item code / Artikelnummer		IIA3108	IIA3109	IIA3110	IIA3111	IIA3112
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1400	2300	2300	3000	3500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.589,00**	**4.020,00**	**4.306,00**	**4.960,00**	**5.397,00**

Bain-marie unit on open cupboard
Bainmarie-Element auf offenem Unterbau
Elemento bagnomaria su vano a giorno
Élément bain-marie sur armoire ouverte



Item code / Artikelnummer		IIA3113	IIA3114	IIA3115	IIA3116	IIA3117
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1400	2100	2100	2800	3500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.877,00**	**4.306,00**	**4.592,00**	**5.251,00**	**5.688,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPC08**	**Z/TS78KPC12**	**Z/TS78KPC15**	**Z/TS78KPC20**	**Z/TS78KPC23**

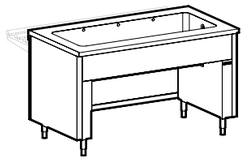
Bain-marie unit on heated cupboard
Bainmarie-Element auf Wärmeschrank
Elemento bagnomaria su armadio caldo
Élément bain-marie sur armoire chauffante

Item code / Artikelnummer		IIA3103	IIA3104	IIA3105	IIA3106	IIA3107
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	2600	3300	3300	4000	4700
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**4.814,00**	**5.324,00**	**5.688,00**	**6.223,00**	**6.966,00**

FOOD DISTRIBUTION

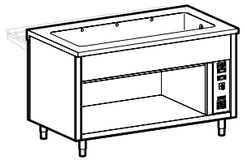
HEATED ELEMENTS
BEHEIZTE ELEMENTE

Dry heated ventilated tank unit on bridge stand
Beheizte Umluft-Wanne auf Brückenstruktur
Elemento con vasca calda secca ventilata a ponte
Élément avec cuve chauffante ventilée à sec sur ponte



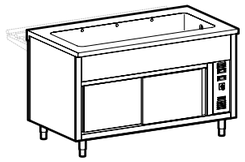
Item code / Artikelnummer		IIA3118	IIA3119	IIA3120
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900
Capacity / Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power / Anschlusswert	watt	2300	2300	3000
Power supply / Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price / Preis	€	4.589,00	4.920,00	5.749,00

Dry heated ventilated tank unit on open cupboard
Beheizte Umluft-Wanne auf offenem Unterbau
Elemento con vasca calda secca ventilata su vano a giorno
Élément avec cuve chauffante ventilée à sec sur armoire ouverte



Item code / Artikelnummer		IIA3100	IIA3101	IIA3102
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900
Capacity / Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power / Anschlusswert	watt	2100	2100	2800
Power supply / Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price / Preis	€	4.809,00	5.126,00	5.908,00
Matching doors kit / Geeignetes Türenkit		Z/TS78KPC08	Z/TS78KPC12	Z/TS78KPC15

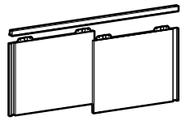
Unit with heated plate made of tempered glass on heated cupboard
Warmhalteplatte mit gehärtetem Glas auf Wärmeschrank
Elemento con piano caldo in vetro temperato su armadio caldo
Élément avec plan chauffant en verre trempé sur armoire chauffante



Item code / Artikelnummer		IIA3121	IIA3122	IIA3123
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900
Capacity / Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power / Anschlusswert	watt	3300	3300	4000
Power supply / Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price / Preis	€	5.930,00	6.312,00	6.927,00

Doors kit for open cupboard
Türenkit für offenen Unterbau
Kit portine per elemento vano a giorno
Kit portes pour armoire ouverte

ⓘ Has to be assembled directly in production
Sonderanfertigung: bei Bestellung anzugeben

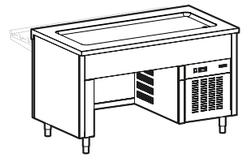


Matching doors kit / Geeignetes Türenkit		Z/TS78KPC08	Z/TS78KPC12	Z/TS78KPC15	Z/TS78KPC20	Z/TS78KPC23
Dimensions / Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000	2300
Price / Preis	€	424,00	500,00	575,00	666,00	816,00

R290

REFRIGERATED ELEMENTS
GEKÜHLTE ELEMENTE
SERIES 800

Unit with refrigerated top on bridge stand
Kühlplatte auf offenem Brückenstruktur
Elemento piano refrigerato a ponte
Élément avec plan réfrigéré a ponte

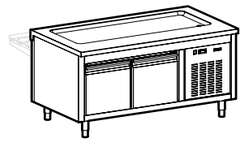


Item code / Artikelnummer		IIA5118	IIA5119	IIA5120	IIA5121	IIA5122
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity / Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power / Anschlusswert	watt	45	50	55	65	75
Power supply / Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price / Preis	€	3.940,00	4.305,00	4.742,00	5.706,00	6.521,00

Unit with refrigerated top on open cupboard
Kühlplatte auf offenem Unterbau
Elemento piano refrigerato su vano a giorno
Élément avec plan réfrigéré sur armoire ouverte

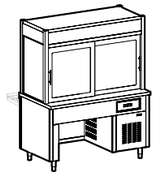
Item code / Artikelnummer		IIA5123	IIA5124	IIA5125	IIA5126	IIA5127
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity / Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power / Anschlusswert	watt	45	50	55	65	75
Power supply / Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price / Preis	€	4.378,00	4.665,00	5.166,00	6.055,00	6.928,00
Matching doors kit / Geeignetes Türenkit		Z/TS78KPF08	Z/TS78KPF12	Z/TS78KPF15	Z/TS78KPF20	Z/TS78KPF23

Unit with refrigerated top on refrigerated cupboard
Kühlplatte auf gekühltem Unterbau
Elemento piano refrigerato su armadio refrigerato
Élément avec plan réfrigéré sur armoire réfrigérée



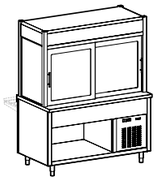
Item code / Artikelnummer		IIA5115	IIA5116	IIA5117	IIA5114
Dimensions / Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity / Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power / Anschlusswert	watt	50	55	65	75
Power supply / Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price / Preis	€	6.124,00	6.710,00	8.150,00	8.742,00

Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated top on bridge stand
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlplatte auf Brückenstruktur
Vetrina refrigerata 2 livelli con piano refrigerato a ponte
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec plan réfrigéré sur ponte



Item code Artikelnummer		**IIA5128**	**IIA5129**	**IIA5130**	**IIA5131**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	155
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**12.615,00**	**13.417,00**	**15.781,00**	**18.225,00**

Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated top on open cupboard
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlplatte auf offenem Unterbau
Vetrina refrigerata 2 livelli con piano refrigerato su vano a giorno
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec plan réfrigéré sur armoire ouverte



Item code Artikelnummer		**IIA5132**	**IIA5133**	**IIA5134**	**IIA5135**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**12.832,00**	**13.562,00**	**16.225,00**	**18.817,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**	**Z/TS78KPF23**

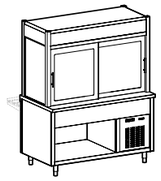
Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated top on refrigerated cupboard
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlplatte auf gekühltem Unterbau
Vetrina refrigerata 2 livelli con piano refrigerato su armadio refrigerato
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec plan réfrigéré sur armoire réfrigérée

Item code Artikelnummer		**IIA5136**	**IIA5137**	**IIA5138**	**IIA5139**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	110	140	150	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**14.965,00**	**15.707,00**	**18.514,00**	**20.471,00**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated top on bridge stand
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlplatte auf Brückenstruktur
Vetrina refrigerata 3 livelli con piano refrigerato a ponte
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec plan réfrigéré sur ponte

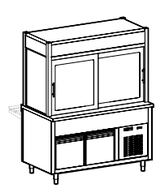
Item code Artikelnummer		**IIA5140**	**IIA5141**	**IIA5142**	**IIA5143**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**13.999,00**	**15.019,00**	**17.632,00**	**20.151,00**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated top on open cupboard
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlplatte auf offenem Unterbau
Vetrina refrigerata 3 livelli con piano refrigerato su vano a giorno
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec plan réfrigéré sur armoire ouverte



Item code Artikelnummer		**IIA5144**	**IIA5145**	**IIA5146**	**IIA5147**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**14.289,00**	**15.603,00**	**18.076,00**	**20.594,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**	**Z/TS78KPF23**

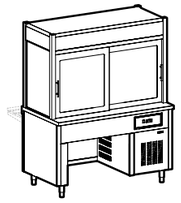
Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated top on refrigerated cupboard
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlplatte auf gekühltem Unterbau
Vetrina refrigerata 3 livelli con piano refrigerato su armadio refrigerato
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec plan réfrigéré sur armoire réfrigérée



Item code Artikelnummer		**IIA5148**	**IIA5149**	**IIA5150**	**IIA5151**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	110	140	150	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**16.743,00**	**18.225,00**	**21.071,00**	**23.028,00**

FOOD DISTRIBUTION

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated top on bridge stand – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlplatte auf Brückenstruktur – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata 3 livelli con piano refrigerato a ponte – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec plan réfrigéré sur ponte – ouverte côté client avec rideau

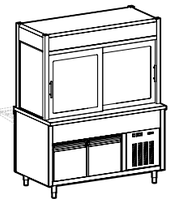


Item code Artikelnummer		IIA5152	IIA5153	IIA5154	IIA5155
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**15.310,00**	**16.184,00**	**18.817,00**	**21.334,00**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated top on open cupboard – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlplatte auf offenem Unterbau – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata 3 livelli con piano refrigerato su vano a giorno – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec plan réfrigéré sur armoire ouverte – ouverte côté client avec rideau

Item code Artikelnummer		IIA5156	IIA5157	IIA5158	IIA5159
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**15.603,00**	**16.623,00**	**19.261,00**	**21.632,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**	**Z/TS78KPF23**

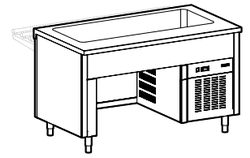
Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated top on refrigerated cupboard – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlplatte auf gekühltem Unterbau – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata 3 livelli con piano refrigerato su armadio refrigerato – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec plan réfrigéré sur armoire réfrigérée – ouverte côté client avec rideau



Item code Artikelnummer		IIA5160	IIA5161	IIA5162	IIA5163
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	110	140	150	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**18.225,00**	**19.409,00**	**21.975,00**	**24.383,00**

R290

Unit with refrigerated tank on bridge stand
Kühlwanne auf Brückenstruktur
Elemento vasca refrigerata a ponte
Élément avec cuve réfrigérée sur ponte

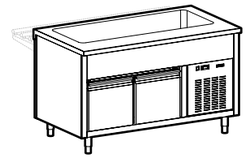


Item code Artikelnummer		IIA5164	IIA5165	IIA5166	IIA5167	IIA5168
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	45	50	55	65	75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.162,00**	**4.449,00**	**4.953,00**	**5.981,00**	**6.783,00**

Unit with refrigerated tank on open cupboard
Kühlwanne auf offenem Unterbau
Elemento vasca refrigerata su vano a giorno
Élément avec cuve réfrigérée sur armoire ouverte

Item code Artikelnummer		IIA5101	IIA5102	IIA5103	IIA5104	IIA5105
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	45	50	55	65	75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.665,00**	**4.953,00**	**5.453,00**	**6.492,00**	**7.367,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF08**	**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**	**Z/TS78KPF23**

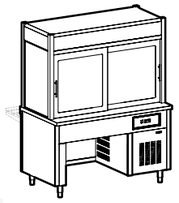
Unit with refrigerated tank on refrigerated cupboard
Kühlwanne auf gekühltem Unterbau
Elemento vasca refrigerata su armadio refrigerato
Élément avec cuve réfrigérée sur armoire réfrigérée



Item code Artikelnummer		IIA5106	IIA5107	IIA5108	IIA5109
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	50	55	65	75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.272,00**	**7.075,00**	**8.742,00**	**9.187,00**

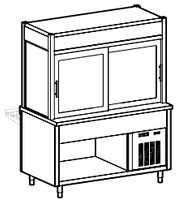
FOOD DISTRIBUTION

Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated tank on bridge stand
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlwanne auf Brückenstruktur
Vetrina refrigerata 2 livelli con vasca refrigerata a ponte
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec cuve réfrigérée sur ponte



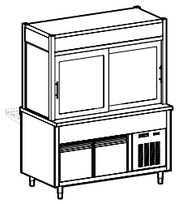
Item code Artikelnummer		**IIA5169**	**IIA5170**	**IIA5171**	**IIA5172**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**12.832,00**	**13.634,00**	**16.151,00**	**18.522,00**

Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated tank on open cupboard
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlwanne auf offenem Unterbau
Vetrina refrigerata 2 livelli con vasca refrigerata su vano a giorno
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec cuve réfrigérée sur armoire ouverte



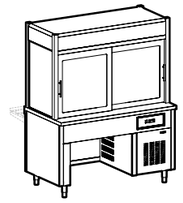
Item code Artikelnummer		**IIA5173**	**IIA5174**	**IIA5175**	**IIA5176**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**13.125,00**	**13.853,00**	**16.624,00**	**19.113,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**	**Z/TS78KPF23**

Refrigerated display unit 2 levels with refrigerated tank on refrigerated cupboard
Kühlvitrine 2-etagig mit Kühlwanne auf gekühltem Unterbau
Vetrina refrigerata 2 livelli con vasca refrigerata su armadio refrigerato
Vitrine réfrigérée 2 niveaux avec cuve réfrigérée sur armoire réfrigérée



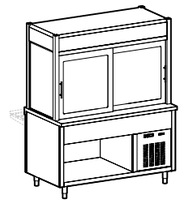
Item code Artikelnummer		**IIA5110**	**IIA5111**	**IIA5112**	**IIA5113**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	110	140	150	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**15.409,00**	**16.002,00**	**18.816,00**	**20.921,00**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated tank on bridge stand
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlwanne auf Brückenstruktur
Vetrina refrigerata 3 livelli con vasca refrigerata a ponte
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec cuve réfrigérée sur ponte



Item code Artikelnummer		**IIA5177**	**IIA5178**	**IIA5179**	**IIA5180**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**14.289,00**	**15.310,00**	**17.927,00**	**20.447,00**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated tank on open cupboard
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlwanne auf offenem Unterbau
Vetrina refrigerata 3 livelli con vasca refrigerata su vano a giorno
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec cuve réfrigérée sur armoire ouverte

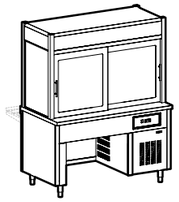


Item code Artikelnummer		**IIA5181**	**IIA5182**	**IIA5183**	**IIA5184**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**14.581,00**	**15.895,00**	**18.522,00**	**21.334,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**	**Z/TS78KPF23**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated tank on refrigerated cupboard
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlwanne auf gekühltem Unterbau
Vetrina refrigerata 3 livelli con vasca refrigerata su armadio refrigerato
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec cuve réfrigérée sur armoire réfrigérée

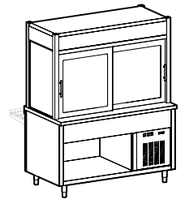
Item code Artikelnummer		**IIA5185**	**IIA5186**	**IIA5187**	**IIA5188**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	110	140	150	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**17.040,00**	**18.522,00**	**21.522,00**	**23.630,00**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated tank on bridge stand – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlwanne auf Brückenstruktur – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata 3 livelli con vasca refrigerata a ponte – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec cuve réfrigérée sur ponte – ouverte côté client avec rideau



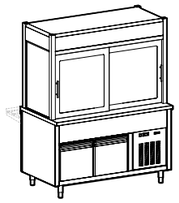
Item code Artikelnummer		IIA5189	IIA5190	IIA5191	IIA5192
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**15.457,00**	**16.477,00**	**19.113,00**	**21.779,00**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated tank on open cupboard – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlwanne auf offenem Unterbau – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata 3 livelli con vasca refrigerata su vano a giorno – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec cuve réfrigérée sur armoire ouverte – ouverte côté client avec rideau



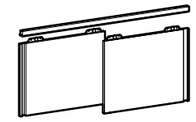
Item code Artikelnummer		IIA5193	IIA5194	IIA5195	IIA5196
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	135	145	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**15.748,00**	**16.915,00**	**19.558,00**	**22.077,00**
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		**Z/TS78KPF12**	**Z/TS78KPF15**	**Z/TS78KPF20**	**Z/TS78KPF23**

Refrigerated display unit 3 levels with refrigerated tank on refrigerated cupboard – open with rolling curtain on customer's side
Kühlvitrine 3-etagig mit Kühlwanne auf gekühltem Unterbau – kundenseitig geöffnet mit Rollblende
Vetrina refrigerata 3 livelli con vasca refrigerata su armadio refrigerato – aperta lato cliente con tenda avvolgibile
Vitrine réfrigérée 3 niveaux avec cuve réfrigérée sur armoire réfrigérée – ouverte côté client avec rideau



Item code Artikelnummer		IIA5197	IIA5198	IIA5199	IIA5100
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2300x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1	6x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	110	140	150	180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**18.373,00**	**19.705,00**	**22.277,00**	**24.834,00**

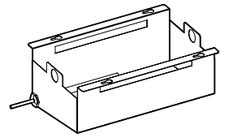
Doors kit for open cupboard
Türenkit für offenen Unterbau
Kit portine per elemento vano a giorno
Kit portes pour armoire ouverte



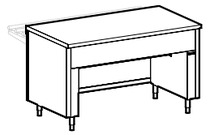
Matching doors kit Geeignetes Türenkit		Z/TS78KPF08	Z/TS78KPF12	Z/TS78KPF15	Z/TS78KPF20	Z/TS78KPF23
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000	2300
Price Preis	€	**424,00**	**500,00**	**575,00**	**666,00**	**816,00**

Automatic condensate evaporation for kit refrigerated elements
Automatische Kondenswasserverdunstung für gekühlte Elemente
Kit evaporazione automatica condensa per elementi refrigerati
Kit d'évaporation automatique des condensats pour éléments réfrigérés

Item code Artikelnummer		Z/TSS7KEAC
Price Preis	€	**575,00**



Neutral unit on bridge stand
Neutralelement auf Brückenstruktur
Elemento neutro a ponte
Élément neutre sur ponte

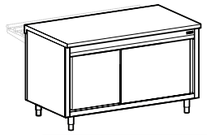


Item code / Artikelnummer		IIA1106	IIA1107	IIA1108	IIA1109	IIA1110
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x830x900	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	1x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Price Preis	€	**1.610,00**	**1.796,00**	**1.955,00**	**2.285,00**	**2.599,00**

Neutral unit on open cupboard
Neutralelement auf offenem Unterbau
Elemento neutro su vano a giorno
Élément neutre sur armoire ouverte

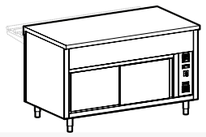
Item code / Artikelnummer		IIA1101	IIA1102	IIA1103	IIA1104	IIA1105
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x830x900	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	1x 1/1	2x 1/1	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Price Preis	€	**1.580,00**	**1.796,00**	**2.012,00**	**2.241,00**	**2.744,00**
Intermediate shelf Zwischenboden		**Z/TSS7REG4**	**Z/TSS7REG8**	**Z/TSS7REG12**	**Z/TSS7REG15**	**Z/TSS7REG20**

Neutral unit on closed cupboard
Neutralelement auf geschlossenem Unterbau
Elemento neutro su armadio neutro
Élément neutre sur armoire fermée



Item code / Artikelnummer		IIA1111	IIA1112	IIA1113	IIA1114	IIA1115
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x830x900	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	1	2	3	4	5
Price Preis	€	**1.939,00**	**2.226,00**	**2.472,00**	**2.715,00**	**3.285,00**

Neutral unit on heated cupboard
Neutralelement auf Wärmeschrank
Elemento neutro su armadio caldo
Élément neutre sur armoire chauffante

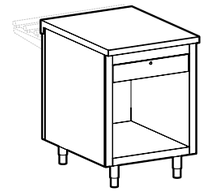


Item code / Artikelnummer		IIA1116	IIA1117	IIA1118
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x700x900	1500x700x900	2000x700x900
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	5x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1200	1200	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.848,00**	**3.065,00**	**3.559,00**

Intermediate shelf
Zwischenboden
Ripiano intermedio
Etagère intermédiaire

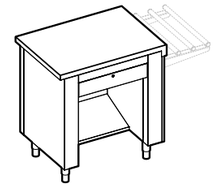
Matching doors kit / Geeignetes Türenkit		Z/TSS7REG4	Z/TSS7REG8	Z/TSS7REG12	Z/TSS7REG15	Z/TSS7REG20
Dimensions Abmessungen	W mm	400	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**155,00**	**199,00**	**242,00**	**305,00**	**380,00**

Terminal cash-desk unit, with lockable drawer and electrical socket
Endkassenelement, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa terminale, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse frontal, avec tiroir avec serrure et prise de courant



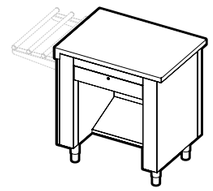
Item code / Artikelnummer		IIA2100
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900
Price Preis	€	**2.078,00**

Frontal cash-desk unit, right, with footrest, with lockable drawer and electrical socket
Frontkassenelement, rechts, mit Fußstütze, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa frontale, destra, con pedana poggiapiedi, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse frontal, à droite, avec repose-pieds, tiroir avec serrure et prise de courant



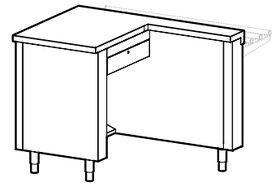
Item code / Artikelnummer		IIA2101
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x830x900
Price Preis	€	**1.929,00**

Frontal cash-desk unit, left, with footrest, with lockable drawer and electrical socket
Frontkassenelement, links, mit Fußstütze, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa frontale, sinistra, con pedana poggiapiedi, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse frontal, à gauche, avec repose-pieds, tiroir avec serrure et prise de courant



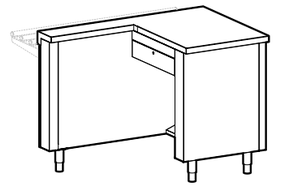
Item code / Artikelnummer		IIA2102
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x830x900
Price Preis	€	**1.929,00**

Cash-desk unit, right, with protection, with lockable drawer and electrical socket
Kassenelement, rechts, mit Schutz, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa, destra, con protezione, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse, à droite, avec protection, avec tiroir avec serrure et prise de courant



Item code / Artikelnummer		IIA2103
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900
Price Preis	€	**2.596,00**

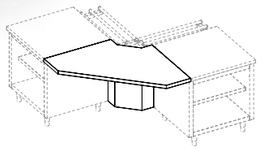
Cash-desk unit, left, with protection, with lockable drawer and electrical socket
Kassenelement, links, mit Schutz, ausgestattet mit abschließbarer Schublade und Steckdose
Elemento cassa, sinistra, con protezione, dotata di cassetto con serratura e presa di corrente
Élément caisse, à gauche, avec protection, avec tiroir avec serrure et prise de courant



Item code / Artikelnummer		IIA2104
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900
Price Preis	€	**2.596,00**

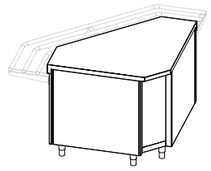
Corner element 90°
Eckelement 90°
Elemento angolo 90°
Élément à angle 90°

Item code Artikelnummer		**Z/TSS8PI90**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	160x830x900
Price Preis	€	**605,00**



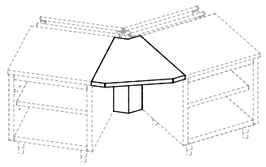
Outside corner element 90°
Aussen-Eckelement 90°
Elemento angolo esterno 90°
Élément à angle externe 90°

Item code Artikelnummer		**IIA1119**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1420x830x900
Price Preis	€	**2.334,00**



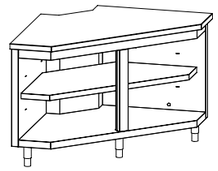
Corner element 45°
Eckelement 45°
Elemento angolo 45°
Élément à angle 45°

Item code Artikelnummer		**Z/TSS8PI45**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	875x830x900
Price Preis	€	**530,00**



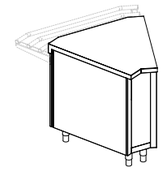
Inside corner element 90°
Innen-Eckelement 90°
Elemento angolo interno 90°
Élément à angle interne 90°

Item code Artikelnummer		**IIA1120**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1630x830x900
Price Preis	€	**2.190,00**



Outside corner element 45°
Aussen-Eckelement 45°
Elemento angolo esterno 45°
Élément à angle externe 45°

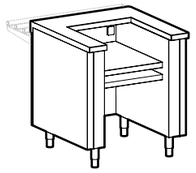
Item code Artikelnummer		**IIA1121**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	875x830x900
Price Preis	€	**2.045,00**



Inside corner element 45°
Innen-Eckelement 45°
Elemento angolo interno 45°
Élément à angle interne 45°

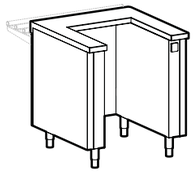
Item code Artikelnummer		**IIA1122**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	875x830x900
Price Preis	€	**1.898,00**

END ELEMENTS
ABSCHLUSSELEMENTE



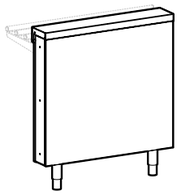
Element to support cooking ranges, with electrical socket
Unterbau für Kochgeräte, mit Steckdose
Elemento di supporto top cottura, con presa di corrente
Élément de support appareils de cuisson, avec prise de courant

Item code Artikelnummer		IIA6100	IIA6101	IIA6102	IIA6103
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2200x830x900
Price Preis	€	**2.626,00**	**2.848,00**	**3.065,00**	**3.503,00**



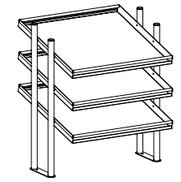
Element for trolleys, with electrical socket
Element zur Einführung von Wagen, mit Steckdose
Elemento per inserimento carrelli, con presa di corrente
Élément pour introduction chariots, avec prise de courant

Item code Artikelnummer		IIA1123	IIA1124	IIA1125
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x830x900	1200x830x900	1500x830x900
Price Preis	€	**1.898,00**	**2.116,00**	**2.263,00**



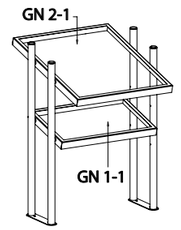
Frontal continuity element
Fassadenverlängerung
Elemento di continuità di facciata
Prolongation de façade

Item code Artikelnummer		Z/TSS8CF5	Z/TSS8CF6	Z/TSS8CF8	Z/TSS8CF12	Z/TSS8CF15
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x150x900	600x150x900	800x150x900	1200x150x900	1500x150x900
Price Preis	€	**983,00**	**1.133,00**	**1.357,00**	**1.658,00**	**2.034,00**



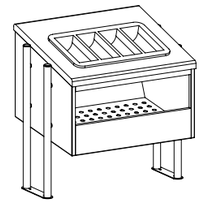
Glass dispenser unit, table model
Gläser-Ausgabeelement, Tisch-Modell
Struttura porta bicchieri da appoggio
Distributeur verres, modèle de table

Item code Artikelnummer		IIA6014
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x660x896
Price Preis	€	**1.825,00**



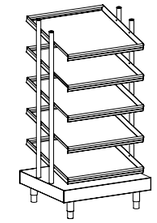
GN containers unit, table model
GN-Behälter-Element, Tisch-Modell
Struttura porta bacinelle GN da appoggio
Porte bacs, modèle de table

Item code Artikelnummer		IIA6015
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x660x896
Price Preis	€	**1.825,00**



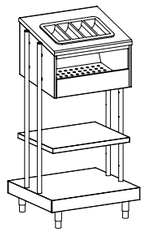
Bread and cutlery dispenser unit, with PVC cutlery dispenser
Brot-, und Besteck-Ausgabeelement, mit Besteckbehälter aus PVC
Tramoggia pane e portaposate in PVC
Distributeur pain et couverts, avec porte-couverts en PVC

Item code Artikelnummer		Z/EPB8
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x560x785
Price Preis	€	**1.461,00**



Glass dispenser unit with 5 basket-holders
Gläser-Ausgabeelement mit 5 Korbträgern
Struttura portabicchieri con 5 portacestelli
Distributeur verres avec 5 porte-paniers

Item code Artikelnummer		IIA6016
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**3.357,00**

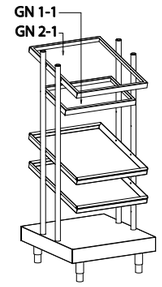


Trays, cutlery, glasses and bread dispenser unit, with PVC cutlery dispenser
Tablett-, Besteck-, Glas-, und Brot-Ausgabeelement, mit Besteckbehälter aus PVC
Distributore vassoi, posate, bicchieri e pane, con portaposate in PVC
Distributeur plateaux, couverts, verres et pain, avec porte-couverts en PVC

Item code Artikelnummer		IIA6070/TN
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**2.190,00**

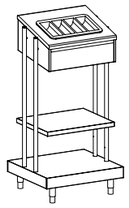
GN container support unit and glass dispenser
GN-Behälter-Element mit Gläser-Ausgabeelement
Struttura porta bacinelle GN e distributore bicchieri
Structure porte bacs GN avec distributeur verres

Item code Artikelnummer		**IIA6022**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**2.848,00**



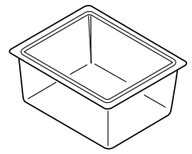
Trays and cutlery dispenser unit, with PVC cutlery dispenser
Tablett- und Besteck-Ausgabeelement, mit Besteckbehälter aus PVC
Distributore vassoi e posate, con portaposate in PVC
Distributeur plateaux et couverts, avec porte-couverts en PVC

Item code Artikelnummer		**IIA6017**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**1.898,00**



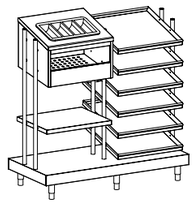
Plastic bread container
Brot-Behälter aus Kunststoff
Contenitore per pane in plastica
Conteneur pour pain en plastique

Item code Artikelnummer		**Z/TCPAGN11**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x700x900
Price Preis	€	**194,00**



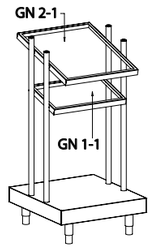
Trays, cutlery, glasses and bread dispenser unit, with PVC cutlery dispenser and trays storing frame
Tablett-, Besteck-, Glas-, und Brot-Ausgabeelement, mit Besteckbehälter aus PVC und Hordengestell für Tabletts
Distributore vassoi, posate, bicchieri e pane, con portaposate in PVC e telaio supporto vassoi
Distributeur plateaux, couverts, verres et pain, avec porte-couverts en PVC et claies pour plateaux

Item code Artikelnummer		**IIA6020**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1312x700x1450
Price Preis	€	**4.667,00**



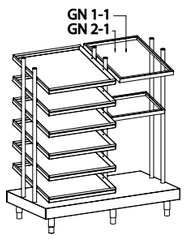
Tray and GN container support unit
Tablett- und GN-Behälter-Element
Struttura porta vassoi e bacinelle GN
Structure porte plateaux et bacs

Item code Artikelnummer		**IIA6018**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	686x700x1450
Price Preis	€	**2.626,00**

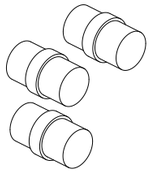


Tray and GN container support unit and glass dispenser
Tablett- und GN-Behälter-Element mit Gläser-Ausgabeelement
Struttura porta vassoi e bacinelle GN e distributore bicchieri
Structure porte plateaux et bacs GN avec distributeur verres

Item code Artikelnummer		**IIA6019**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1312x700x1450
Price Preis	€	**3.648,00**



Kit of 3 connections for tubular tray slides
Satz Verbindungsstücke 3-teilig für Rohr-Tablettrutschen
Kit 3 giunti per scorrivassoi in tubo
Ensemble de 3 pièces de connection pour rampes à plateaux tubulaires

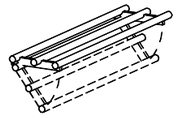


Item code Artikelnummer		**SSGST**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	-
Price Preis	€	**56,00**

Fixed linear tray slide, tube model
gerade Tablettrutsche, rohrförmig
Scorrivassoio lineare fisso in tubo
Rampe à plateaux linéaire fixe, en tube

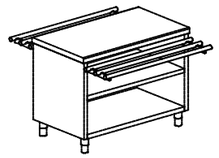
Item code Artikelnummer		**SSST04**	**SSST05**	**SSST06**	**SSST08**	**SSST12**	**SSST15**	**SSST20**
Dimensions Abmessungen	W mm	400	500	600	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**271,00**	**285,00**	**300,00**	**328,00**	**389,00**	**417,00**	**539,00**

Tilting linear tray slide, tube model
Klappbare gerade Tablettrutsche, rohrförmig
Scorrivassoio lineare reclinabile in tubo
Rampe à plateaux linéaire réclinable, en tube



Item code Artikelnummer		**SSTR04**	**SSTR05**	**SSTR06**	**SSTR08**	**SSTR12**	**SSTR15**	**SSTR20**
Dimensions Abmessungen	W mm	400	500	600	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**395,00**	**424,00**	**440,00**	**471,00**	**517,00**	**591,00**	**786,00**

Kit of tray slides, to transform element in island element
Tablettrutschensatz, zur Umwandlung als Inselelement
Kit scorrivassoi per trasformazione ad isola
Kit de rampes à plateaux pour la transformation à îlot

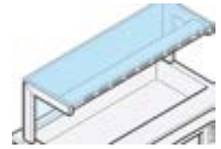


Item code Artikelnummer		**SSIST08**	**SSIST12**	**SSIST15**	**SSIST20**
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**2.006,00**	**2.165,00**	**2.394,00**	**2.630,00**

Fixed tray slide, tube model, for external corner 90° - 45°
Feststehende Tablettrutsche, rohrförmig, für Außeneck 90° - 45°
Scorrivassoio fisso in tubo, per angolo esterno 90° - 45°
Rampe à plateaux fixe, en tube, pour angle externe 90° - 45°

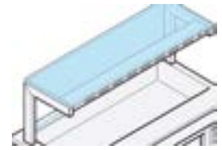
Item code Artikelnummer		**SSTA45**	**SSTA90**
Dimensions Abmessungen	°	45°	90°
Price Preis	€	**514,00**	**732,00**

1-tier overshelf with straight glass + front breath-saving glass
Aufsatz 1 etagig- mit geradem glas + frontglas
Sovrastruttura con vetro singolo + frontale antifiato
Superstructure avec verre single + frontal pare-haleine



Item code Artikelnummer		**SASTC2**	**SASTC3**	**SASTC4**	**SASTC5**	**SASTC6**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x400x400	1200x400x400	1500x400x400	2000x400x400	2300x400x400
Price Preis	€	**836,00**	**928,00**	**1.010,00**	**1.265,00**	**1.411,00**

1-tier overshelf with straight glass
Aufsatz 1 etagig- mit geradem glas
Sovrastruttura con vetro singolo
Superstructure avec verre single



Item code Artikelnummer		**SASTA2**	**SASTA3**	**SASTA4**	**SASTA5**	**SASTA6**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x400x400	1200x400x400	1500x400x400	2000x400x400	2300x400x400
Price Preis	€	**755,00**	**836,00**	**912,00**	**1.140,00**	**1.270,00**

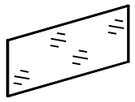
Lighting element for overshelf
Beleuchtungselement für Ausgabeaufsatz
Elemento illuminante per sovrastruttura
Éclairage pour présentoir

Item code Artikelnummer		**SSIP08**	**SSIP12**	**SSIP15**	**SSIP20**
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**411,00**	**456,00**	**514,00**	**748,00**

Heating element for overshelf
Heizelement für Ausgabeaufsatz
Elemento riscaldante per sovrastruttura
Élément chauffant pour présentoir

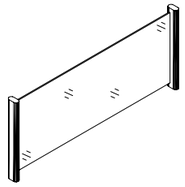
Item code Artikelnummer		**SSRP08**	**SSRP12**	**SSRP15**	**SSRP20**
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**603,00**	**727,00**	**868,00**	**1.054,00**

Front glass, breath-saving
Hustenschutz-Frontglas
Vetro frontale antifiato
Verre frontal pare-haleine



Item code Artikelnummer		**SSPV08**	**SSPV12**	**SSPV15**	**SSPV20**
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**121,00**	**163,00**	**193,00**	**296,00**

Front glass, breath-saving for element to support cooking ranges
Hustenschutz-Frontglas zu Unterbau für Kochgeräte
Vetro frontale antifiato per elemento di support top cottura
Verre frontal pare-haleine pour élément de support appareils de cuisson



Item code Artikelnummer		**SSPC08**	**SSPC12**	**SSPC15**	**SSPC20**
Dimensions Abmessungen	W mm	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**659,00**	**732,00**	**807,00**	**1.103,00**

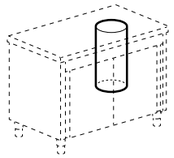
Heated trolley with dish dispenser
Beheizter Wagen mit Tellerspender
Carrello riscaldato con distributore piatti
Chariot chauffant avec distributeur assiettes

Item code Artikelnummer		**5000E**	**5001E**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	480x550x900	780x460x860
Capacity Fassungsvermögen	n° Ø mm	50x 240÷320	100x 240÷320
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+90	+90
Absorbed power Anschlusswert	watt	1500	1500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**899,00**	**1.269,00**

Trays/cutlery lifting trolley
Tablett- und Besteckspenderwagen
Carrello sollevatore vassoi/posate
Chariot distributeur plateaux/couverts

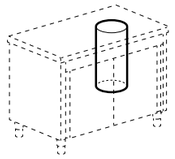
Item code Artikelnummer		**IIA6021**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	610x405x900
Price Preis	€	**3.145,00**

Plates lifting unit, neutral
Tellerspender, neutral
Sollevatore piatti neutro
Distributeur assiettes, neutre



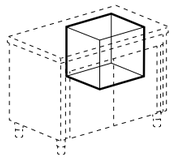
Item code Artikelnummer		Z/E846132	Z/E846133
Plates diameter Tellerdurchmesser	Ø mm	190-260	260-310
Price Preis	€	**1.643,00**	**1.752,00**

Plates lifting unit, heated
Tellerspender, beheizt
Sollevatore piatti riscaldato
Distributeur assiettes, chauffant



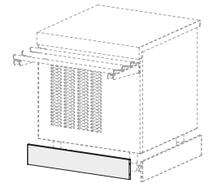
Item code Artikelnummer		Z/E846134	Z/E846135
Plates diameter Tellerdurchmesser	Ø mm	190-260	260-310
Absorbed power Anschlusswert	watt	1200	1200
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.408,00**	**2.481,00**

Trays/baskets lifting unit
Tablett-/Korbspender
Sollevatore vassoi/cesti
Distributeur plateaux/paniers



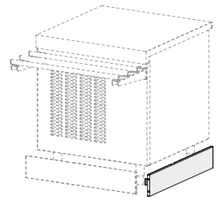
Item code Artikelnummer		SV5337	SSDC5350
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	615x405x750	600x545x750
Tray dimensions Tablettabmessungen	WxD mm	530x370	500x500
Price Preis	€	**2.626,00**	**2.772,00**

Snap-on front plinth
Front-Sockelblende, Einspannverbindung
Zoccolatura frontale ad incastro
Socle frontal à encastrement

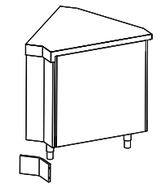


Item code Artikelnummer		SSZTL04	SSZTL06	SSZTL08	SSZTL12	SSZTL15	SSZTL20
Dimensions Abmessungen	W mm	400	600	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**76,00**	**91,00**	**142,00**	**193,00**	**222,00**	**317,00**

Snap-on side plinth
Seitliche Sockelblende, Einspannverbindung
Zoccolatura laterale ad incastro
Socle latéral à encastrement

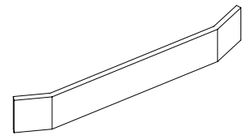


Item code Artikelnummer		SS8ZT8
Dimensions Abmessungen	W mm	800
Price Preis	€	**106,00**



Snap-on front plinth for internal corner
Front-Sockelblende, Einspannverbindung, für Inneneck
Zoccolatura ad incastro per angolo interno
Socle frontal à encastrement pour angle interne

Item code Artikelnummer		SSZFAI45	SSZFAI90
Dimensions Abmessungen	°	45°	90°
Price Preis	€	**55,00**	**69,00**

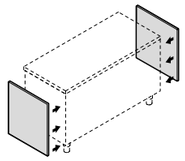


Snap-on front plinth for external corner
Front-Sockelblende, Einspannverbindung, für Außeneck
Zoccolatura ad incastro per angolo esterno
Socle frontal à encastrement pour angle externe

Item code Artikelnummer		SSZFAE45	SSZFAE90
Dimensions Abmessungen	°	45°	90°
Price Preis	€	**134,00**	**178,00**

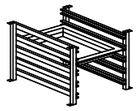
ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Side covering with modular panels
Seitenverkleidung mit Modulpaneelen
Rivestimento laterale in pannelli modulari
Revêtement latéral en panneaux modulaires



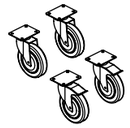
Item code Artikelnummer		**SS8FV83**
Price Preis	€	**on request**

Frame to store containers
Gestell zur Lagerung von Blechen
Telaio supporto teglie
Châssis pour le stockage de plats



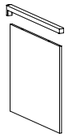
Item code Artikelnummer		**TSG**
Dimensions Abmessungen	WxD mm	325x530
Price Preis	€	**398,00**

Castors kit (4 pcs), 2 with brake
Räderkit (4er Set), 2 mit Bremse
Kit 4 ruote, 2 con freno
Kit 4 roues, 2 avec frein



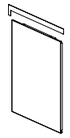
Item code Artikelnummer		**MOKRARMI**
Dimensions Abmessungen	DxH mm	Ø125x155
Price Preis	€	**420,00**

Stainless- steel end side cover panel
Seitliche End- Abdeckungsblende aus CNS
Testata terminale di copertura in acciaio inox
Panneau terminal de couverture en acier inoxydable



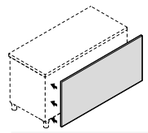
Item code Artikelnummer		**SS8TTDX**	**SS8TTSX**
Price Preis	€	**582,00**	**582,00**

Stainless steel end side panel
Seitliche Endblende aus CNS
Fianco terminale in acciaio inox
Panneau terminal en acier inoxydable



Item code Artikelnummer		**SS8PTDX**	**SS8PTSX**
Price Preis	€	**285,00**	**285,00**

Front covering with modular panels
Frontverkleidung mit Modulpaneelen
Rivestimento frontale in pannelli modulari
Revêtement frontal en panneaux modulaires



Item code Artikelnummer		**SSSV40**	**SSSV60**	**SSSV80**	**SSSV120**	**SSSV150**	**SSSV200**
Dimensions Abmessungen	W mm	400	600	800	1200	1500	2000
Price Preis	€	**on request**	**on request**	**on request**	**on request**	**on request**	**on request**

REFRIGERATED SERVICE COUNTERS
KÜHLTHEKEN

GN containers see chapter **Preparation**
GN Behälter im Kapitel **Vorbereitung**

Item code Artikelnummer		**IEC0054**	**IEC0055**	**IEC0056**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1100x880x850 / 1310	1500x880x850 / 1310	2000x880x850 / 1310
Volume Fassungsvermögen	GN	3x 1/1 h= 150 mm	4x 1/1 h= 150 mm	5x 1/1 h= 150 mm
Doors Türen	n°	2	2	3
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° / +10°	0° / +10°	0° / +10°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	398	507	507
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.369,00**	**4.002,00**	**5.168,00**

HEATED SERVICE COUNTERS
WARME THEKEN

Item code Artikelnummer		**IEA0024**	**IEA0025**	**IEA0026**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1100x880x850 / 1310	1500x880x850 / 1310	2000x880x850 / 1310
Version Version		bain-marie wet / mit Wasser	bain-marie wet / mit Wasser	bain-marie wet / mit Wasser
Volume Fassungsvermögen	GN	3x 1/1 h= 150 mm	4x 1/1 h= 150 mm	5x 1/1 h= 150 mm
Working temperature Betriebstemperatur	max. °C	+90°	+90°	+90°
Absorbed power Anschlusswert	watt	2000	3000	3000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.736,00**	**3.153,00**	**4.054,00**

Item code Artikelnummer		AJJ0005	AJJ0006
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x880x1900	1800x880x1900
Grill zone Grillfläche	mm	1200	1600
Price Preis	€	**5.427,00**	**6.158,00**

Item code Artikelnummer		IEB0007	IEB0008	IEB0009	IEB0010
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x880x850	800x880x850	1000x880x850	1200x1200x850
Drawers Schubladen	n°	1	1	1	-
Price Preis	€	**1.375,00**	**1.525,00**	**1.580,00**	**2.517,00**

PASTRY SHOWCASES
KONDITOREI-KÜHLTHEKEN

Item code Artikelnummer		BGB0300	BGB0301	BGB0302
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x780x1310	1400x780x1310	1800x780x1310
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +8°	0° +8°	0° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	815	1093	1264
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.765,00**	**4.502,00**	**5.398,00**

MEAT SHOWCASES
FLEISCH-KÜHLTHEKEN

Item code Artikelnummer		BGB0280	BGB0281	BGB0282
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x880x1310	1400x880x1310	1800x880x1310
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +4°	0° +4°	0° +4°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	815	1093	1314
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.488,00**	**4.300,00**	**5.355,00**

HEATED SERVICE COUNTERS
WARME THEKEN

GN containers see chapter **Preparation**
GN Behälter im Kapitel **Vorbereitung**

Item code Artikelnummer		**IEA0021**	**IEA0022**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x1350	1800x700x1350
Version Version		bain-marie wet / mit Wasser	bain-marie wet / mit Wasser
Capacity Fassungsvermögen	GN	4x 1/1 h= 150 mm	5x 1/1 h= 150 mm
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +90°	max. +90°
Absorbed power Anschlusswert	watt	2000	3000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.523,00**	**3.063,00**

HOT & COLD BUFFET ISLAND
WARME & KALTE BUFFET-INSELN

Item code Artikelnummer		**IEC0004/R**	**IEA0020**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1445x1445x1540	1445x1445x1540
Version Version		Cold / Kalt	bain-marie wet / mit Wasser
Canopy raised or lowered Hebe- & Senkvorrichtung		motorized / motorisiert	-
Volume Fassungsvermögen	GN	4x 1/1 h= 150 mm	4x 1/1 h= 150 mm
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	-
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2 / +10°	max. +90°
Absorbed power Anschlusswert	watt	500	3000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**5.737,00**	**4.514,00**

FOOD DISTRIBUTION

COLD BUFFETS
KALTE BUFFETS

Z/I020
Front drop-down stainless steel tray slide 2200 mm

Tablettrutsche aus Edelstahl 2200 mm

€ 576,00

Z/I018
Front drop-down stainless steel tray slide 1500 mm

Tablettrutsche aus Edelstahl 1500 mm

€ 412,00

Item code Artikelnummer		**IEC0041**	**IEC0002/I**	**IEC0040**	**IEC0005/I**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1550x900x1310	1550x900x1310	2200x900x1310	2200x900x1310
Version Version		cold plate Kühlplatte	cold well gekühltes Becken	cold well gekühltes Becken	cold well gekühltes Becken
Colour Farbe		dark walnut Walnuss dunkel	dark walnut Walnuss dunkel	dark walnut Walnuss dunkel	dark walnut Walnuss dunkel
Volume Fassungsvermögen	GN	4x 1/1	4x 1/1 h= 150 mm	6x 1/1 h= 150 mm	6x 1/1 h= 150 mm
Water drain Wasserablauf		yes	yes	yes	yes
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° / +10°	0° / +10°	0° / +10°	0° / +10°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	398	507	507	507
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.130,00**	**2.562,00**	**3.292,00**	**3.907,00**

NEUTRAL & BAIN-MARIE BUFFETS
NEUTRALE & BAINMARIE BUFFETS

Item code Artikelnummer		**IEB0020**	**IEB0021**	**IEA0002/I**	**IEA0040**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1550x900x1310	1550x900x1310	1550x900x1310	2200x900x1310
Version Version		stainless steel top Edelstahloberfläche	granite top Granitoberfläche	bain-marie wet / mit Wasser	bain-marie wet / mit Wasser
Colour Farbe		dark walnut Walnuss dunkel	dark walnut Walnuss dunkel	dark walnut Walnuss dunkel	dark walnut Walnuss dunkel
Volume Fassungsvermögen	GN	4x 1/1	4x 1/1	4x 1/1 h= 150 mm	6x 1/1 h= 150 mm
Water drain Wasserablauf		–	–	yes	yes
Working temperature Betriebstemperatur	°C	–	–	max. +90°	max. +90°
Absorbed power Anschlusswert	watt	13	13	2x 1500	2x 1000 1x 1500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.418,00**	**2.347,00**	**2.410,00**	**3.061,00**

FOOD DISTRIBUTION

HOT PLATES & FOOD WARMERS
WARMHALTEPLATTEN & SPEISEWÄRMER

Item code Artikelnummer		**ICA0014**	**ICA0015**	**ICA0016**	**ICA0012**	**ICA0013**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x350x60	900x450x60	1000x500x60	610x370x45	723x560x54
Version Version		Stainless steel Edelstahl	Stainless steel Edelstahl	Stainless steel Edelstahl	Ceramic Ceran	Ceramic Ceran
Capacity Fassungsvermögen	mm	500x350	900x450	1000x500	530x325 GN 1/1	650x530 GN 2/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	250	450	600	230	500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**250,00**	**325,00**	**375,00**	**137,00**	**261,00**

Item code Artikelnummer		**ICC0005**	**ATZ0001/X**	**9977A**
Version Version		Food warmer bain-marie Speisenwärmer Bainmarie	Egg cooker Eierkocher	Soup kettle Suppenkessel
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	570x370x280	176x340x295	Ø 325x360 h
Capacity Fassungsvermögen		2x 8 lt	1x GN 1/3 h= 200 mm 6 eggs	10 lt
Working temperature Betriebstemperatur		+30° / +90°	max. +90°	max. +90°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1200	1050	400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**320,00**	**282,00**	**125,00**

Item code Artikelnummer		**2093A1E**	**2093A2**	**ICA0011**	**ICA0010**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	725x570x562	1040x570x562	800x600x120/750	1115x600x120/750
Version Version		Ceran hot plate with 2 halogen lamps Ceranplatte mit 2 Halogenlampen	Ceran hot plate with 3 halogen lamps Ceranplatte mit 3 Halogenlampen	Carvery station with 2 halogen lamps Tranchierplatte mit 2 Halogenlampen	Carvery station with 2 halogen lamps Tranchierplatte mit 2 Halogenlampen
Capacity Fassungsvermögen	GN	2x 1/1	3x 1/1	2x 1/1	3x 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1300	1900	1300	1800
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**840,00**	**1.139,00**	**1.164,00**	**1.434,00**

Item code Artikelnummer		ICE0001	ICE0002
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	710x530x240	1040x530x240
Infrared lamps Infrarotlampen	n°	2	3
Absorbed power Anschlusswert	watt	2x 250	3x 250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**462,00**	**581,00**

Item code Artikelnummer		ICE0003/H	ICE0004/H	ICE0005/H
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	Ø 175 / l= 700-1500	Ø 175 / l= 700-1500	Ø 175 / l= 700-1500
Version Version		aluminium / Aluminium Optik	copper / Kupfer Optik	black / Schwarze Optik
Infrared lamps Infrarotlampen	n°	1	1	1
Absorbed power Anschlusswert	watt	250	250	250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**135,00**	**135,00**	**135,00**

Item code Artikelnummer		ICE0010	ICE0011	ICE0012	ICE0013
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x691x932	1150x691x932	1500x691x932	1800x691x932
Version Version		bain-marie wet / mit Wasser	bain-marie wet / mit Wasser	bain-marie wet / mit Wasser	bain-marie wet / mit Wasser
Capacity Fassungsvermögen	GN	Bottom / Unten 2x 1/1 Top / Oben 2x 2/3	Bottom / Unten 3x 1/1 Top / Oben 3x 2/3	Bottom / Unten 4x 1/1 Top / Oben 4x 2/3	Bottom / Unten 5x 1/1 Top / Oben 5x 2/3
Absorbed power Anschlusswert	watt	2000	2700	4000	4700
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.958,00**	**4.637,00**	**5.438,00**	**6.091,00**

Item code Artikelnummer		ICD0001	ICD0002	ICD0003
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	825x640x405	825x640x680	825x640x960
Drawers Schubladen	n° GN	1 1/1	2 1/1	3 1/1
Absorbed power Anschlusswert	watt	1x 2000	2x 2000	3x 2000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.133,00**	**1.847,00**	**2.591,00**

PLATE WARMER CABINETS
TELLERWÄRMER

Item code Artikelnummer		**5002X**	**5000X**	**5001X**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x460x570	400x460x860	780x460x860
Capacity Fassungsvermögen	n° mm	30 ø 350	60 ø 350	120 ø 350
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+90	+90	+90
Absorbed power Anschlusswert	watt	400	750	1500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**432,00**	**597,00**	**1.080,00**

SERVICE TROLLEYS
SERVIERWAGEN

AISI

Item code Artikelnummer		**5041**	**5014**	**IFE0021**	**IFA0001**	**IFA0002**	**IFA0046**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	810x460x850	810x500x860	900x600x1700	1100x600x1000	1100x600x1000	1080x570x1040
Version Version		disassembled demontiert	disassembled demontiert	disassembled demontiert	welded verschweißt	welded verschweißt	disassembled with 8 refrigerated eutectic plates demontiert mit 8 Kühlakkus
Shelves Böden	n° mm	2 780x430	3 780x430	5 800x500	2 1000x500	3 1000x500	2
Capacity Fassungsvermögen	GN	-	-	-	-	-	5x 1/4 max h= 65 mm
Price Preis	€	**155,00**	**184,00**	**899,00**	**702,00**	**852,00**	**1.296,00**

COLOR STANDARD CARBON
Standardlieferung: Carbon

Item code Artikelnummer		**IFE0012/F**	**IFE0016**	**IFE0022**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	700x500x780	1100x400x890	1060x550x850
Shelves Böden	n°	2	3	2
Capacity Fassungsvermögen	GN	-	-	-
Price Preis	€	**440,00**	**989,00**	**1.024,00**

Item code Artikelnummer		**Z/FA1290CA**	**Z/FA1298CA**
Description Beschreibung	WxDxH mm	Icebox display with plexiglass dome and 8 eutetic bags Eiswanne mit Plexiglassdeckel und 8 Kühlakkus	Display with plexiglass dome Ausgabefläche mit Plexiglassdeckel
Suitable for Geeignet für		IFE0022	IFE0022
Price Preis	€	**1.122,00**	**519,00**

COLD BANQUET TROLLEYS
KALTE BANKETTWAGEN

Item code Artikelnummer		IFI0035	IFI0036	IFI0051	IFI0052
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	536x920x1480	1115x920x1400	710x840x1640	710x840x1640
Capacity Fassungsvermögen	GN	12x 1/1 max. h= 65 mm	12+12x 1/1 max. h= 65 mm	12x 2/1 max. h= 65 mm	12x 2/1 max. h= 65 mm
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+4°/+10°	+4°/+10°	-2°/+8°	-18°/-20°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	150	300	330	570
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.230,00**	**7.700,00**	**2.988,00**	**3.658,00**

HOT BANQUET TROLLEYS
WARME BANKETTWAGEN

Item code Artikelnummer		IFH0013	IFH0014	IFH0011	IFH0012
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	536x920x1480	1115x920x1400	810x930x1890	1500x930x1890
Capacity Fassungsvermögen	GN	12x 1/1 max. h= 65 mm	12+12x 1/1 max. h= 65 mm	18x 2/1 max. h= 65 mm	18+18x 2/1 max. h= 65 mm
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+65°/+75°	+65°/+75°	+50°/+90°	+65°/+75°
Absorbed power Anschlusswert	watt	1900	3800	2000	2000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.610,00**	**6.421,00**	**2.568,00**	**4.693,00**

COMBINED BANQUET TROLLEYS
KOMBINIERTE BANKETTWAGEN

Item code Artikelnummer		IFH0015	IFH0016
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	536x920x1640	1115x920x1400
Capacity Fassungsvermögen	GN	6+6x 1/1 max. h= 65 mm	12+12x 1/1 max. h= 65 mm
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+65°/+75° +4°/+10°	+65°/+75° +4°/+10°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	2050	2050
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**5.755,00**	**7.322,00**

BAIN-MARIE TROLLEYS
BAINMARIE WAGEN

Item code Artikelnummer		IFD0010/F	IFD0002/F	IFD0009	IFD0007/F	IFD0030/F	IFD0031/F
Version Version		bain-marie trolley wet with drain Bainmarie Wagen mit Ablaufhahn		bain-marie trolley wet Bainmarie Wagen		bain-marie trolley wet with drain on heated cabinet Bainmarie Wagenmit Ablaufhahn auf beheiztem Unterschrank	
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	840x650x850	1170x670x850	840x650x850	1170x650x850	960x680x920	1300x680x920
Capacity Fassungsvermögen	GN 1/1	2x 1/1 h= 150 mm	3x 1/1 h= 150 mm	2x 1/1 h= 200 mm	3x 1/1 h= 200 mm	2x 1/1 h= 200 mm	3x 1/1 h= 200 mm
Temperature zones Temperaturzonen	n°	2	3	1	1	2	3
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+30°/+90°	+30°/+90°	+30°/+90°	+30°/+90°	+30°/+90°	+30°/+90°
Absorbed power Anschlusswert	watt	2000	3000	2000	2000	2000	2000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**1.206,00**	**1.544,00**	**1.345,00**	**1.535,00**	**3.012,00**	**3.654,00**

SERVICE TROLLEYS
SERVICEWAGEN

All models are supplied disassembled
Alle Modelle werden zerlegt geliefert

GN containers not included
GN Behälter nicht inbegriffen

AISI 304

Item code Artikelnummer		IFI0012/F	IFI0025	1550	IFA0047
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1010x570x970	1010x570x970	1100x620x970	1100x600x940
Shelves Böden	n°	2	2	2	2
Shelf dimensions Abmessungen Boden	WxD mm	900x500	900x500	1000x500	1000x500
Capacity Fassungsvermögen		1 well / 1 Wanne h= 150 mm	2 wells / 2 Wannen h= 150 mm	3x GN 1/1	2 bags / 2 Müllsäcke
Price Preis	€	**534,00**	**587,00**	**456,00**	**570,00**

TRAY TROLLEYS
TABLETTWAGEN

AISI 304 GN1/1

Item code Artikelnummer		IFA0031	IFA0032	IFA0033
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	450x620x1750	810x620x1750	1170x620x1750
Trays capacity Fassungsvermögen Bleche	n°	10x 1/1	20x 1/1	30x 1/1
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	120	120	120
Price Preis	€	**467,00**	**708,00**	**942,00**

TRAY TROLLEYS WITH SIDE PANELS
TABLETTWAGEN MIT SEITENVERKLEIDUNG

AISI 304 GN1/1

Item code Artikelnummer		IFA0034	IFA0035	IFA0036
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	450x620x1750	810x620x1750	1170x620x1750
Trays capacity Fassungsvermögen Bleche	n°	10x 1/1	20x 1/1	30x 1/1
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	120	120	120
Price Preis	€	**578,00**	**807,00**	**1.022,00**

TRAY TROLLEYS
TABLETTWAGEN

AISI 304 TRAYS 60x40

Item code Artikelnummer		IFA0052	5072
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	460x630x1650	460x600x1835
Trays capacity Fassungsvermögen Bleche	n°	15x 600x400	20x 600x400
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	65	80
Price Preis	€	**599,00**	**719,00**

GN PAN TROLLEYS
GN BEHÄLTER WAGEN

AISI 304 GN1/1

Item code Artikelnummer		IFA0050	IFA0027/E	IFA0051	RICR22/E	5056
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	385x560x1050	590x680x1050	385x560x1720	590x680x1720	590x660x1750
Capacity Fassungsvermögen	GN	9x 1/1	18x 1/1 (9x 2/1)	17x 1/1	34x 1/1 (17x 2/1)	20x 1/1
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	80	80	84	84	75
Price Preis	€	**420,00**	**440,00**	**385,00**	**425,00**	**470,00**

FOOD DISTRIBUTION

UNIVERSAL TRAY TROLLEYS WITH SIDE PANELS
UNIVERSAL TABLETTWAGEN MIT SEITENVERKLEIDUNG

Item code Artikelnummer		**IFA0037**	**IFA0038**	**IFA0039**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	550x620x1750	950x620x1750	1380x620x1750
Trays capacity Fassungsvermögen Bleche	n°	10	20	30
Distance between trays Abstand zwischen den Einschüben	mm	125	125	125
Price Preis	€	**601,00**	**841,00**	**1.099,00**

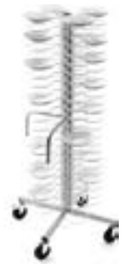
PLATE TRANSPORT TROLLEYS
TELLER TRANSPORTWAGEN

Item code Artikelnummer		**IFA0004/F**	**KRCPP3**	**KRCPP6**	**5004**	**5026F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	880x500x920	980x585x880	711x1092x806	1100x620x1340	1100x620x1600
Version Version		Plates Teller	Plates Teller	Plates Teller	1 glasses drainer 2 plates drainer 1 Glasabtropfregal 2 Tellerabtropfregale	4 plates drainer 4 Tellerabtropfregale
Capacity Fassungsvermögen	n°	100 ø 230	max. 180 ø 180 ÷ 360	270 - 360 ø 203 ÷ 248		
Price Preis	€	**567,00**	**1.032,00**	**1.066,00**	**1.002,00**	**1.178,00**

PLATE TRANSPORT TROLLEYS
TELLER TRANSPORTWAGEN

Item code Artikelnummer		**IFA0044**	**IFA0045**	**3360P84**	**3361P84**	**3370P84F**	**3371P84**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	750x780x1830	750x780x1830	750x780x1770	750x780x1770	750x780x2030	750x780x2030
Version Version		Neutral cabinet plate trolleys 4 plexiglass doors Neutraler Tellerstapelwagen mit 4 Plexiglastüren		Heated cabinet plate trolleys 4 plexiglass doors Beheizter Tellerstapelwagen mit 4 Plexiglastüren		Refrigerated cabinet plate trolleys 4 plexiglass doors Gekühlter Tellerstapelwagen mit 4 Plexiglastüren	
Capacity Fassungsvermögen	n°	88x ø 180 ÷ 230	88x ø 250 ÷ 310	88x ø180 ÷ 230	88x ø 250 ÷ 310	88x ø 180 ÷ 230	88x ø 250 ÷ 310
Absorbed power Anschlusswert	watt	-	-	2x 800	2x 800	460	460
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	-	-	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**2.340,00**	**2.380,00**	**3.399,00**	**3.433,00**	**3.960,00**	**4.026,00**

PLATE RACKS
TELLERSTAPLER



Item code Artikelnummer		**IFA0010**	**IFA0013**	**IFA0011**	**IFA0012**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x600x830	700x700x830	600x600x1730	700x700x1730
Capacity Fassungsvermögen	n°	48x 18÷23	48x 25÷31	96x 18÷23	96x 25÷31
Price Preis	€	**456,00**	**468,00**	**796,00**	**847,00**

FLAMBE TROLLEYS
FLAMBIERWAGEN

COLOR STANDARD CARBON
Standardlieferung: Carbon

Item code Artikelnummer		**IFK0001**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1370x570x910
Gas burners Gasbrenner	n°	2
Price Preis	€	**1.822,00**

SERVICE CUPBOARDS
AUSGABEMÖBEL

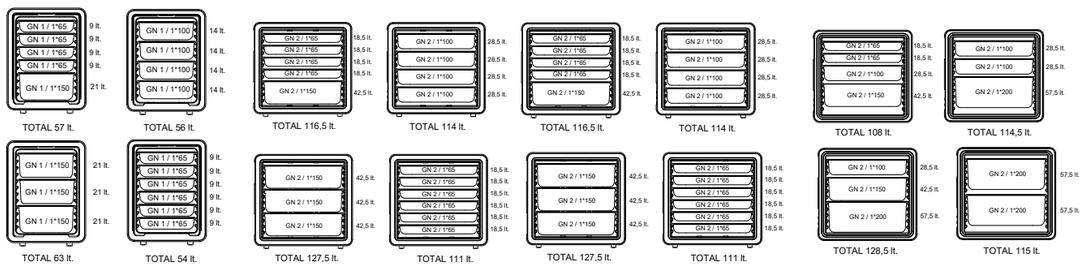
COLOR STANDARD CARBON
Standardlieferung: Carbon

Item code Artikelnummer		**HZZ0001C**	**HZZ0002**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	950x490x1440	950x490x990
Version Version		1 door - 1 hopper - 2 drawers 1 Tür - 1 Kippbehälter - 2 Schubladen	2 doors - 2 drawers 2 Türen - 2 Schubladen
Price Preis	€	**1.568,00**	**1.099,00**

THERMO BOXES
THERMOBOXEN

GN containers see chapter **Preparation**
GN Behälter im Kapitel **Vorbereitung**

Item code Artikelnummer		**IAA0001**	**IAA0002**	**IAA0003**	**IAA0004**	**IAA0005**	**IAA0006**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	465x635x575	465x655x575	670x765x615	670x765x615	758x765x1375	758x765x1375
Version Version		neutral / neutral	heated / beheizt	neutral / neutral	heated / beheizt	neutral / neutral	heated / beheizt
Capacity Fassungsvermögen	GN	6x 1/1 h= 65 mm	6x 1/1 h= 65 mm	1x 2/1 h= 65 mm	7x 2/1 h= 65 mm	7+7x 2/1 h= 65 mm	7+7x 2/1 h= 65 mm
Absorbed power Anschlusswert	watt	-	256	-	500	-	1000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	-	220-240V 1+N 50-60 Hz	-	220-240V 1+N 50-60 Hz	-	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**358,00**	**628,00**	**935,00**	**1.196,00**	**2.499,00**	**2.903,00**



HOSPITALITY

HÔTELLERIE / FORNITURE ALBERGHIERE
HOTELLERIE / HOSTELERÍA

MINIBARS
MINIBARKÜHLSCHRÄNKE

Item code Artikelnummer		**BBZ0010**	**BBZ0011**	**BBZ0012**	**BBZ0013**	**BBZ0014**	**BBZ0015**
Version Version		solid door massive Tür	solid door massive Tür	solid door massive Tür	glass door Glastür	glass door Glastür	glass door Glastür
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	385x430x535	405x420x525	405x475x570	385x430x535	405x420x525	405x475x570
Volume Fassungsvermögen	lt	35	40	45	35	40	45
Shelves included Roste enthalten	n°	2	2	2	2	2	2
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+4° / +14°C	+4° / +14°C	+4° / +14°C	+4° / +14°C	+4° / +14°C	+4° / +14°C
Cooling system Kühlsystem		absorption Absorption	absorption Absorption	absorption Absorption	absorption Absorption	absorption Absorption	absorption Absorption
Absorbed power Anschlusswert	watt	65	65	65	65	65	65
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**352,00**	**369,00**	**381,00**	**401,00**	**417,00**	**431,00**

SAFE BOXES
TRESORFÄCHER

Item code Artikelnummer		**MSS**	**MSL15D**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	350x250x250	400x430x225
Lighting Beleuchtung	LED	yes	yes
Price Preis	€	**181,00**	**186,00**

CHANGING ROOM LOCKERS
UMKLEIDESPINDE

Item code Artikelnummer		**GBC0005**	**GBC0004**	**GBC0006**	**GBC0007**	**GBC0002**	**GBC0003**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	370x480 x2010	370x480 x2010	680x480 x2010	680x480 x2010	985x480 x2010	985x480 x2010
Doors Türen	n°	1	2	2	4	3	6
Price Preis	€	**1.225,00**	**1.399,00**	**1.803,00**	**2.090,00**	**2.456,00**	**2.918,00**

MULTIPURPOSE SERVICE TROLLEYS
MEHRZWECK SERVICEWAGEN

Z/ECK02P
Cutlery basket
Besteckkorb
Dim. 330x230x175 mm
€ **15,00**

Z/ECK01P
Garbarge bin
Abfalleimer
Dim. 330x225x560 mm
€ **24,00**

Item code Artikelnummer		**HZZ0005**	**IFI0033**	**IFI0034**
Description Description		Breakfast distribution trolley Frühstück-Servicewagen	Plastic Service Trolley 3 Tiers 3 sides closed Servicewagen 3 Ebenen 3 seitig geschlossen	Plastic Service Trolley 3 Tiers Servicewagen 3 Ebenen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x600x930	980x530x930	1070x520x960
Left compartment Linkes Fach		suitable for 8x GN 1/1 Geeignet für 8x GN 1/1	-	-
Right compartment Rechtes Fach		1 single drawer / 1 einzelne Schublade 1 double drawers / 1 doppelte Schublade	-	-
Price Preis	€	**2.418,00**	**194,00**	**163,00**

BREAKFAST TROLLEYS
FRÜHSTÜCKSWAGEN

Item code Artikelnummer		**1104100**	**1104Q100**	**A0001**	**IFI0050**
Version Version		Breakfast trolley Frühstückswagen	Breakfast trolley Frühstückswagen	Heated box Beheizte Box	Transport trolley for heated boxes Transportwagen für beheizte Boxen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x800x800	800x530x800	390x370x460	1550x610x1320
Capacity Fassungsvermögen	n°	-	-	2x plates each ø 330	6x A0001
Absorbed power Anschlusswert	watt	-	-	250	-
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	-	-	220-240V 1+N 50-60 Hz	-
Price Preis	€	**640,00**	**640,00**	**537,00**	**665,00**

LUGGAGE TROLLEYS
GEPÄCKWAGEN

Item code Artikelnummer		**1920FN**	**1795F**	**IFC0056**	**18941F**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	950x550x1900	1000x560x1600	800x600x970	610x110x850
Version Version		Luggage trolley Gepäckwagen	Luggage trolley Gepäckwagen	Trolley for heavy transport Schwerlasttransportwagen	Trolley for heavy transport Schwerlasttransportwagen
Load capacity Traglast	Kg	150	200	200	200
Price Preis	€	**1.518,00**	**525,00**	**521,00**	**490,00**

MULTIPURPOSE & MINIBAR FILLING TROLLEY
MINIBAR- & MEHRZWECKWAGEN

Item code Artikelnummer		**IFC0008**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	800x500x1180
Version Version		Trolley for mini-bar refuelling Zimmerservicewagen
Shelves Böden	n°	4
Price Preis	€	**934,00**

HOSPITALITY

COFFEE BREAK

The full automatic coffee machine **DRCCB "COFFEE BREAK"** is the right solution for anyone looking for a professional solution and performance to meet the needs of offices and breakfast rooms. Thanks to its flexibility, it prepares espressos and milk drinks in just one minute. The 10.1-inch screen with shiny metal cover makes the design of this machine an eye-catcher. You can programme 30 options. The dual pump system is tailored to the needs of professional customers. The independent milk system enables easy self-cleaning. Equipped with water reservoir or direct mains water connection.

Der Vollautomat **DRCCB "COFFEE BREAK"** ist die richtige Lösung für alle, die eine professionelle Lösung und Leistung suchen, die Bedürfnisse von Büros und Frühstücksräumen anbieten. Dank ihrer Flexibilität bereitet sie Espressi, Milchgetränke in nur einer Minute zu. Der 10,1-Zoll-Bildschirm mit glänzender Metallabdeckung macht das Design dieser Maschine zum Blickfang. Sie können 30 Optionen programmieren. Das Doppelpumpensystem ist auf die Bedürfnisse professioneller Kunden abgestimmt. Das unabhängige Milchsystem ermöglicht eine einfache Selbstreinigung. Ausgestattet mit Wasservorratsbehälter oder direktem Netzwasseranschluss.

La macchina super automatica **DRCCB "COFFEE BREAK"** è la soluzione adatta per chi cerca una prestazione e capacità professionali, rispondendo alle esigenze di uffici e locazioni dove offrire le prime colazioni. Grazie alla sua duttilità prepara espressi, bevande base latte in un solo minuto e caffè freddi. Lo schermo da 10,1 pollici, con cover di metallo brillante, rendono il design di questa macchina accattivante. È possibile programmare 30 selezioni e il risultato sono espressi e bevande semplicemente perfetti. Il sistema a doppia pompa è progettato per rispondere alle esigenze di clienti professionali. Il sistema latte indipendente permette un'auto pulizia facile. Predisposto con serbatoio acqua è previsto anche il collegamento alla rete idrica.

La machine automatique à café **DRCCB "COFFEE BREAK"** est la solution idéale pour tous ceux qui recherchent une solution professionnelle et des performances répondant aux besoins des bureaux et des salles de petit-déjeuner. Grâce à sa flexibilité, elle prépare des expressos, des boissons lactées en une minute seulement. L'écran de 10,1 pouces avec un couvercle métallique brillant fait de cette machine un design qui attire l'attention. Vous pouvez programmer 30 options. Le système à double pompe est conçu pour répondre aux besoins des clients professionnels. Le système de lait indépendant permet un auto-nettoyage facile. Équipée d'un réservoir d'eau ou d'un raccordement direct à l'eau du réseau.

COFFEE ZONE

The **DRCCZ 'COFFEE ZONE'** model is unbeatable in terms of efficiency and quality. With one bean container and two storage containers for soluble products, it is the solution that allows you to offer a wide range of beverages while optimising costs at the same time. Equipped with a double boiler system, it produces milk and coffee simultaneously and enables stable performance even during production peaks.
The model can process up to two different types of fresh milk.
In addition to the automatic cleaning function, it has an intelligent and convenient function for monitoring the milk supply.

Das Modell **DRCCZ 'COFFEE ZONE'** ist unschlagbar in Sachen Effizienz und Qualität. Mit einem Bohnen- und zwei Vorratsbehältern für lösliche Produkten ist es die Lösung, die es Ihnen ermöglicht, ein breites Sortiment an Getränken bei gleichzeitiger Kostenoptimierung anzubieten. Ausgestattet mit einem doppelten Boilersystem, produziert sie Milch und Kaffee gleichzeitig und ermöglicht eine stabile Leistung auch bei Produktionsspitzen. Das Modell kann bis zu zwei verschiedene Arten von Frischmilch verarbeiten. Neben der automatischen Reinigungsfunktion verfügt es über eine intelligente und bequeme Funktion zur Überwachung des Milchvorrats.

Il modello **DRCCZ "COFFEE ZONE"** è leader in efficienza e qualità. Grazie ad un contenitore grani e due solubili è la soluzione che consente di avere un vasto assortimento di bevande ed allo stesso tempo ottimizzare i costi. Dotata di sistema a doppia caldaia, produce latte e caffè contemporaneamente e consente di avere prestazioni stabili anche in momenti di picco di produzione. Può gestire fino a due tipologie di latte fresco diverse. Intelligente e conveniente, oltre alla funzione di pulizia automatica, è dotata anche della funzione di monitoraggio della carenza di latte, che segnala quando aggiungere il latte.

Le modèle **DRCCZ 'COFFEE ZONE'** est imbattable en termes d'efficacité et de qualité. Avec un bac à grains et deux bacs de stockage pour les produits solubles, c'est la solution qui permet d'offrir une large gamme de boissons tout en optimisant les coûts. Équipée d'un système à double chaudière, elle produit simultanément du lait et du café et offre des performances stables même pendant les pics de production. Le modèle peut traiter jusqu'à deux types de lait frais différents. Outre la fonction de nettoyage automatique, il dispose d'une fonction intelligente et pratique de contrôle de l'approvisionnement en lait.

Item code Artikelnummer		**DRCCB**	**DRCCZ**	**FRIGOMILK8L**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	300x500x580	340x620x545	220x512x456
Recommended daily production Empfohlene Tagesproduktion	Cups	100	200	
Hourly production Stundenleistung	Cups	70 Espresso	100 Espresso	
		50 Americano	80 Americano	
		50 Cappuccino	80 Cappuccino	
	Litres	15 hot water	15 hot water	
Tank capacity Tankinhalt	Litres	2	4	
Grain container capacity Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter	kg	1,2	1,2	
Capacity of soluble containers Fassungsvermögen der löslichen Behälter	kg	-	2x 0,7	
Absorbed power Anschlusswert	watt	1500	2700 - 3100	
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	
Price Preis	€	**4.080,00**	**6.320,00**	
Capacity Fassungsvermögen	Litres			8
Temperature range Temperaturbereich	°C			2 - 6
Absorbed power Anschlusswert	watt			60
Power supply Netzspannung	V-P-Hz			220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€			**1.320,00**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.

Conceived and designed in the round and rectangular versions with hydraulic opening systems that help the lid to close slowly and to meet any need. Elegance Buffet System chafing dishes combine contemporary flexibility and functionality. All the parts of these simple-shaped and 100% stainless steel items can be easily taken apart for thorough cleaning.
The line with a brand new style comes from the expertise that only Virtus can offer to top catering services. The lid is equipped with a new, transparent window made of glass that lets you see the delicacies held in the chafing dishes. The gradual closing mechanism and the special lid removal method make the whole System even more effective.

Konzipiert und gestaltet in den Versionen rund und rechteckig mit hydraulischen Öffnungssystemen, die ein langsames Schließen des Deckels ermöglichen und allen Anforderungen gerecht werden. Die Chafing Dishes der Serie Elegance Buffet System vereinen zeitgemäße Flexibilität und Funktionalität. Alle Teile dieser einfach geformten und zu 100 % aus Edelstahl gefertigten Modelle lassen sich zur gründlichen Reinigung leicht auseinandernehmen.
Die Linie mit einem ganz neuen Stil ist das Ergebnis des Know-hows, das nur Virtus der Spitzengastronomie bieten kann. Der Deckel ist mit einem neuen, transparenten Fenster aus Glas ausgestattet, durch das man die in den Chafing Dishes enthaltenen Köstlichkeiten sehen kann. Der stufenweise Schließmechanismus und die spezielle Deckelentnahmemethode machen das ganze System noch effektiver.

Concepiti e progettati nelle versioni rotonda e rettangolare con sistemi di apertura idraulica che aiutano il coperchio a chiudersi lentamente e a soddisfare qualsiasi esigenza. Gli scaldavivande della linea Elegance Buffet System combinano flessibilità e funzionalità contemporanee. Tutte le parti di questa linea semplice e in acciaio inox al 100% possono essere facilmente smontate per una pulizia accurata.
La linea con un nuovo stile nasce dall'esperienza che solo Virtus può offrire ai migliori servizi di ristorazione. Il coperchio è dotato di una nuova finestra trasparente in vetro che permette di vedere il cibo contenuto negli scaldavivande.
Il meccanismo di chiusura graduale e lo speciale metodo di rimozione del coperchio rendono l'intero sistema ancora più efficace.

Conçus et dessinés dans les versions rondes et rectangulaires avec des systèmes d'ouverture hydraulique qui permettent une fermeture lente du couvercle et répondent à toutes les exigences. Les chafing dishes de la série Elegance Buffet System allient flexibilité et fonctionnalité contemporaines. Toutes les pièces de ces modèles aux formes simples et fabriqués à 100 % en acier inoxydable se démontent facilement pour un nettoyage en profondeur.
Cette ligne au style inédit est le fruit d'un savoir-faire que seul Virtus peut offrir à la haute gastronomie. Le couvercle est doté d'une nouvelle fenêtre transparente en verre, à travers laquelle on peut voir les délices contenus dans les chafing dishes.
Le mécanisme de fermeture progressive et la méthode spéciale de retrait du couvercle rendent l'ensemble du système encore plus efficace.

Z/SHFBB800
Heating fuel
Brennpaste

€ **2,45**

Item code Artikelnummer		**Z/KIH100W**
Version Version		Induction heater Induktionsheizelement
Power Leistung	watt	1000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**138,00**

Item code Artikelnummer		**Z/KHE500W**
Version Version		Electrical heating element Elektro Heizelement
Power Leistung	watt	500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**141,00**

Item code Artikelnummer		**ICC0050**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	640x555x165
Version Version		rectangular
Capacity Fassungsvermögen	lt.	9,0 (GN 1/1)
Price Preis	€	**929,00**

Item code Artikelnummer		**Z/KSTAND11W**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	630x445x115
Version Version		Stand for Chafing Dish GN 1/1 (wooden look)
Price Preis	€	**269,00**

Item code Artikelnummer		**ICC0051**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	485x540x165
Version Version		rectangular
Capacity Fassungsvermögen	lt.	5,5 (GN 2/3)
Price Preis	€	**975,00**

Item code Artikelnummer		**Z/KSTAND23W**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	470x430x95
Version Version		Stand for Chafing Dish GN 2/3 (wooden look)
Price Preis	€	**288,00**

Item code Artikelnummer		**ICC0052**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	230x239x165
Version Version		round
Capacity Fassungsvermögen	lt.	5,7
Price Preis	€	**684,00**

Item code Artikelnummer		**Z/KSTAN6LW**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	-
Version Version		Stand for round Chafing Dish (wooden look)
Price Preis	€	**243,00**

Item code Artikelnummer		**ICC0053**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	230x230x290
Version Version		Soup station
Capacity Fassungsvermögen	lt.	5,7
Price Preis	€	**588,00**

Item code Artikelnummer		**Z/KSTAN6LW**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	-
Version Version		Stand for Soup station (wooden look)
Price Preis	€	**243,00**

LAUNDRY

WÄSCHEREITECHNIK / LAVANDERIA
BUANDERIE / LAVANDERÍA

GENERAL CHARACTERISTICS

- Drum and jacket in AISI-304 stainless steel.

- Unit exterior manufactured in skin plate, colour grey, stainless steel appearance.

- Tank with 4 detergent compartments.

- 8 automatic liquid dosing signals, with programmable time and delay. 6 extra signals available optionally.

- 3 standard water inlets.

- Variable-frequency drive (standard 50-60 Hz). Balancing system controlled by the same drive.

- TOUCH PLUS programmer with 7" touch screen (machines from 8 to 10 kg with 4,3" touchscreen), 37 available languages and which lets you create an indefinite number of programs (20 pre-set).

- Telemetry as standard: the whole wash process (temperatures, water levels) is stored on the washer and is extractable to a PC by USB memory.

- Allows programming, importing and exporting of programs and software updates via USB.

- Wet Cleaning characteristics included in the scheduler (modifiable water levels and washing speed).

- Intelligent weighing system or manual load indication system to optimise water and detergent consumption at lower loads.

- "LOADING AID" system, water inlet and spin control to load the linen.

- Washers compatible with water recovery tanks.

- These machines need to be anchored to the floor.

ALLGEMEINE MERKMALE

- Trommel und Gehäuse aus Edelstahl AISI-304.

- Graue Verkleidung mit Edelstahloptik.

- Waschmittelschublade mit 4 Fächern.

- 8 Signale zur automatischen Spülmitteldosierung, programmierbar in Zeit und Verzögerung. Optional 6 zusätzliche Signale.

- 3 Standard-Wassereingänge.

- Frequenzwandler (Standard 50-60 Hz) - Unwucht Kontrolle durch den Frequenzwandler selbst.

- TOUCH PLUS (TP2) Programmiereinheit mit 7-Zoll-Touchscreen (die Modelle von 8 bis 10 kg sind mit einem 4,3 -Zoll-Touchscreen ausgestattet) und 37 verfügbaren Sprachen zur Erstellung einer unbegrenzten Anzahl von Programmen (20 voreingestellt).

- Standardmäßige Telemetrie: Der gesamte Waschprozess (Temperaturen, Wasserstände) wird in der Waschmaschine gespeichert und kann per USB oder an einen PC übermittelt werden.

- Möglichkeit, mittels USB einzuprogrammieren, zu importieren oder zu exportieren und Software zu aktualisieren.

- Merkmale für die Nassreinigung in Programmiereinheit verfügbar (Wasserstände und Waschgeschwindigkeit können angepasst werden).

- Intelligentes Wiegesystem oder manuelles Anzeigesystem der Ladung zur Optimierung des Wasser- und Waschmittelverbrauchs bei geringerer Beladung.

- Ladehilfe „LOADING AID", Funktion mit Wasser- und Rotationssteuerung zum leichteren Beladen der Wäsche.

- Mit Wasserrückgewinnungstanks kompatible Waschmaschinen.

- Diese Maschinen müssen auf dem Boden verankert werden.

		LAP08TP2EV	LAP08TP2EP	LAP10TP2EV	LAP10TP2EP	LA11TP2E	LA14TP2E
Item code Artikelnummer							
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	680x698x1040	680x698x1040	680x742x1040	680x742x1040	692x788x1185	788x869x1307
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	9	9	11	11	11	14
	kg (1:10)	8	8	10	10	10	13
Drain type Ablauftyp		valve / Ventil	pump / Pumpe	valve / Ventil	pump / Pumpe	valve / Ventil	valve / Ventil
Door Tür	Ø mm	373	373	373	373	373	373
Spin Schleuder	rpm	1250	1250	1250	1250	1231	1138
	G	450	450	450	450	500	500
Absorbed power Anschlusswert	watt	6250	6250	6250	6250	6250	9400
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**6.815,00**	**6.635,00**	**7.070,00**	**6.905,00**	**10.510,00**	**14.620,00**

		LA18TP2E	LA22TP2E	LA28TP2E	LA35CTP2E	LA45CTP2E	LA60CTP2E	LA80CTP2E
Item code Artikelnummer								
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	884x913 x1415	884x1003 x1415	979x1070 x1553	1095x1184 x1598	1095x1304 x1598	1478x1444 x1945	1420x1645 x1880
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	20	25	31	39	47	67	85
	kg (1:10)	18	22	28	35	42	60	77
Drain type Ablauftyp		valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil
Door Tür	Ø mm	460	460	460	560	560	560	560
Spin Schleuder	rpm	1071	1071	1024	966	966	875	875
	G	500	450	450	450	450	450	450
Absorbed power Anschlusswert	watt	12750	12750	19200	23000	23000	40000	51000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**18.210,00**	**19.370,00**	**23.970,00**	**30.880,00**	**36.760,00**	**61.300,00**	**67.500,00**

GENERAL CHARACTERISTICS

- Drum and jacket in AISI-304 stainless steel.

- Unit exterior manufactured in skin plate, colour grey, stainless steel appearance.

- Detergent dispenser with 4 compartments

- 8 signals for automatic liquid dosing, programmable in time and delay. 6 extra signals available optionally.

- 3 standard water inlets.

- Variable-frequency drive (standard 50-60 Hz). Balancing system controlled by the same drive.

- TOUCH PLUS programmer with 7" touch screen, 37 available languages and which lets you create an indefinite number of programs (20 pre-set).

- Allows programming, importing and exporting of programs and software updates via USB.

- Telemetry as standard: the whole wash process (temperatures, water levels) is stored on the washer and is extractable to a PC by USB memory.

- Wet Cleaning characteristics included in the programmer (modifiable water levels and washing speed).

-Intelligent weighing system or manual load indication system to optimise water and detergent consumption at lower loads.

-"LOADING AID" system, water inlet and spin control to load the linen.

- Washers compatible with water recovery tanks

- These machines need to be anchored to the floor.

ALLGEMEINE MERKMALE

- Trommel und Gehäuse aus Edelstahl AISI-304.

- Graue Verkleidung mit Edelstahloptik.

- Waschmittelschublade mit 4 Fächern.

- 8 Signale zur automatischen Spülmitteldosierung, programmierbar in Zeit und Verzögerung. Optional 6 zusätzliche Signale.

- 3 Standard-Wassereingänge.

- Frequenzwandler (Standard 50-60 Hz).

- Unwucht Kontrolle durch den Frequenzwandler selbst.

- TOUCH PLUS (TP2) Programmiereinheit mit 7-Zoll-Touchscreen und 37 verfügbaren Sprachen zur Erstellung einer unbegrenzten Anzahl von Programmen (20 voreingestellt).

- Möglichkeit, mittels USB Programme einzuprogrammieren, zu importieren oder zu exportieren und Software zu aktualisieren.

- Standardmäßige Telemetrie: Der gesamte Waschprozess (Temperaturen, Wasserstände) wird in der Waschmaschine gespeichert und kann per USB an einen PC übermittelt werden.

- Merkmale für die Nassreinigung in Programmiereinheit verfügbar (Wasserstände und Waschgeschwindigkeit können angepasst werden).

- Intelligentes Wiegesystem oder manuelles Anzeigesystem der Ladung zur Optimierung des Wasser- und Waschmittelverbrauchs bei geringerer Beladung.

- Ladehilfe „LOADING AID", Funktion mit Wasser- und Rotationssteuerung zum leichteren Beladen der Wäsche.

- Das Standardmodell kann mit einem Kit für Bezahlstation, Münzvorrichtung oder einem anderen Bezahlsystem auf Selbstbedienung umgerüstet werden. RS-485-Kommunikation.

- Mit Wasserrückgewinnungstanks kompatible Waschmaschinen.

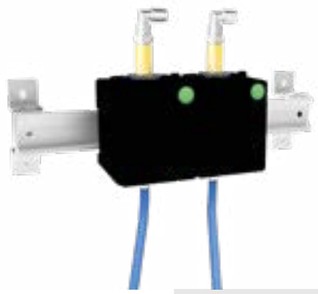
- Diese Maschinen müssen auf dem Boden verankert werden.

- Diese Maschinen müssen auf dem Boden verankert werden.

NORMAL SPIN WASHER EXTRACTORS
NORMALSCHLEUDER-WASCHMASCHINEN

Item code Artikelnummer		**LN11TP2E**	**LN14TP2E**	**LN18TP2E**	**LN22TP2E**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	719x684x1158	719x830x1158	788x840x1307	788x950x1307
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	11	14	20	25
	kg (1:10)	10	13	18	22
Drain type Ablauftyp		valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil
Door Tür	Ø mm	373	373	460	460
Spin Schleuder	rpm	762	762	714	714
	G	200	200	200	200
Absorbed power Anschlusswert	watt	6300	9500	12750	12750
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**8.005,00**	**9.345,00**	**11.155,00**	**12.150,00**

Item code Artikelnummer		**LN28TP2E**	**LN35CTP2E**	**LN45CTP2E**	**LN60CTP2E**	**LN80CTP2E**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	884x1070x1340	979x1066x1411	979x1200x1411	1225x1279x1640	1225x1492x1640
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	31	39	47	66	88
	kg (1:10)	28	35	42	60	80
Drain type Ablauftyp		valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil	valve / Ventil
Door Tür	Ø mm	460	560	560	560	560
Spin Schleuder	rpm	682	644	644	505	505
	G	200	200	200	150	150
Absorbed power Anschlusswert	watt	19200	22000	23000	41500	53500
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**13.760,00**	**19.180,00**	**23.570,00**	**29.960,00**	**34.460,00**



Item code Artikelnummer		**DS**	**DQ2**	**DB1**
Description Beschreibung		top soapbox for / Waschmittelfach für LAP08TP2EV / LAP08TP2EP LAP10TP2EV / LAP10TP2EP	dosing kit with 2 pump Dosierpumpenkit mit 2 Pumpen	additional pump zusätzliches Dosierpumpenkit
Price Preis	€	**125,00**	**360,00**	**210,00**

Item code Artikelnummer		**Z/F19101791**	**Z/F19101793**	**Z/F19101795**	**Z/F19101796**	**Z/F19101797**
Description Beschreibung		Anchor Base Kits / Sockelkits				
Suitable for Geeignet für		115,00	125,00	130,00	130,00	145,00
Price Preis	€	**000,00**	**000,00**	**000,00**	**000,00**	**000,00**

Item code Artikelnummer		**Z/F19013634**	**Z/F19085763**	**Z/F19101266**	**Z/F19101267**
Description Beschreibung		Anchor Base Kits / Sockelkits			
Suitable for Geeignet für		LN35CTP2E	LN45CTP2E	LN60CTP2E	LN80CTP2E
Price Preis	€	**145,00**	**160,00**	**160,00**	**190,00**

Item code Artikelnummer		**SCP10ME3P**	**SCP10ME1P**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	680x775x1056	680x775x1056
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	11	11
	kg (1:10)	10	10
Absorbed power Anschlusswert	watt	4920	4920
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.835,00**	**3.850,00**

Item code Artikelnummer		**SRP08TP2E**	**SRP10TP2E**	**SRP08ME**	**SRP10ME**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	680x722x1056	680x775x1056	680x722x1056	680x775x1056
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	9	11	9	11
	kg (1:10)	8	10	8	10
Door Tür	Ø mm	588	588	588	588
Absorbed power Anschlusswert	watt	7170	7170	7170	7170
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**4.615,00**	**4.875,00**	**4.195,00**	**4.450,00**

GENERAL CHARACTERISTICS

- Touch Plus Control Processor (TP2): 7" touchscreen.
- External steel casing with grey coating (skinplate), stainless steel, easy to clean finish.
- Stainless steel drum.
- Axial-radial airflow, resulting in greater drying efficiency.
- Drum with stamped perforations for the gentle treatment of fabrics.
- Lint filter at the bottom, more ergonomic, larger and improved airflow.
- Automatic reverse rotation of the drum.
- Frequency inverterfor smoother operation.
- Ergonomic door with a large opening and the option of double glazing.
- Anti-wrinkle system.

ALLGEMEINE MERKMALE

- Touch Plus Steuerung (TP2): 7-Zoll-Touchscreen.
- Einfach zu reinigende Außenverkleidung aus Stahl mit grauer Beschichtung und Edelstahloptik.
- Edelstahltrommel.
- Gemischter axial-radialer Luftstrom für effizientere Trocknung.
- Trommel mit eingelassenen Löchern für eine schonende Behandlung der Gewebe.
- Ergonomischerer, größerer Flusenfilter im unteren Teil und besserer Luftstrom.
- Automatische Umkehrung der Trommeldrehrichtung.
- Frequenzumrichter für reibungsloseren Betrieb.
- Ergonomische Tür mit großer Öffnung und optionaler doppelter Verglasung.
- System zur Faltenvermeidung.

		SR11TP2E	SR14TP2E	SR18TP2E	SR22TP2E
Item code Artikelnummer					
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	785x855x1694	785x989x1694	785x1125x1694	890x1255x1812
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	12	15	18	26
	kg (1:10)	11	14	17	23
Production Produktion	kg/h	21	30	33	35
Door Tür	Ø mm	574	574	574	574
Absorbed power Anschlusswert	watt	12670	18670	18670	24970
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**7.025,00**	**7.205,00**	**7.370,00**	**8.450,00**

		SR28TP2E	SR35TP2E	SR45TP2E	SR60TP2E	SR80TP2E
Item code Artikelnummer						
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	985x1054x1946	985x1210x1946	1270x1106x2380	1270x1366x2380	1270x1598x2380
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	31	37	50	67	83
	kg (1:10)	27	33	45	60	75
Production Produktion	kg/h	53	65	90	120	160
Door Tür	Ø mm	802	802	802	802	802
Absorbed power Anschlusswert	watt	31350	37150	55900	74250	74650
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**9.525,00**	**10.500,00**	**17.125,00**	**19.990,00**	**25.200,00**

GENERAL CHARACTERISTICS

- Easy Control Processor (M) with time and temperature control.
- External steel casing with grey coating (skinplate), stainless steel, easy to clean finish.
- Stainless steel drum.
- Axial-radial airflow, resulting in greater drying efficiency.
- Drum with stamped perforations for the gentle treatment of fabrics.
- Lint filter at the bottom, more ergonomic, larger and improved airflow.
- Automatic reverse rotation of the drum.
- Frequency inverter for smoother operation.
- Ergonomic door with a large opening and the option of double glazing.
- Anti-wrinkle system.

ALLGEMEINE MERKMALE

- Easy Control (M) mit der Möglichkeit zur Zeit- und Temperatursteuerung.
- Einfach zu reinigende Außenverkleidung aus Stahl mit grauer Beschichtung und Edelstahloptik.
- Edelstahltrommel.
- Gemischter axial-radialer Luftstrom für effizientere Trocknung.
- Trommel mit eingelassenen Löchern für eine schonende Behandlung der Gewebe.
- Ergonomischerer, größerer Flusenfilter im unteren Teil und besserer Luftstrom.
- Automatische Umkehrung der Trommeldrehrichtung.
- Frequenzumrichter für reibungsloseren Betrieb.
- Ergonomische Tür mit großer Öffnung und optionaler doppelter Verglasung.
- System zur Faltenvermeidung.

		SR11ME	SR14ME	SR18ME	SR22ME
Item code Artikelnummer					
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	785x855x1694	785x989x1694	785x1125x1694	890x1255x1812
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	12	15	18	26
	kg (1:10)	11	14	17	23
Production Produktion	kg/h	21	30	33	35
Door Tür	Ø mm	574	574	574	574
Absorbed power Anschlusswert	watt	12670	18670	18670	24970
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.375,00**	**6.535,00**	**6.715,00**	**7.765,00**

		SR28ME	SR35ME	SR45ME	SR60ME	SR80ME
Item code Artikelnummer						
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	985x1054x1975	985x1210x1975	1270x1106x2380	1270x1366x2380	1270x1598x2380
Capacity Fassungsvermögen	kg (1:9)	31	37	50	67	83
	kg (1:10)	27	33	45	60	75
Production Produktion	kg/h	53	65	90	120	160
Door Tür	Ø mm	802	802	802	802	802
Absorbed power Anschlusswert	watt	31150	37150	55900	74000	74650
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**155,00**	**10.100,00**	**16.420,00**	**19.230,00**	**24.340,00**

WALL & FLATWORK IRONERS
STANDBÜGELMASCHINEN & STANDWÄSCHEMANGELN

Item code Artikelnummer		**P25100ME**	**P25120ME**	**P25140ME**	**P25200ME**	**P25140MPEN**	**P25200MPEN**
Version Version		Polyester & cotton felt	Polyester & cotton felt	Polyester & cotton felt	Polyester & cotton felt	Nomex	Nomex
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1462x484 x985	1662x484 x985	1862x484 x985	2462x484 x985	1862x484 x985	2462x484 x985
Roller length Walzenlänge	mm	1000	1200	1400	2000	1400	2000
Roller diameter Walzendurchmesser	Ø mm	250	250	250	250	250	250
Production Produktion	kg/h	25	27,5	30	35	30	35
Absorbed power Anschlusswert	watt	5130	6180	7180	12180	7180	12180
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.780,00**	**6.975,00**	**7.430,00**	**9.530,00**	**9.890,00**	**12.480,00**

Item code Artikelnummer		**PS35140ME**	**PS35160ME**	**PS35200ME**	**PS35200MPE**	**PS35260MPE**	**PS35330MPE**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1952x686 x1112	2202x686 x1112	2552x686 x1112	2552x686 x1112	3202x686 x1112	3852x686 x1112
Roller length Walzenlänge	mm	1400	1600	2000	2000	2600	3300
Roller diameter Walzendurchmesser	Ø mm	325	325	325	325	325	325
Speed Geschwindigkeit	m/min.	1,5 ÷ 10	1,5 ÷ 10	1,5 ÷ 10	1,5 ÷ 12	1,5 ÷ 12	1,5 ÷ 12
Production Produktion	kg/h	15 ÷ 18	25 ÷ 30	35 ÷ 40	40 ÷ 50	50 ÷ 60	75 ÷ 85
Absorbed power Anschlusswert	watt	12370	16570	21490	32020	41020	54520
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	**18.550,00**	**19.670,00**	**21.440,00**	**26.850,00**	**32.780,00**	**39.630,00**

LAUNDRY

FINISHING TABLES
BÜGELTISCHE

Item code Artikelnummer		**MRPAC**	**MRPA**	**MRPACH**	**MRPASC**	**MRPAS**	**MRPVASC**	**MRPVAS**	**MRPAD**
Version Version		with vacuum & iron incorporated	with vacuum & iron incorporated	with vacuum & iron incorporated	with vacuum, blower & iron incorporated	with vacuum, blower & iron incorporated	with vacuum, blower, steam & iron incorporated	with vacuum, blower, steam & iron incorporated	with steamer & iron
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1550x580 x950	1480x480 x930	1500x600 x1800	1500x600 x1800	1500x600 x1800	1680x580 x920	1680x580 x920	1380x380 x930
Capacity boiler Fassungsvermögen Boiler	lt.	5	-	3,9	5	-	7	-	4
Absorbed power Anschlusswert	watt	6650	2370	7560	6650	2370	6650	2370	3100
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**6.595,00**	**4.455,00**	**8.115,00**	**10.280,00**	**7.965,00**	**14.100,00**	**11.050,00**	**3.865,00**

Item code Artikelnummer		**PM1**	**PM2**	**SP**	**PV1**	**PV2**	**CL1**	**CL2**
Description Beschreibung		arm for sleeves	arm for sleeves	additional iron	steam gun	steam gun	lane with light	lane with light
Suitable for Geeignet für	WxDxH mm	MRPA, MRPAC, MRPAS, MRPASC	MRPVAS, MRPVASC	MRPAC, MRPACH, MRPASC, MRPVASC	MRPA, MRPAC, MRPAS, MRPASC	MRPVAS, MRPVASC	MRPA, MRPAC, MRPVAS, MRPVAC	MRPAS, MRPASC
Price Preis	€	**990,00**	**990,00**	**899,00**	**430,00**	**430,00**	**1.585,00**	**1.585,00**

Item code Artikelnummer		**BETA3**	**SIMBA**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	230x420x300	225x450x820
Capacity boiler Fassungsvermögen Boiler	lt.	1,8	5
Absorbed power Anschlusswert	watt	1800	2250
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**000,00**	**000,00**
Price Preis	€	**1.070,00**	**1.480,00**

LAUNDRY

TROLLEYS FOR DRY & WET LAUNDRY
WÄSCHEWAGEN

Item code Artikelnummer		**CRS20**	**CRS35**	**CRS40**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	895x560x750	1050x900x620	1090x620x980
Capacity Fassungsvermögen	lt.	195	343	380
Price Preis	€	**545,00**	**650,00**	**800,00**

Item code Artikelnummer		**CS115**	**CS212**	**CS365**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	400x600x650	510x800x720	720x960x850
Capacity Fassungsvermögen	lt.	115	212	365
Price Preis	€	**655,00**	**705,00**	**780,00**

Item code Artikelnummer		**CH25**	**CH40**	**CH60**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	884x624x615	1100x780x615	1300x910x675
Load capacity wet laundry Traglast Nasswäsche	kg	25	40	60
Capacity Fassungsvermögen	lt.	250	400	600
Price Preis	€	**1.495,00**	**2.005,00**	**2.315,00**

Item code Artikelnummer		**CFM1**	**CFM2**	**CFM3**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1030x450x800	1030x630x800	1390x675x800
Load capacity wet laundry Traglast Nasswäsche	kg	35	50	100
Capacity Fassungsvermögen	lt.	229	327	478
Price Preis	€	**2.075,00**	**2.175,00**	**2.625,00**

CAGE TROLLEYS FOR DRY LAUNDRY
WÄSCHETRANSPORTWAGEN

Item code Artikelnummer		**CRE**	**CRP**
Version Version		Trolley cage base / GItterwagen	Basic cage trolley / Gitterwagen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x805x1800	715x805x1800
Price Preis	€	**915,00**	**530,00**

Item code Artikelnummer		**CRP5**	**CRP6**	**ECRP5**	**ECRP6**
Version Version		Cage trolley with 1 door Gitterwagen mit einer Tür	Cage trolley with 2 doors Gitterwagen mit zwei Türen	Shelf for CRP5 Einlageboden für CRP5	Shelf for CRP6 Einlageboden für CRP6
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	580x800x1500	570x685x1300	-	-
Price Preis	€	**1.120,00**	**1.165,00**	**245,00**	**120,00**

Item code Artikelnummer		**1796**
Version Version		clothes rack trolley / Kleiderständerwagen
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1500x530x1500
Price Preis	€	**134,00**

SANITATION & CLEANLINESS

HYGIENE UND REINIGUNG / IGIENE E PULIZIA
HYGIÈNE ET PROPRETÉ / HIGIENE Y LIMPIEZA

WASTE BINS
ABFALLBEHÄLTER

AISI

Order nr.		GGZ0006	9025IB	9026IB	GGZ0033	GGZ0011
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	Ø 380x605 h	Ø 450x685 h	Ø 380x605 h	Ø 450x685 h	625x600x1255
Capacity Nutzinhalt	lt.	50	90	50	90	95
Versions Version		Pedal operated Fußpedal		-		Pedal operated with tray rack Fußpedal und Tablettablage
Price €		259,00	299,00	192,00	269,00	1.890,00

Item code Artikelnummer		GGZ0009	GGZ0007	GGZ0008	GGZ0032
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	Ø 400x850 h	470x550x670 h	470x550x925 h	580x740x1070 h
Capacity Nutzinhalt	lt.	100	60	120	240
Versions Version		Pedal operated Fußpedal	Polyethylene waste bin on wheels Polyäthylen Abfalleimer mit Rädern		
Price €		258,00	129,00	139,00	259,00

OZONE GENERATORS
OZON-LUFTREINIGUNGSGENERATOREN

Order nr.		MS03P	MS03T	MS03MTT
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	244x210x252	236x166x689	336x186x1806
Output O3 O3 Ausstoß	g/h	10	28	112
Timer Timer	h	2	2	0-24
Absorbed power Anschlusswert	watt	100	200	740
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price €		599,00	729,00	2.099,00

SANITATION & CLEANLINESS

STERILIZERS
STERILISATOREN

Item code Artikelnummer		GHZ0005	GHZ0006
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	554x160x621	505x613x155
Knives capacity Messerkapazität	n°	10	30
Timer Schaltuhr	h	2	2
Absorbed power Anschlusswert	watt	15	20
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**330,00**	**462,00**

BASKET STERILIZERS CUPBOARDS
GESCHIRRKORB STERILISATORENSCHRÄNKE

Item code Artikelnummer		GHZ0008	GHZ0009
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	644x644x1830	1248x644x1830
Capacity Fassungsvermögen	n°	4 shelves up to 25 kg each shelf 4 Regalböden mit Belastbarkeit bis zu 25 kg	8 shelves up to 50 kg each shelf 8 Regalböden mit Belastbarkeit bis zu 50 kg
Timer Timer	h	2	2
Absorbed power Anschlusswert	watt	60	120
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**3.598,00**	**6.479,00**

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Item code Artikelnummer		460220	460226	460212	460208	460264
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	130x105x203	220x130x290	250x120x260	250x270x320	390x240x460
Capacity Fassungsvermögen		1,2 lt.		Type of roll: 250/300 m Axes: Ø 40 mm		
Versions Version		Soap dispenser Seifenspender	Hand dryer Händetrockner 2100 Watt 230V/1+N/ 50 Hz	Dispenser for rolls of toilet paper Abroller für Toilettenpapier	Wick-paper dispenser Papierhandtuch-spender	Paper towel roll holder Papiertuchrollen-halter
Price Preis	€	**62,00**	**295,00**	**59,00**	**245,00**	**42,00**

INSECT KILLERS & DETERGENT SPRAYER
INSEKTENVERNICHTER & DESINFEKTIONSSPRÜHER

Item code Artikelnummer		GJZ0006	EL304/F	EL308E/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	380x105x260	380x105x260	695x105x285
Coverage Reichweite	max. m²	50	100	240
LED lamps LED Lampen	watt	1x 9	2x 8	4x 7
Absorbed power Anschlusswert	watt	9	16	28
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	**127,00**	**157,00**	**257,00**

WARDROBE FOR CLEANING PRODUCTS
SCHRANK FÜR REINIGUNGSMITTEL

Item code Artikelnummer		GBC0001
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	680x480x2010
Doors Türen	n°	2
Price Preis	€	**1.519,00**

Item code Artikelnummer		GBA0010
Description Beschreibung		Desinfection sprayer Desinfektionsmittel Sprüher
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	270x80x400
Hose length Schlauchlänge	m	15
Price Preis	€	**911,00**

CLEANING TROLLEYS
REINIGUNGSWAGEN

Item code Artikelnummer		Z/UKZ069E	IFC0019	IFC0020
Description Beschreibung		Sign / Schild “CAUTION WET FLOOR”	Double bag holder trolley Doppelter Wäschesackwagen	Bag holder trolley Wäschesackwagen
Price Preis	€	**12,00**	**552,00**	**432,00**

Item code Artikelnummer		IFC0009	IFC0010	IFC0011	IFC0012	IFC0013
Description Beschreibung		Mop trolley Moppwagen	Mop trolley with bag Moppwagen mit Abfallbehälter	Mop trolley with utensils rack Moppwagen mit Utensilienregal	Mop trolley Moppwagen	Mop trolley Moppwagen
Capacity Fassungsvermögen	lt.	2x 25	2x 25	2x 25 + 2x 5	32	10 + 24
Price Preis	€	**215,00**	**360,00**	**265,00**	**125,00**	**125,00**

Item code Artikelnummer		IFC0014	IFC0015	IFC0016	IFC0017	IFC0018
Description Beschreibung		Cleaning trolley with waste bin Reinigungswagen mit Abfalleimer	Cleaning trolley with bag holder, cabinet and mop trolley Reinigungswagen mit Sackhalter, Schrank und Moppwagen	Cleaning trolley with bag holder and mop buckets Reinigungswagen mit Sackhalter und Moppeimer	Cleaning trolley with bag holder and cabinet Reinigungswagen mit Sackhalter und Schrank	Cleaning trolley with bag holder, cabinet and mop buckets Reinigungswagen mit Sackhalter, Schrank und Moppeimer
Price Preis	€	**456,00**	**744,00**	**672,00**	**768,00**	**840,00**

SANITATION & CLEANLINESS

WASTE TREATMENT

ABFALLBEHANDLUNG / TRATTAMENTO RIFIUTI
TRAITEMENT DES DÉCHETS / TRATAMIENTO DE RESIDUOS

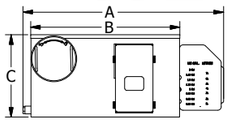
GREASE SEPARATORS
FETTABSCHEIDER

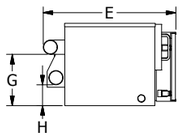
- Traps grease & foodwaste / fängt Fett und Lebensmittelabfälle auf
- Removes grease automatically / Entfernt Fett automatisch
- Reduces pump out requirements / reduziert den Bedarf an Abpumpen
- Robust stainless steel construction / robuste Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl
- Easy to install and maintain / einfach zu installieren und zu warten
- Protects drains (point of source) / schützt Abflüsse (Quellpunkt)
- Collected waste can be recycled / gesammelte Abfälle können recycelt werden
- Pre-programmed digital controls / vorprogrammierte digitale Steuerung
- Self-cleaning options available / Selbstreinigungsoptionen verfügbar
- Side mounted 3mm solids screening / seitlich montiertes 3mm Sieb
- No need to open main lid / kein Öffnen des Hauptdeckels erforderlich
- No enzymes or bacteria dosing needed / keine Dosierung von Enzymen oder Bakterien erforderlich

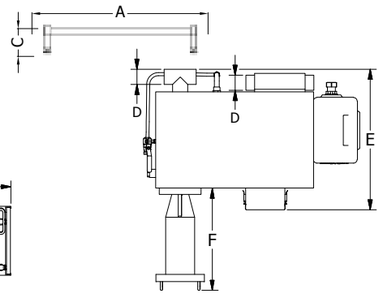
Side basket / Seitenkorb

Lid gasket / Dichtung des Deckels

Drum / Trommel

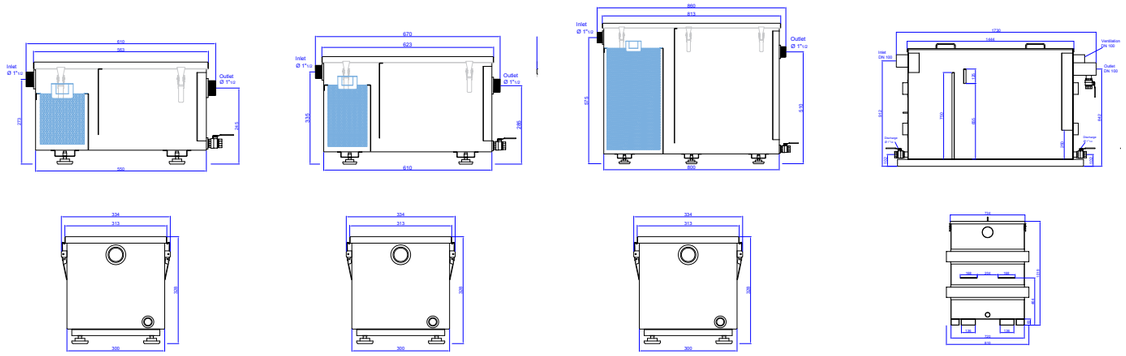






AISI 304

Item code Artikelnummer	**GGX7**	**GGX15**	**GGX25**	**GGX35**
Version Version	automatic automatisch	automatic automatisch	automatic automatisch	automatic automatisch
Depth A Tiefe A	662	842	870	1092
Depth B Tiefe B	443	623	657	873
Height C Höhe C	344/444	346/446	423/523	422/522
Inlet/Outlet (D) Zu- / Ablauf (D)	48	60	60	89
Width E Breite E	516	557	570	577
Basket F Korb F	405	405	405	405
Inlet Height G Zulauf Höhe G	321	215	298	281
Outlet Height H Auslauf Höhe G	251	87	170	170
Max Flow rate Maximale Flussrate	0.50 l/s	1.00 l/s	1.00 l/s	2.21 l/s
Price € Preis €	**5.425,00**	**5.655,00**	**6.100,00**	**6.750,00**



AISI 304

Item code Artikelnummer		**GGZ0003/X**	**GGZ0004/X**	**GGZ0005/X**	**GGZ0013/X**
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	610x334x328	670x407x390	860x537x640	1730x810x1019
Version Version		mobile mobil	mobile mobil	mobile mobil	stationary stationär
Inlet Einlass	Ø	1 1/2“	1 1/2“	1 1/2“	DN 100
	Height mm	273	335	575	912
Outlet Auslauf	Ø	1 1/2“	1 1/2“	1 1/2“	DN 100
	Height mm	245	285	510	842
Volume Fassungsvermögen	lt	23	42	160	480
Basket strainer capacity Korbsiebkapazität	lt	10	16	52	214
Price Preis	€	**870,00**	**1.100,00**	**1.820,00**	**5.670,00**

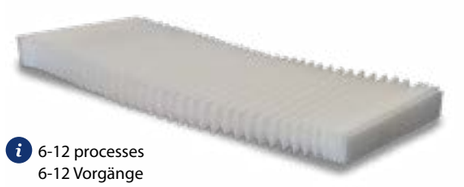
OIL FILTRATION MACHINE
ÖLFILTERMASCHINE

OLIXM cleans your oil in an easy and hygienic way. It is placed in the hot oil and filters it from suspended particles and bitter substances without supervision. After the set time (standard 4,5 min) OLIXM stops automatically and your oil is ready to be used. Features:

- Operating temperature up to 200°C
- Automatic filtration - OLIXM stops after set filtration time
- Up to 4 filtration cycles in a row to filter multiple fryers
- OLIXM made out of stainless steel (1.4301) and other food safe materials
- Pump-filter unit and drip pan can be cleaned in dishwasher
- Visual signals

OLIXM reinigt Ihr Öl auf einfache und hygienische Weise. Es wird in das heiße Öl gestellt und filtert es von Schwebstoffen und Bitterstoffen ohne Aufsicht. Nach der eingestellten Zeit (standardmäßig 4,5 Minuten) schaltet sich OLIXM automatisch ab und Ihr Öl ist wieder einsatzbereit. Merkmale:

- Betriebstemperatur bis zu 200°C
- Automatische Filtration - OLIXM stoppt nach der eingestellten Filtrationszeit
- Bis zu 4 Filtrationszyklen hintereinander, um mehrere Fritteusen zu filtern
- OLIXM aus Edelstahl (1.4301) und anderen lebensmittelechten Materialien gefertigt
- Pumpen-Filter-Einheit und Tropfschale können in der Spülmaschine gereinigt werden
- Optische Signale



6-12 processes
6-12 Vorgänge

Item code Artikelnummer		OLIXM
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	118x314x395
Filtration power Filtrationsleistung	lt/min.	up to 60
Filtration efficiency Filtration		up to 5 µm
Work cycle Zykluszeit	min.	4,5
Suction depth Sogtiefe	cm	~ 35
Temperature Temperatur	max. °C	200°
Absorbed power Anschlusswert	watt	300
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.975,00**

Item code Artikelnummer		OLIXPF
Description Beschreibung	WxDxH mm	Particle filter Partikelfilter
Price Preis	€	**425,00**

WASTE REFRIGERATORS
NASSMÜLLKÜHLER

AISI 304 · 50mm · + 32°C / 50% · 60 Hz ON REQUEST

Item code Artikelnummer		BWRU11301/F	BWRU21301/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1090x980x1280	1740x980x1280
Waste Box Abfallbox	240 lt.	1	2
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	watt	250	350
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	**3.568,00**	**4.460,00**

NOTES / ANMERKUNGEN

NOTES / ANMERKUNGEN

VirtusView

HALF YEARLY MAGAZINE OF TOURISM, FOOD, CULTURE & TECHNOLOGY

VIRTUS
SUPPORT-CENTER

GEWÄHRLEISTUNGSANTRÄGE,
REKLAMATIONEN & ERSATZTEILE

WARRANTY APPLICATION,
COMPLAINTS & SPARE PARTS

ERSATZTEILE
SPARE PARTS

GASGERÄTE
GAS DEVICES

KÜHLTECHNIK
REFRIGERATION

SPÜLTECHNIK
DISHWASHING

SERIENNUMMER
SERIAL NUMBER

KOCHTECHNIK
COOKING DEVICES

Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie unseren **Reklamationsleitfaden** oder besuchen Sie unsere Website: www.virtus-reklamation.de für weitere Informationen.

Scan the QR code and follow our **reclamation guide** or visit our website: www.virtus-reklamation.de /en for more information.

General Terms and Conditions of Sale of Virtus Group GmbH (GTT)

§ 1 General Terms, Scope

1.1 These General Terms and Conditions of Sale (T&C) apply to all our business relationships with our customers.

1.2 The T&C apply particularly to contracts for the purchase and/or delivery of movable property (hereinafter also: goods). These T&C shall also apply in their respective version as a framework agreement for future contracts for the sale and delivery of goods with the same customer without any requirement on our part to refer to them again in each individual case.

1.3 Our T&C shall apply exclusively. Any deviating, conflicting or supplementary Terms and Conditions of our customer shall only become part of the contract if and to the extent that we have expressly agreed to them in writing.

1.4 Any individual agreements reached with the customer in individual cases (including collateral agreements, supplements and changes) shall have precedence over these T&C. Such agreements shall require a written contract and/or our written confirmation to be effective.

1.5 Any legally relevant declarations and notifications to be submitted to us by the customer after conclusion of the contract (e.g. the setting of deadlines, notices of defect, declarations of withdrawal or reduction of the price) shall require the written form to be effective.

1.6 Any reference to the application of statutory provisions are for the purposes of clarification only. The statutory regulations therefore also apply without such a clarification insofar as they are not directly changed or are explicitly excluded in these T&C.

§ 2 Conclusion of Contract

2.1 Our offers are always subject to change and non-binding. This also applies if we provide the customer with catalogues, technical documentation (e.g. drawings, plans, calculations, costing and references to DIN standards), other product descriptions and documents – even in electronic form - in which we reserve ownership and copyright. The customer may not provide such documents to third parties. They must be returned to us at our request. Any pictures, performance and consumption values of our machines provided in our sales documents must be considered approximations only. It is incumbent on the customer to ensure that the media necessary to operate the equipment according to our specifications (e.g. electricity, gas, water, vents, openings etc.) are sufficiently available. He shall also obtain official permits; he shall in particular require the permission of the chimney inspector if vents are installed or existing chimneys are modified.

2.2 The purchase order from the customer is deemed to be a binding offer to conclude the contract. Unless stated otherwise in the order, we shall be entitled to accept this offer within four weeks after receipt thereof.

2.3 Acceptance can either be declared in writing (e.g. through the order confirmation) or through the supply of goods to the customer.

§ 3 Delivery, Delivery Date/Time and Default of Delivery

3.1 We reserve the right to make technical changes insofar as the scope of delivery is not affected.

3.2 Unless delivery dates have been expressly agreed to individually, we consider statements regarding delivery dates as non-binding. Any agreed delivery time shall not start before the customer has provided the necessary documents, permits and approvals or has made the agreed down payment. An agreed delivery date shall be deemed met if the goods are ready for shipment within the agreed time and the customer has been notified thereof and/or if the goods have been released for shipment by the factory. No installation services, even if taken over by us, must be provided within a binding agreed delivery time, unless we have expressly agreed otherwise.

3.3 Should we be unable to meet an agreed and binding delivery date for reasons for which we cannot be held responsible (impossibility of performance), we will immediately notify the customer thereof and inform him of a new anticipated delivery date at the same time. Should performance also be impossible within the new delivery times, we shall be entitled to withdraw from the contract in whole or part; in this case we will immediately refund any payments already made by the customer. Such impossibility of performance shall be deemed to exist in particular if, where we have entered into covering transactions equivalent in all respects, our suppliers fail to supply us in a timely manner, if neither our supplier nor we are at fault or if we are not obligated to procurement in individual cases. Our statutory rights of withdrawal and termination and the legal provisions concerning the cancellation of the contract if the Transport packaging and all other packaging in accordance with the Packaging Ordinance is non-returnable and becomes the property of the customer with the exception of standard pallets (Euro pallets).

3.4 The occurrence of default of delivery is determined by the statutory provisions. However, a written reminder from the customer shall be required in every case. Should we be in default of delivery, the customer may demand payment of a contractual penalty for his damages caused by delay. Such penalty shall amount to 0.5% of the net price (delivery value) for each completed calendar week of delay, no more, however, than 5% of the delivery value of the delayed goods or the delayed manufactured installation.

3.5 Any claims for damages shall be limited to cases of intent and gross negligence, also on the part of our legal representatives and agents.

§ 4 Delivery, Transfer of Risk, Acceptance, Default of Acceptance

4.1 Partial deliveries are permissible.

4.2 The goods are delivered ex warehouse, which is also the place of performance. On request and at the expense of the customer, the goods can also be sent to another destination (sales shipment). Unless agreed otherwise, we shall be entitled to determine the manner of shipment (in particular the shipping company, transport route, packaging) ourselves. We will only take out transport insurance at the express wish of the customer. In case of damages in transit that are covered by the insurance policy, we shall have the option of either taking the amount insured and providing a replacement or demanding payment of the purchase price from the customer against assignment of the amount insured.

4.3 The risk of accidental loss and accidental deterioration of the goods shall pass to the customer no later than upon transfer of the goods. However, in case of a sales shipment the risk of delay shall already pass to the customer upon delivery of the goods to the forwarder, carrier or another person or establishment charged with the delivery of the goods. Insofar as an acceptance procedure has been agreed on, this shall be authoritative for the passing of risk. In all other respects, the statutory provisions of the law on contracts for services shall also apply to an agreed acceptance accordingly. Transfer and/or acceptance shall be deemed to have been effected if the customer is in default of acceptance.

4.4 If the customer is in default of acceptance or if he violates other duties to cooperate, or if our delivery is delayed for other reasons attributable to the customer, we shall be entitled to demand compensation for resulting damages, including any extra expenditures (e.g. storage costs). For this purpose, we charge a lump-sum penalty amounting to 1.0% of the net price (delivery value) of the goods per calendar week, but no more than 10% of the delivery value, beginning with the agreed date of delivery or, if no such date has been agreed, with notification of readiness for shipment. Our entitlement to furnish proof of greater damage and our statutory rights (particularly reimbursement of additional expenses, appropriate compensation, termination) shall remain unaffected. However, the lump-sum shall be offset against further monetary claims. The customer retains the right to demonstrate that no damage at all has occurred or that the damage that occurred is significantly less than the lump-sum.

§ 5 Prices and Payment Terms

5.1 Unless agreed otherwise in individual cases, all prices must be paid net plus applicable VAT without any discount. Payments must always be made in cash. Money orders, cheques and bills of exchange are only accepted upon special agreement and only on account of payment, taking into account all collection and discount charges.

5.2 Unless agreed otherwise in individual cases, the agreed prices ex warehouse shall apply. In case of a sales shipment, the customer shall bear the transport costs ex warehouse and the costs of any insurance coverage requested by him. Any customs duties, fees and other public levies shall likewise be borne by the customer.

5.3 If, in addition, we are commissioned to assemble and/or install the delivery items and supervise their connection, we will make a service technician available to the customer at the applicable service rate. In all other respects the provisions of Clause 9 shall apply.

5.4 The customer is in default of payment upon expiry of the above payment terms. Should the customer be in default by more than one payment, all existing claims against the customer shall become due immediately. He shall pay default interest of 8% p.a. over the base rate on the purchase price during the time he is in arrears. We reserve the right to claim further damages caused by delay. Our claim for the commercial maturity interest remains unaffected.

5.5 Despite any Terms and Conditions of the customer to the contrary, we are entitled to apply any payments to older outstanding debt first. If costs and interest charges have already accrued, we are entitled to credit payments first to the costs, then to the interest and finally to the outstanding invoices. Likewise, we are entitled to assign claims arising from our business relationship.

5.6 The customer shall only have a right to setoff or retention if his counterclaim has been upheld by a court of law or is undisputed. In case of defects of delivery Clause 7.8 remains unaffected.

5.7 If, after conclusion of the contract, it becomes evident that our claim for the purchase price is at risk due to the customer's insufficient financial capacity (e.g. the opening of insolvency proceedings), we are by law entitled to refuse performance and – after granting a reasonable grace period – to withdraw from the contract (Sect. 321 BGB - German Civil Code). In the case of contracts for the manufacture of specific items (custom-built products) we have the right to withdraw immediately; the statutory provisions concerning the lack of necessity to set a deadline remain unaffected.

§ 6 Reservation of Title

6.1 We reserve title to all goods sold until all our current and future claims arising from the purchase contract and from a current business relationship (secured claims) have been paid in full.

6.2 The goods subject to reservation of title may neither be pledged nor assigned by way of security to third parties prior to full payment of the secured claims. The customer shall immediately inform us in writing if and to what extent third parties assert claims to our goods.

6.3 If the customer acts in violation of the contract, in particular in case of default of payment, we are entitled to withdraw from the contract in accordance with statutory provisions and to demand the surrender of the goods based n the reservation of title and/or withdrawal. Should the customer fail to pay the purchase price due, we may only assert these rights if we have first granted the buyer a reasonable grace period for payment without result or if granting such grace period is not required by law.

6.4 The customer is entitled to resell and/or process the goods under retention of title in the ordinary course of business. In this case the following provisions shall apply in addition.

6.4.1. The reservation of title covers the products which are produced by processing, mixing or combination of our goods at their full value, whereby we are deemed to be the manufacturer. If third-party ownership rights continue to exist upon processing, mixing or combination with our goods, then we shall acquire co-ownership in relation to the invoice values of the processed, mixed or combined goods. Furthermore, the same shall apply to the product produced in this way as to the goods delivered under reservation of title.

6.4.2. The customer hereby already assigns to us the claims against third parties arising from the resale of the product/surrogate in total or in the amount of our possible co-ownership share under the above clause as collateral. We hereby accept the assignment. The obligations of the customer stated in Clause 6.2 shall also apply in view of the assigned claims.

6.4.3. The customer remains entitled to collect the claim in addition to us. We undertake not to collect the claim as long as the customer meets his payment obligations towards us, is not in default of payment, no application has been filed for the opening of insolvency proceedings and no other lack of his ability to pay exists. However, in case of any of the above conditions we are entitled to demand of the customer to inform us of the assigned claims and their debtors, to provide us with all information necessary for collection, to hand over the relevant documents and inform the debtors (third parties) of the assignment.

§ 7 Warranty of the Customer

7.1 The statutory regulations shall apply to the rights of the customer in case of defects of quality and title (including wrong deliveries and shortfalls as well as improper assembly or faulty assembly instructions) insofar as not provided for otherwise below. The basis of our liability for defects shall be the agreement made concerning the quality of the goods. All product descriptions that are subject of the individual contract and part of our offers and order confirmations shall serve as an agreement about the quality of the goods, irrespective of wether the product description comes from the customer, the manufacturer or us. In the absence of any agreement on quality, the statutory regulations shall determine wether a defect exists or not (Sect. 434 (1) sentences 2 and 3 BGB, Sect. 633 (2) sentences 2 and 3 BGB). We shall not be held liable, however, for any public statements by the manufacturer or other third parties (e.g. advertising messages).

7.2 Warranty claims can only be asserted in case of new goods. Any warranty claims of the customer due to defects of the delivered new goods shall be limited to a maximum of one year from the day of the transfer of risk. However, should the installation/equipment be a structure or thing that has been used as a structure in accordance with its usual manner of use and has caused its defectiveness (building material), Sect. 438 (1) No. 2 BGB and/or Sect. 634a (1) No. 2 BGB shall apply if the parties have agreed on acceptance. The warranty claims shall become void if our operational and maintenance instructions are not observed diligently. The warranty does not cover natural wear and tear (e.g. gaskets) and components that do not impair the functionality of the product (e.g. glass, outer panelling, doors and handles, etc.). Neither does it cover damages arising after the transfer of risk due to faulty or negligent handling, excessive strain, unsuitable operating materials or other influences not assumed under the contract. The above limitation periods of the law on contracts for sale/services do not apply if the application of the ordinary statutory limitation (Sections 195, 199 BGB) results in a shorter period of limitation in individual cases. The limitation periods under the Product Liability Act shall in any case remain unaffected. Otherwise the warranty claims of the customer according to Clause 9 shall apply, and in all other respects the only the statutory limitation periods apply.

7.3 The discount for specialized retailers covers delivery, setup and instruction of the end customer regarding the delivered equipment by the specialized retailer as well as the call-out charges and labour costs of the warranty service. Any warranty claims against us shall be limited to the provision of replacement parts. Any defective parts shall be returned to us together with a warranty form to be filled out by the customer.

7.4 Warranty claims shall by excluded for any goods sold as used goods, damaged goods, remaining stock or returned goods (so-called 1 B goods).

7.5 The customer's warranty claims are subject to compliance with the customer's statutory duty to inspect the goods and give notice of defect (Sect 377, 381 HGB – German Commercial Code). Should a defect be found during the inspection or at a later time, we shall be notified thereof immediately after detection of such defect, no later, however, than prior to the expiry of the limitation period. It shall be sufficient to submit such notice in writing in due time. Irrespective of the above duty to inspect and give notice of defect, the customer shall give notice of obvious defects (including wrong deliveries and shortfalls) immediately upon delivery; it shall be sufficient to submit such notice in writing in due time. If the customer fails to give due notice of defect, any liability on our part for the unreported defect shall be excluded.

7.6 The customer shall give us the time and opportunity for the subsequent performance owed, and in particular to hand over the defective goods for inspection. In the case of substitute delivery the customer shall return the defective goods to us in accordance with statutory provisions. Any subsequent performance does not include the removal nor the reinstallation of the defective goods unless we were originally responsible for the installation. We shall bear the expenses necessary in connection with the inspection and subsequent performance, in particular transport, travel, labour and material costs, (not costs for removal and installation), if an actual defect exists. If such a defect actually exists, we shall also bear the costs for removal and installation if we were originally responsible for the installation. However, should the customer's demand to eliminate the defect turn out to be unjustified, we can demand that the customer reimburse the costs incurred hereby. We shall be entitled to make subsequent performance contingent on the customer paying the due purchase price. However, the customer is entitled to hold back a part of the payment commensurate with the defect.

7.7 In urgent cases, e.g. when operating safety is endangered or to avert disproportionate damage, the Customer has the right to repair the defect and to demand reimbursement for the objectively required expenses from us. We shall be notified of such self-remedy immediately and preferably beforehand. The right to self-remedy shall not apply if we were entitled to refuse equivalent subsequent performance in accordance with statutory provisions.

7.8 If subsequent performance has failed or if an appropriate grace period set by the customer for subsequent performance has passed without results or is dispensable in accordance with statutory provisions, the customer may withdraw from the contract or reduce the purchase price. However, there is no right to withdraw if the defect is non-material.

7.9 Any claims of the customer for damages or reimbursement of futile expenses are subject to the limitations of Clause 8 and shall be excluded otherwise.

§ 8 Other Liabilities

8.1 Unless otherwise provided in these T&C including the following provisions, we shall be liable in accordance with the relevant statutory provisions in case of breach of contractual and non-contractual duties

8.2 In case of claims for damages – irrespective of the legal grounds – we shall be liable in case of intent and gross negligence. In case of ordinary negligence, we shall be liable only

8.2.1. for injury to life, limb or health,

8.2.2. for damages resulting from a breach of material contractual obligations (obligation the proper fulfilment of which is essential to the execution of the contract and compliance with which the contracting partner can usually rely on); in this case, however, our liability is limited to the typical foreseeable damages.

8.3 The limitations under Clause 9.2 shall not apply insofar as we have fraudulently concealed a defect or have assumed a guarantee for the condition of the goods. The same shall apply for claims of the customer under the Product Liability Act.

8.4 The customer may only withdraw from or terminate the contract due to a breach of duty that is not based on a defect if we are responsible for such breach of duty. Any right of the customer to terminate the contract at any time (in particular according to Sections 651, 649 BGB) shall be excluded. In all other respects the statutory requirements and legal consequences shall apply.

§ 9 Damage Claims of Virtus Group GmbH

9.1 If we expressly agree to the cancellation of an order placed with us as binding, the customer shall pay us 30% of the total value of the order. If the customer fails to fulfil the contract and is at fault, we shall be entitled to claim damages in accordance with statutory requirements. In the case of culpable non-fulfilment of the contract the damages amount to a lump sum of 30% of the agreed (net) payment. If the delivery item has been delivered, the above lump sum shall increase by the transport and refurbishing costs incurred. Should the customer already have paid contractual penalties according to Clause 3.4 and 4.4, these payments shall be credited towards the lump sum damages. Our right to claim greater damages and our statutory claims (in particular for additional expenses, reasonable compensation, termination, withdrawal, damages) shall remain unaffected; however, the lump sum shall be credited towards further monetary claims.

9.2 The customer shall be entitled to prove that no damage occurred or that the damage was much less than the lump sum.

§ 10 Customer Service

10.1 Should we also have been commissioned with the repair and servicing of the goods, we will make service technicians available on request who shall be paid for by the customer at our applicable labour rates. In all other respects the provisions under Clause 9 of these T&C shall apply.

10.2 Service technicians are not authorized to give guarantees or make other declarations which would be binding for us. Any mistakes made and damages caused by our service technicians are subject to the liability limitations under Clause 8.

§ 11 Applicable Law and Place of Jurisdiction

11.1 These T&C and all legal relations between us and the customer shall be subject to the laws of the Federal Republic of Germany to the exclusion of all international and supranational (contractual) law, in particular the UN Convention on Contracts for the International Sale of Goods.

11.2 However, the conditions and consequences of the reservation of title in accordance with Clause 6 shall be subject to the law governing the respective storage site of the goods if, under said law, a choice of law in favour of German law is not permitted or unenforceable.

11.3 The exclusive - also international – place of jurisdiction for all disputes arising directly or indirectly from the contractual relationship shall be our registered place of business in Hamm/Westphalia. However, we shall also be entitled to bring action at the customer's place of jurisdiction.

§ 12 Final Provisions

12.1 Should one or more provisions of this contract or these T&C be invalid, this shall not affect the validity of all other provisions of this contract and these T&C.

12.2 Any subsequent supplements or changes to this contract require the written form.

ICON LEGEND

Gastronomy
Gastronomie
Gastronomie
Gastronomia
Gastronomia

Pastry
Backwaren
Pâtisserie
Pastelería
Pasticceria

Automatic defrost
Automatische Abtauung
Dégivrage automatique
Descongelación automática
Sbrinamento automatico

Stainless steel
Edelstahl
Acier inoxydable
Acero inoxidabl
Acciaio inox

Snack
Imbiss
Snack
Snack
Snack

Ice cream
Eiscreme
Crème glacée
Helado
Gelato

Touch-Display
Touch Display
Touch Display
Touch Display
Touch Display

Stainless steel 304
Edelstahl 304
Acier inoxydable 304
Acero inoxidabl 304
Acciaio inox 304

Self-Service
Selbstbedienung
Self-Service
Self-Service
Self-Service

Fish
Fisch
Poisson
Pescado
Pesce

Gastronorm Trays / Pans
Gastronorm Bleche / Behälter
Plateaux / Plaques Gastronorm
Bandejas / Sartenes Gastronorm
Vaschette / teglie Gastronorm

Autoreverse
Autoreverse
Inversion automatique
Auto reversa
Autoreverse

Household
Haushalt
Budget
Hogar
Casa

Bread
Brot
Pain
Pan
Pane

LED Lighting
LED Beleuchtung
LED Eclairage
LED Iluminación
Illuminazione a LED

Core probe
Kerntemperaturfühler
Sonde à coeur
Sonda al corazón
Sonda al cuore

Bar
Bar
Bar
Bar
Bar

Pizzeria
Pizzeria
Pizzeria
Pizzería
Pizzeria

Lighting
Beleuchtung
Eclairage
Iluminación
Illuminazione

Trays
Backbleche
Plaques
Bandejas
Teglie

Industry
Industrie
Industrie
Industria
Industria

Prepacked meat
Vorverpacktes Fleisch
Viande préemballée
Carne preempacada
Carne preconfezionata

Static refrigeration
Statische Kühlung
Réfrigeration statique
Refrigeración estática
Refrigerazione statica

Water supply
Wasseranschluss
Raccordement à l'eau
Conexión de agua
Allacciamento all'acqua

Supermarket
Supermarkt
Supermarché
Supermercado
Supermercato

Dairy products
Milchprodukte
Produits laitiers
Productos lácteos
Formaggi e latticini

Ventilated
Umluft
Ventilé
Ventilado
Ventilato

Bain-Marie
Bainmarie
Bain-marie
Baño maría
Bagnomaria

Butchery
Metzgerei
Carnicería
Boucherie
Macelleria

Sushi
Sushi
Sushi
Sushi
Sushi

Guides
Führungsschienen
Glissières
Guías
Guide scorrimento

Blast freezing
Schockfrosten
Congélation rapide
Congelación rapida
Congelamento rapido

Restaurant
Restaurant
Restaurant
Restaurante
Ristorante

Pralinen
Pralines
Pralinés
Pralinés
Praline

Door lock
Türschloss
Serrure de porte
Cerradura de la puerta
Serratura

Blast chilling
Schnellkühlen
Refroidissement rapide
Abatimiento
Abbatitore

Catering
Verpflegung
Traiteur
Catering
Ristorazione

Schokolade
Chocolate
Chocolat
Chocolate
Cioccolata

Monobloc cooling unit
Monoblock Kühlaggregat
Unité de refroidissement monobloc
Unidad de refrigeración monobloque
Unità di raffreddamento monoblocco

Self cleaning
Selbstreinigungsprogramm
Autonettoyage
Autolimpieza
Autolavaggio

Community
Gemeinschaft
Communauté
Comunidad
Comunità

Ham with bone
Schinken mit Knochen
Jambon avec os
Jamón con hueso
Prosciutto con osso

Ambient temperature/ Humidity
Umgebungstemperatur/ Luftfeuchtigkeit
Température ambiante/ Humidité
Temperatura ambiente/ Humedad
Temperatura ambiente / Umidità

Buzzer
Alarm
Alarme
Alarma
Allarme

Ice Café
Eisdiele
Glacier
Heladería
Gelateria

Sausage
Wurst
Saucisse
Salchichas
Salsiccia

ABS execution
ABS Ausführung
Exécution ABS
Ejecución ABS
Esecuzione in ABS

Timer
Zeitschaltuhr
Timer
Timer
Timer

Bakery & Pastry Shop
Bäckerei & Konditorei
Boulangerie et confiserie
Panadería y confitería
Panificio & Pasticceria

Meat
Fleisch
Viande
Carne
Carne

Insulation
Isolierung
Isolation
Aislamiento
Isolamento

Manual defrost
Manuelle Abtauung
Dégivrage manuelle
Descongelación manual
Sbrinamento manuale

Drinks
Getränke
Boissons
Bebidas
Bevande

Frozen meat
Gefrorenes Fleisch
Viande congelée
Carne congelada
Carne congelata

Refrigeration gas
Kühlgas
Gaz de réfrigération
Gas de refrigeracion
Gas refrigerante

Induction plate
Induktionskochfeld
Plaques induction
Placas de inducción
Piano ad induzione

Fruits and vegetables
Obst und Gemüse
Fruits et légumes
Frutas y vegetales
Frutta e verdura

Cooked ham
Gekochter Schinken
Jambon cuit
Jamón cocido
Prosciutto cotto

Frozen Food
Gefrorene Lebensmittel
Aliments surgelés
Comida congelada
Foraggio congelato

Not for long-term use
Nicht für den Langzeitgebrauch
Ne pas utiliser à long terme
Non per uso prolungato
No para uso prolongado

Grocery
Lebensmittel
Épicerie
Alimentación
Drogheria

Cooked meat
Gekochtes Fleisch
Viande cuite
Carne cocida
Carne cotta

Reversible door
Türanschlag wechselbar
Porte réversible
Puerta reversible
Porta reversibile

Refrigerated
Gekühlt
Réfrigéré
Refrigerato
Refrigerado

MASTRO
FOODSERVICE EQUIPMENT EVOLUTION

Virtus Group GmbH
Headquarter and Logistic Centre

FACEBOOK LINKEDIN INSTAGRAM YOUTUBE

+ 49 (0) 2381 - 973 710

Hüserstraße 53 | 59075 Hamm | Germany

www.virtusnet.de
info@virtusnet.de