





GAM INTERNATIONAL IST IN 68 LÄNDERN VERTRETEN





Wir freuen uns Ihnen unseren neuen Katalog 2017-2018 vorstellen zu dürfen mit vielen neuen hochwertigen Produkten.

GAM INTERNATIONAL s.r.l. **Maschinen für die Gastronomie**

Durch jahrelange Erfahrung und Innovation steht der Name GAM für Zuverlässigkeit und Qualität.

Wir bieten ausschließlich geprüfte Qualitätsware aus Italien zu günstigen Preisen.
Unsere Techniker optimieren jedes Mal Verarbeitung und Materialien um den hohen Qualitätsstandard der GAM International zu garantieren.
Alle Erneuerungen werden natürlich vorher in unserem Werk geprüft und getestet.

„Sparen ist richtig!“ aber nicht auf Kosten der Qualität und Zuverlässigkeit.
Unsere sind qualitativ hochwertige Produkte auf die Sie sich verlassen können.
Durch unsere einzigartige Zusammenarbeit zwischen unserer GAM Hauptniederlassung in Italien und unserer Vertretung der GAM in Deutschland in Krumbach garantieren wir eine schnelle Abwicklung und schnelles Eingreifen.

Wir werden auch in Zukunft alles unternehmen, um Ihnen die höchste Qualität für einen konkurrenzfähigen Preis bieten zu dürfen.

INHALTSVERZEICHNIS

Aufschnittmaschinen	Seiten 68-71	Grillplatten	Seite 153
Bainmarie	Seite 148	Handverpackungsmaschinen	Seite 86
Biertheken	Seite 189	Heißluftöfen	Seite 140
Bratplatten – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 162-163	Herde – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 156-158
China - Herde – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 174-183	Hockerkocher	Seite 151
Cutter - MAGNUM	Seiten 54-55	Kaffeemaschinen	Seite 224
Cutter - PRATIC	Seiten 50-51	Kaffeemühle	Seite 225
Cutter - ROBOT	Seiten 52-53	Kartoffelschäler	Seite 65
Edelstahl – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 207-223	Käsereiben	Seite 76
Edelstahlhauben für Pizzaöfen	Seite 29	Knochensägen	Seite 80
Eiscrasher	Seite 227	Kombi	Seite 77
Entkalker	Seite 225	Kombidämpfer	Seiten 141-142
Entkalkerpatrone	Seite 225	Kombidämpfer - Zubehör	Seiten 144-145
Fleischwölfe	Seiten 74-75	Konditorei	Seiten 184-186
Fleischwölfe mit Vorschneider	Seiten 72-73	Kontaktgrill	Seite 149
Friteusen	Seiten 146-147	Kühltische	Seiten 190-193
Friteusen – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 164-165	Kühl- und Tiefkühlschränke	Seiten 196-199
Gabelteigmaschinen	Seiten 48-49	Kühlaufsatzvitrinen	Seite 202
Gas-Wassergrill – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 170-171	Kühltheken	Seite 203
Gemüseschneider	Seiten 57-59	Lavasteingrill	Seite 151
Glaskeramikplatten	Seite 150	Lavagrill – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 172-173

Miesmuschelreiniger	Seite 66	Spiralteigknetmaschine - C	Seiten 44-45
Multifunktionsgeräte	Seite 228	Spiralteigknetmaschine - CTS - CTSV	Seiten 42-43
Nudelmaschinen	Seiten 35-36	Spiralteigknetmaschine - IKARO	Seiten 40-41
Nudelkocher – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 166-168	Spiralteigknetmaschine - L	Seiten 46-47
Pizzaöfen - AZZURRO	Seiten 12-13	Spiralteigknetmaschine - S	Seiten 42-43
Pizzaöfen - B1 - B11 - B1E	Seite 24	Spiralteigknetmaschine - SX - TSX - TSVX	Seiten 38-39
Pizzaöfen - DOLOMITI	Seite 22	Stabmixer	Seiten 88-89
Pizzaöfen - GAS	Seite 27	Teigausroller	Seiten 32-33
Pizzaöfen - KING	Seiten 10-11	Teigausrollmaschinen	Seite 34
Pizzaöfen - M	Seiten 14-15	Toaster	Seite 152
Pizzaöfen - MD	Seiten 16-17	Vakuuierer	Seiten 83-85
Pizzaöfen - MD1 - MD11	Seite 23	Wash line - BASIC line	Seiten 126-129
Pizzaöfen - PRINCE	Seiten 8-9	Wash line - PLUS line	Seiten 112-116
Pizzaöfen - SB - SB TOP	Seiten 18-21	Wash line - SMART LINE	Seiten 104-111
Pizzaöfen - SMALL	Seite 26	Wash line - STANDARD line	Seiten 118-124
Pizzaöfen - Untergestelle	Seite 28	Wash line - TOP LINE	Seiten 86-103
Pizzakühltische	Seiten 200-201	Wash line - Zubehör	Seiten 130-138
Pizzeriazubehör	Seiten 30-31	Wok – (Küchen - Linie 700 Snack)	Seiten 159-160
Saladette	Seite 194	Wurstchenwärmer	Seite 149
Scheiben für Gemüseschneider	Seiten 60-64	Wurstfüller	Seiten 81-82
Schnellkühler / Schockfroster	Seiten 204-205	Zitronenpresse	Seite 227

GAM Pizzaöfen

25 Jahre Erfahrung in der Produktion und Entwicklung von Pizzaequipment ist durch nichts zu ersetzen.

Pizzaöfen von GAM zählen heute verdient auf dem Markt zu den Besten, und das zu absolut günstigen Preisen. Wir verwenden ausschließlich EGO Thermostate und Qualitätsheizstäbe was in Verbindung mit unserer hochwertigen Isolierung einen besonders wirtschaftlichen und problemlosen Betrieb garantiert.

Viele Hersteller, besonders aus den neuen Importländern, neigen dazu günstige Heizungen und Thermostate zu verwenden um somit die Herstellungskosten niedrig zu halten. Sie als Gastronom sind auf Ihr Equipment angewiesen und an der falschen Stelle zu sparen kann Sie am Ende viel mehr kosten, wenn Ihr Ofen im Hochbetrieb streikt. Wir sehen es als unsere Verpflichtung an dafür zu sorgen, dass Sie sich auf das Kochen und Backen konzentrieren können und nicht an der Technik scheitern.

Durch unseren einzigartigen Schamottstein mit Luftkammern können unsere Pizzaöfen besonders schnell auf Betriebstemperatur gebracht werden und Sie müssen den Ofen nicht schon 1 Stunde vor Restaurantöffnung vorheizen. Dieser Schamott ist durch seine gewollt raue Oberfläche auch bestens geeignet zum Backen auf dem Stein ohne Blech. Die raue Oberfläche bewirkt eine „Unterlüftung“ der Pizza, so dass keine Blasen beim Backen entstehen und die Pizza keine unschönen schwarzen Stellen auf der Unterseite bekommt, wie das bei den glatten Schamottplatten oft der Fall ist.

Unsere Modelle erhalten Sie auch in der TOP Ausführung, in der die gesamte Backkammer mit Schamottsteinen verkleidet ist. Hier sind wir wirklich nah am „Backen im Holzofen“. Die Wärmeausstrahlung ist von allen Seiten deutlich gleichmäßiger und durch die Speicherfähigkeit der Wärme im Schamottstein entstehen Ihnen auch keine großen Temperaturschwankungen mehr beim Öffnen und Schließen der Türen. Was sich auch positiv im Stromverbrauch bemerkbar macht.

WICHTIGE HINWEISE

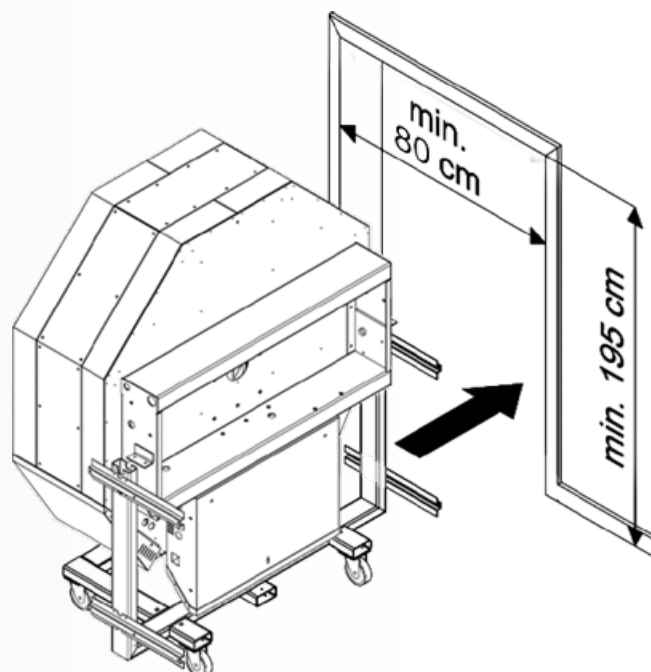
Bei Erstinbetriebnahme müssen Sie Pizzaöfen immer sehr langsam aufheizen. Den Ofen in 50° Schritten langsam auf Betriebstemperatur bringen. Die Schamottsteine können bei falscher Erstinbetriebnahme Risse bekommen und brechen dann wenig später. Diesen Vorgang auch beim Erneuern von Schamottsteinen wiederholen. Die Scharniere der Türen bei den Modellen SB, M und MD sollten von Zeit zu Zeit gefettet werden, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

Leuchtmittel im Pizzaofen sollten beim Wechseln erst fettfrei gemacht werden und danach nicht mehr mit den Händen angefasst werden. Das verringert den Verschleiß erheblich.



Elektropizzaöfen

Modell		PRINCE ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 450
Backkammer Innenmaße	mm	Ø 1300
Fassungsvermögen		9 Pizzen Ø 34 mm
Gerätemaße	mm	1500 x 1630 x H 1630 (H= mm 2130 mit Haube)
Anschlußwerte	KW	16
Gewicht	Kg	600
Preis ohne Haube	€	13.399,00
Preis Haube	€	1.941,00
Preis Gärzelle	€	2.339,00



Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)



THE ONLY
ROTATING OVEN
IN THE WORLD WITH
TOUCH SCREEN
AND INNOVATIVE



**Pizza
Recall
System**

PRINCE ist der einzige Ofen der Welt mit dem "Pizza Recall System™". Es reicht ein Knopfdruck auf dem TOUCH SCREEN und die Pizza kommt dank der digital gesteuerten rotierenden Backfläche (9 Pizzen) nach vorn zur Entnahme.

Das Untergestell mit Rädern verfügt über ein Kippsystem, welches den zentralen Ofenkörper auf 90° kippen kann und somit einen Durchgang durch eine 80 cm breite Tür ermöglicht und den Transport erheblich erleichtert.

HAUPTMERKMALE: Die Verwendung von hochisolierenden Materialien, das Ergebnis jahrelanger Erfahrung auf dem Gebiet der professionellen Pizzabäckerei, zusammen mit frontal angebrachten Dichtungen, die auch hohen Temperaturen standhalten, garantieren eine hervorragende Wärmeeffizienz und somit einen niedrigen Verbrauch. Elegantes Gehäuse komplett aus Edelstahl. Der Ofen verfügt über ein digital gesteuertes Ventil für die Schließung des Kamins, Tür mit doppelter Glaskeramik, 9 einstellbare Backprogramme, automatisches Einschalten zum eingestellten Zeitpunkt, Economy-Funktion, digitaler Timer.



*Stabile und ergonomische
Griffkonstruktion*



Beleuchtung Haube



Digitale Steuerung

Elektropizzaöfen

Modell		KING4 ●	KING6G ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 155	1050 x 700 x 155
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1180 x 1120 x 440	1530 x 1120 x 440
Anschlußwerte	kW	5,6	10,4
Gewicht	Kg	190	230
Preis	€	3.619,00	3.889,00
Preis TOP Version	€	3.932,00	4.249,00
Modell		KING9 ●	
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	1050 x 1050 x 155	
Fassungsvermögen		9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1530 x 1470 x 440	
Anschlußwerte	kW	15,6	
Gewicht	Kg	280	
Preis	€	4.419,00	
Preis TOP Version	€	4.839,00	
Unterbauten Edelstahl			Preis
KING 4	●	1180 x 1020 x 960	€ 1.081,00
KING 6G	●	1530 x 1120 x 920	€ 1.349,00
KING 9	●	1530 x 1470 x 920	€ 1.479,00

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

THE ONLY OVEN
IN THE WORLD
THAT BAKES WITH
THE INNOVATIVE

**IWOS™
SYSTEM**

**Italian
Wood
Oven
Substitute**



Die Ofenserie der Luxusklasse zeichnet sich durch sehr hohe innovative technische Eigenschaften aus. Dank jahrelanger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien verbunden mit einer extrem temperaturresistenten Türdichtung und einer extra hierfür konstruierten Elektronik. Ein Komplex an Eigenschaften, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren.

Die Türe ist mit Doppelglas und einem Zwischenraum für die Luftzirkulation ausgestattet.

Ummantelte Hochleistungs-Heizelemente, deren Oberfläche geschliffen ist. Schamottsteine die besonders zum direkten Backen von Lebensmitteln geeignet sind. Dies schafft weitere Vorteile, u.a. einen leichten Abstand zwischen dem Pizzaboden und der Backfläche, was eine bessere Luftzirkulation schafft und somit auch ein gleichmäßigeres Backen ermöglicht.

Der King-Ofen verfügt über das IWOS-System mit Rückgewinnung von Wärme, welches speziell entwickelt wurde um dem Backen im Holzofen so nah wie möglich zu kommen.



Digitale Steuerung



Edelstahl-Backkammer



Stabile und ergonomische Griffkonstruktion

1530 x 1120 x ...		KING 4	KING 6G	KING 9
		●	●	●
Edelstahlabzugshaube	€	1.092,00	1.369,00	1.499,00
Außenmaße mm		1180 x 1380 x 340	1530 x 1380 x 340	1530 x 1380 x 340
Gärzellen	€	2.219,00	2.619,00	2.819,00
Außenmaße mm		1180 x 1120 x 1000	1530 x 1120 x 1000	1530 x 1470 x 1000

Elektropizzaöfen

Modell		AZZU44 ●	AZZU66G ●
Netzspannung	Volt	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE
Arbeits- temperaturen	°C	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße	mm	700 x 700 x 145	1050 x 700 x 145
Fassungs- vermögen		4+4 Pizzen x 34 cm	6+6 Pizzen x 34cm
Außenmaße	mm	1135 x 980 x 880	1485 x 980 x 880
Anschlußwerte	KW	11,2	20,8
Gewicht	Kg	240	317
Preis	€	5.749,00	6.649,00

Modell		Maße in mm	Preis
Untergestell für AZZURRO 4+4	●	1135 x 933 x 964	€ 1.569,00
Untergestell für AZZURRO 6+6G	●	1484 x 933 x 964	€ 1.669,00
Schaufelhalterung Kit für Untergestell AZZURRO	●	-	€ 149,00
Edelstahlabzugshaube für AZZURRO 44	●	1135 x 1285 x 340	€ 1.092,00
Edelstahlabzugshaube für AZZURRO 66	●	1484 x 1285 x 340	€ 1.369,00

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Gam International, mit 30 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Maschinen für die Gastronomie, freut sich Ihnen die neueste Kreation vorzustellen:

„Azzurro“ ist ein waschechter Italiener und der erste Pizzaofen aus 100% italienischer Produktion, der sich nach oben öffnet und über eine Backkammer aus Edelstahl verfügt.

„Azzurro“ ist das Ergebnis einer langjährigen Produktionserfahrung der Gam International und der Bedürfnisse des modernen Pizzabäckers welcher oft nur sehr wenig Platz im Lokal zur Verfügung hat. Durch die Öffnung der Tür nach oben ist es möglich auch mit kurzen Schaufeln zu arbeiten. Das Untergestell des Ofens verfügt über einen herausziehbaren Tisch, der als eine zusätzliche Arbeitsfläche genutzt werden kann.



VORTEILE VON AZZURRO:

DIE QUALITÄT

UNZERSTÖRBAR UND EFFIZIENT

Die Backkammer ist aus Edelstahl und kann somit nicht verrosten; ganz im Gegensatz zu anderen Öfen auf dem Markt, deren Backkammer aus Eisen-Aluminium-Legierung besteht. Solche Backkammern verlieren nach kurzer Zeit eine Schicht der Eisen-Aluminium-Legierung, welche durch die Nutzung verdampft und in der Pizza enden kann. So etwas passiert nicht mit einer Backkammer aus Edelstahl.



SCHNELLER ALS SCHNELL

Azzurro erreicht 300°C in nur 28 Minuten und kommt auf 420°C in nur 43 Minuten und ermöglicht somit eine Zubereitung von allen möglichen Pizza- und Speisearten im Ofen.

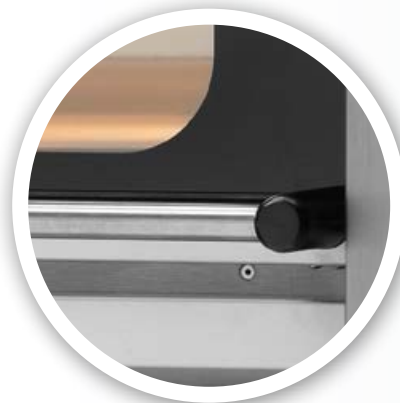


WIR SPAREN ENERGIE

Die Backkammern verfügen über eine spezielle, 8 cm-dicke Isolierung! Dank dieser Isolierung wird keine Hitze verschwendet und Energie eingespart. Azzurro hat eine doppelverglaste Tür die einen unnötigen Hitzeverlust verhindert; genauso, wie bei dir zu Hause.



Stabile und ergonomische Griffkonstruktion



Edelstahl-Backkammer



Digitale Steuerung

Elektropizzaöfen Stapelbar

Modell		M4 M4 TOP		M6 M6 TOP		M6B M6BTOP		M9 M9 TOP	
Netzspannung	Volt	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	
Arbeits- temperaturen	°C	60 - 450		60 - 450		60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße Version TOP	mm	700 x 700 x 145 670 x 685 x 145		700 x 1050 x 145 670 x 1035 x 145		1050 x 700 x 145 1020 x 670 x 145		1050 x 1050 x 145 1020 x 1035 x 145	
Fassungs- vermögen		4 Pizzen x 34 cm		6 Pizzen x 34cm		6 Pizzen x 34cm		9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße (ohne Haube)	mm	1000 x 920 x 350		1000 x 1270 x 350		1350 x 920 x 350		1350 x 1270 x 350	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 350		1000 x 1395 x 350		1350 x 1045 x 350		1350 x 1395 x 350	
Anschlußwerte	KW	4,8		7,2		8,8		13,2	
Gewicht	Kg	73	91	95	120	95	120	116	151
Preis	€	1.693,00	1.932,00	1.989,00	2.269,00	2.159,00	2.429,00	2.899,00	3.219,00
Preis Version Elektronik	€	2.266,00	2.499,00	2.599,00	2.889,00	2.799,00	3.069,00	3.499,00	3.809,00
Edelstahlhauben Maße	mm	1000 x 970 x 70		1000 x 1320 x 70		1350 x 970 x 70		1350 x 1320 x 70	
Edelstahlhauben Preis	€	229,00		269,00		289,00		409,00	
Abzugshauben Maße	mm	1000 x 1070 x 270		1000 x 1270 x 270		1350 x 1000 x 270		1350 x 1270 x 270	
Abzugshauben Preis	€	829,00		889,00		919,00		949,00	

Elektropizzaöfen Stapelbar

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

regelbarer Dampfabzug



Unsere Ofenserie „M“ ist so konzipiert, daß sie bis zu drei Etagen stapelbar und somit für jede Gastronomiegröße anzupassen ist.

Dank der einzigartigen Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle der „M“ Serie besonders energiesparend. Zusätzlich sind die Backkammern mit nichttoxischen, hochisolierenden Materialien ausgekleidet. Durch das patentierte System der doppelverglasten Türe ist ein Verbrennen durch Berühren der äußeren Glasscheibe nahezu unmöglich. Die komplette Türe lässt sich in wenigen Sekunden zum Reinigen ausbauen. Die bruchsicheren Glasfronten ermöglichen ein Verfolgen des Backvorgangs ohne die Türen zu öffnen.

Das Gehäuse und die optionale Haube sind komplett aus Edelstahl und überzeugen durch edle Verarbeitung und hochwertige Technik. Thermostate und Platinen nur aus europäischer Herstellung, garantieren einen störungsfreien Betrieb auch bei höchster Beanspruchung.

Alle Öfen der „M“ Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich, bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist.

M Elektronik



Ausführung TOP



Jetzt auch mit Abzugshaube lieferbar.

Neu im Programm sind unsere M - Elektronik Öfen, die durch digitale Anzeigen und verschiedene Backprogramme auch den anspruchvollsten Pizzabäcker überzeugen. Auch bei diesem Modell stehen Ihnen alle Vorteile der „M“ Serie zur Verfügung.

Elektropizzaöfen

Modell		MD4 ●	MD4 TOP ●	MD6 ●	MD6 TOP ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE		400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	670 x 685 x 145	700 x 1050 x 145	670 x 1035 x 145
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm		6 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1000 x 920 x 420		1000 x 1270 x 420	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 420		1000 x 1395 x 420	
Anschlußwerte	KW	4,8		7,2	
Gewicht	Kg	80	98	97	122
Preis	€	1.629,00	1.869,00	1.919,00	2.199,00
Modell		MD44 ●	MD44 TOP ●	MD66 ●	MD66 TOP ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE		400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	670 x 685 x 145	700 x 1050 x 145	670 x 1035 x 145
Fassungsvermögen		4 + 4 Pizzen x 34cm		6 + 6 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1000 x 920 x 760		1000 x 1270 x 760	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 760		1000 x 1395 x 760	
Anschlußwerte	KW	9,6		14,4	
Gewicht	Kg	142	178	193	243
Preis	€	2.839,00	3.319,00	3.239,00	3.809,00

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)



regelbarer Dampfabzug

Unsere Ofenserie „MD“ ist dank der einzigartigen Spezialdichtung an den doppelten Glastüren besonders energiesparend.

Zusätzlich sind die Backkammern mit nichttoxischen, hochisolierenden Materialien ausgekleidet. Durch das patentierte System der doppelverglasten Türe ist ein Verbrennen durch Berühren der äußeren Glasscheibenverkleidung nahezu unmöglich. Die komplette Türe lässt sich in wenigen Sekunden zum reinigen ausbauen.

Die Frontblenden sind aus Edelstahl, das Gehäuse aus lackiertem Stahlblech. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein.



Bedienfeld zum Benutzer



*Ausführung TOP
Vollschamott*

Alle Öfen der „MD“ Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich, bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist.

Sicherheitsthermostate und Backkammerbeleuchtungen sind bei diesem Ofenmodell natürlich Standard.



Regelbarer Dampfabzug



Elektropizzaöfen

Modell		SB4 ●	SB6 ●	SB6B Breit ●	SBD44 ●	SB44 ●
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	700 x 1050 x 145	1050 x 700 x 145	620 x 620 x 145	700 x 700 x 145
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 30cm	4 + 4 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1000 x 920 x 430	1000 x 1270 x 430	1350 x 920 x 430	900 x 790 x 760	1000 x 920 x 760
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1080 x 430	1000 x 1430 x 430	1350 x 1080 x 430	900 x 930 x 760	1000 x 1080 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	8,8	8,8	9,6
Gewicht	Kg	80	97	105	157	160
Preis	€	1.479,00	1.769,00	1.909,00	2.249,00	2.309,00
Modell		SB66 ●	SB66B Breit ●	SB9 ●	SB99 ●	
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 1050 x 145	1050 x 700 x 145	1050 x 1050 x 145	1050 x 1050 x 145	
Fassungsvermögen		6 + 6 Pizzen x 34cm	6 + 6 Pizzen x 34cm	9 Pizzen x 34cm	9 + 9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1000 x 1270 x 760	1350 x 920 x 760	1350 x 1270 x 430	1350 x 1270 x 760	
Außenmaße mit Griff & Kabel		1000 x 1430 x 760	1350 x 1080 x 760	1350 x 1430 x 430	1350 x 1430 x 760	
Anschlußwerte	KW	14,4	17,6	13,2	26,4	
Gewicht	Kg	220	220	121	227	
Preis	€	2.889,00	3.059,00	2.559,00	4.279,00	

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)



SB44 / SBD44 / SB66

SB66B

Die SB Serie ist robust in seiner Bauweise und ein idealer Pizzaofen für höchste Beanspruchung. Die Türen sind aus Edelstahl mit hitzebeständigem Sichtglas und verfügen über Griffaufnahmen rechts und links. Durch 4 getrennte Thermostate sind Ober- und Unterhitze stufenlos regelbar. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein. Diese Ofenserie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut um jeden Bedarf zu decken. Eine Entlüftung der Kochdämpfe ist durch den eingebauten Kamin gewährleistet. Die Backkammern aus Edelstahl sind mit einer Beleuchtung ausgestattet.



gefederte Edelstahlscharniere



Temperaturregelung bis 450°

Elektropizzaöfen

Modell		SB4 TOP ●	SB6 TOP ●	SB6B TOP Breit ●	SB44 TOP ●	SBD44 TOP ●
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	670 x 685 x 145	670 x 1035 x 145	1020 x 685 x 145	670 x 685 x 145	610 x 615 x 145
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 30cm
Gerätemaße	mm	1000 x 920 x 430	1000 x 1270 x 430	1350 x 920 x 430	1000 x 920 x 760	900 x 790 x 760
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1080 x 430	1000 x 1430 x 430	1350 x 1080 x 430	1350 x 1080 x 430	900 x 930 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	8,8	9,6	8,8
Gewicht	Kg	98	122	130	186	180
Preis	€	1.699,00	2.019,00	2.219,00	2.749,00	2.659,00
Modell		SB66 TOP ●	SB66B TOP Breit ●	SB9 TOP ●	SB99 TOP ●	
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE	400Volt AC3/N/PE 230Volt AC1/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	670 x 1035 x 145	1020 x 685 x 145	1020 x 1035 x 145	1020 x 1035 x 145	1020 x 1035 x 145
Fassungsvermögen		6 + 6 Pizzen x 34cm	6 + 6 Pizzen x 34cm	9 Pizzen x 34cm	9 + 9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1000 x 1270 x 760	1350 x 920 x 760	1350 x 1270 x 430	1350 x 1270 x 760	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1430 x 760	1350 x 1080 x 760	1350 x 1430 x 430	1350 x 1430 x 760	
Anschlußwerte	KW	14,4	17,6	13,2	26,4	
Gewicht	Kg	248	250	156	297	
Preis	€	3.389,00	3.559,00	2.839,00	4.839,00	

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)



SB44 / SBD44 / SB66

SB66B

Die Linie SB wird durch die TOP-Version vervollständigt und bereichert. Neben der Backoberfläche sind auch die anderen drei Wände sowie die obere Wand mit Schamott verkleidet. Dank der kompletten Schamott-Verkleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten werden kann und der Verbrauch deutlich reduziert wird. Dieses Modell ist besonders gut für das Pizzabacken auf dem Backblech geeignet. Die SB Serie ist robust in seiner Bauweise und ein idealer Pizzaofen für höchste Beanspruchung. Die Türen sind aus Edelstahl mit hitzebeständigem Sichtglas und verfügen über Griffaufnahmen rechts und links. Durch 4 getrennte Thermostate sind Ober- und Unterhitze stufenlos regelbar. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein. Diese Ofenserie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut um jeden Bedarf zu decken. Eine Entlüftung der Kochdämpfe ist durch den eingebauten Kamin gewährleistet. Die Backkammern aus Edelstahl sind mit einer Beleuchtung ausgestattet.



gefederte Edelstahlscharniere



Temperaturregelung bis 450°

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Diese Ofenserie wurde aus einem Block gefertigt und verfügt über eine oder zwei Backkammern. Dank langjähriger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren. Die Backkammern bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Die Tür ist aus Edelstahl ohne Glas. Ohne Innenbeleuchtung. Die Front und das Außengehäuse bestehen aus Edelstahl. Jeder Ofen ist mit einem elektromechanischen (B1–B11) oder elektronischem (B1E) Zeitschalter ausgestattet, der sich im Steuerpanel befindet. Der Ofen verfügt über einen Rauchabzug, der durch den Anschluss nach Außen eine Entlüftung der Kochdämpfe ermöglicht. Die Temperatur wird durch elektromechanische Thermostate (im B1 und B11) eingestellt. Der Ofen B1E ist mit einer fortgeschrittenen Kontrollelektronik ausgestattet.



Modell		B 1 ●	B 1+1 ●	B 1 electronic ●
Netzspannung	Volt	230 Volt AC 1 / N / PE	230 Volt AC 1 / N / PE	230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 350	50 - 350	50 - 350
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	410 x 360 x 80	410 x 360 x 80	410 x 360 x 80
Fassungsvermögen		1 Pizza x 35 cm oder 1 Blech 35 x 40 cm	2 Pizzen x 35 cm oder 2 Bleche 35 x 40 cm	1 Pizza x 35 cm oder 1 Blech 35 x 40 cm
Gerätemaße	mm	585 x 460 x 225/260	585 x 500 x 420/455	585 x 460 x 225/260
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	585 x 520 x 225/260	585 x 560 x 420/455	585 x 520 x 225/260
Anschlußwerte	KW	1,6	3,2	1,6
Gewicht	Kg	23	37	23
Preis	€	529,00	813,00	669,00

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Diese Ofenserie wurde aus einem Block gefertigt und verfügt über eine oder zwei Backkammern.

Dank langjähriger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren.

Die Backkammern sind aus Edelstahl.



MD 1



MD 1+1

Die Glastür ermöglicht ein Verfolgen des Backvorgangs ohne diese zu öffnen. Die Öfen verfügen über Halogenbeleuchtung. Die Front und das Außengehäuse bestehen aus Edelstahl. Der Ofen verfügt über einen Rauchabzug, der durch den Anschluss nach Außen eine Entlüftung der Kochdämpfe ermöglicht. Die Temperatur von 50° bis 350° wird durch elektromechanische Thermostate (2 je Backkammer) eingestellt, die sich im Steuerungspanel befinden.

Modell		MD 1 ●	MD 1+1 ●
Netzspannung	Volt	230 Volt AC 1 / N / PE	230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 350	50 - 350
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	360 x 410 x 80	360 x 410 x 80
Fassungsvermögen		1 Pizza x 35 cm oder 1 Blech 35 x 40 cm	2 Pizzen x 35 cm oder 2 Bleche 35 x 40 cm
Gerätemaße	mm	585 x 500 x 255/290	585 x 500 x 450/485
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	585 x 560 x 255/290	585 x 560 x 450/485
Anschlußwerte	KW	1,6	3,2
Gewicht	Kg	27	45
Preis	€	679,00	1.199,00

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)



DOLOMITI

Der "Dolomiti" ist ein kleiner mechanischer Ofen - sicher und energiesparend - der leicht zu bedienen ist und mit großer Leistung überzeugt. Der Ofen ist komplett aus Edelstahl gefertigt, perfekt isoliert und einfach zu bedienen und zu reinigen. Die Glastür ermöglicht es die Speisen beim Backvorgang zu beobachten.

Die Kammerhöhe von 12 cm ist ideal für ein schnelles Zubereiten oder Aufwärmen verschiedener Speisen ohne viel Platz oder viel Strom zu verbrauchen. „Dolomiti“ ist ein vielseitiges Gerät, das für jede Küche geeignet ist.

Hauptmerkmale:

- Höhere Backkammer
- Mechanisch
- Tür mit Doppelverglasung verhindert direkten Kontakt mit Hitze und ermöglicht das Beobachten der Speisen beim Backvorgang
- Innere Beleuchtung
- Komplett aus Edelstahl
- Nur 1,6 kW ➔ niedriger Verbrauch
- Erreicht 350° ➔ vielseitig
- Erreicht 300° in weniger als 20 Minuten ➔ schnell
- Doppelthermostat macht obere und untere Hitze unabhängig ➔ genau
- Abnehmbare Tür für einfache Reinigung
- Glasfaserisolierung
- Boden in Schamottstein

Modello Model		DOLOMITI ●
Netzspannung	Volt	230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 350
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	360 x 410 x 125
Fassungsvermögen		1 Pizza x 35 cm oder 1 Blech 35 x 40 cm
Gerätemaße	mm	585 x 500 x 300/335
Außenmaße mit Griff & Kabel		585 x 560 x 300/335
Anschlußwerte	KW	1,6
Gewicht	Kg	32
Preis	€	739,00



Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)



SMALL 1



SMALL 1+1

Der Small Ofen findet durch seine platzsparende Form fast in jeder Küche seinen Platz. Die überarbeitete Front aus Edelstahl mit der neuentwickelten Türmechanik und die verbesserte Isolierung der Backkammern sind nur zwei der vielen Highlights dieses Ofens. Die Backkammer ist aus alumiiniertem Blech und verfügt über eine hochwertige, durchgehende Schamottplatte. 2 Thermostate je Backkammer im Small 1 und Small 1+1 mit stufenloser Regulierung über Drehschalter garantieren beste Backergebnisse. Die Kochdampfentlüftung erfolgt über einen eingebauten Kamin.



Untergestell verfügbar
für alle Modelle SMALL

Modell		SMALL 1 ●	SMALL 1+1 ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 350	50 - 350
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	505 x 520 x 115	505 x 520 x 115
Fassungsvermögen		1 Pizza x 48cm	2 Pizzen x 48cm
Gerätemaße	mm	745 x 690 x 270/305	745 x 690 x 300/335
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	745 x 780 x 270/305	745 x 780 x 300/335
Anschlußwerte	KW	3,2	6,4
Gewicht	Kg	50	84
Preis	€	1.319,00	1.819,00

Gaspizzaöfen



Die Öfen der „G“ Serie sind mit Backkammern aus aluminierem Stahlblech und Schamottboden ausgestattet. Die Gehäusefront besteht aus hochwertigem Edelstahl und die Türe verfügt über ein Sichtfenster aus hitzebeständigem Spezialglas. Die Backkammer ist außerdem mit einer Innenbeleuchtung versehen um ein Kontrollieren des Backguts ohne öffnen der Türe zu ermöglichen.

Die Kochdämpfe werden über ein Entlüftungssystem aus der Backkammer geleitet. Der Ofen ist mit einer hochwertigen Isolierung aus Steinwolle und Keramikfaser versehen um beste Wärmehaltung zu gewährleisten.









Selbstverständlich erfüllt dieser Ofen alle CE- und Sicherheitsvorschriften.

Modell		G4 ●	G6 ●	G12 ●
Aufnahme	kcal.h	8.500	9.900	12.000
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	610 x 640 x 150	610 x 940 x 150	1230 x 930 x 150
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 30cm	6 Pizzen x 30cm	12 Pizzen x 30cm
Gerätemaße	mm	960 x 935 x 520	960 x 1235 x 520	1600 x 1420 x 520
Gewicht	Kg	140	170	280
Preis	€	3.779,00	4.229,00	8.399,00



Untergestelle für		Gerätemaße in mm	Gewicht kg	Preis
UGSTG4	●	960 x 935 x 850	24	€ 479,00
UGSTG6	●	960 x 1235 x 850	25	€ 539,00
UGSTG12	●	1600 x 1420 x 850	32	€ 800,00

Untergestelle für Pizzaöfen

	Modell	verwendbar für	Maße in mm	Gewicht in Kg	Preis
	UGSTB1 Edelstahl ●	B1/B11/MD1/MD11	565 x 460 x 900 mm	12 Kg	€ 316,00
	UGSTSM* Edelstahl ●	Small	720 x 610 x 900 mm	20 Kg	€ 334,00
	UGSTBD* Edelstahl ●	SBD Medium	880 x 700 x 910	23 Kg	€ 395,00
	UGST4* Edelstahl ●	M4 / MD4 / SB4 MD44 / SB44	1010 x 850 x 910	24 Kg	€ 405,00
	UGST6* Edelstahl ●	M6 / MD6 / SB6 MD66 / SB66	1010 x 1200 x 910	25 Kg	€ 426,00
	UGST6BN* Edelstahl ●	M6B / SB6B SB66B	1360 x 850 x 910	29 Kg	€ 639,00
	UGST9BN* Edelstahl ●	M9 / SB9 / SB99	1340 x 1200 x 910	29 Kg	€ 719,00
Rädersatz für Untergestell				zzgl.	€ 125,00
	* mit optional erhältlichem Backblechhalter-Kit wie abgebildet (nicht für das Modell UGSTB1 verfügbar)			zzgl.	€ 265,00

Edelstahlhauben

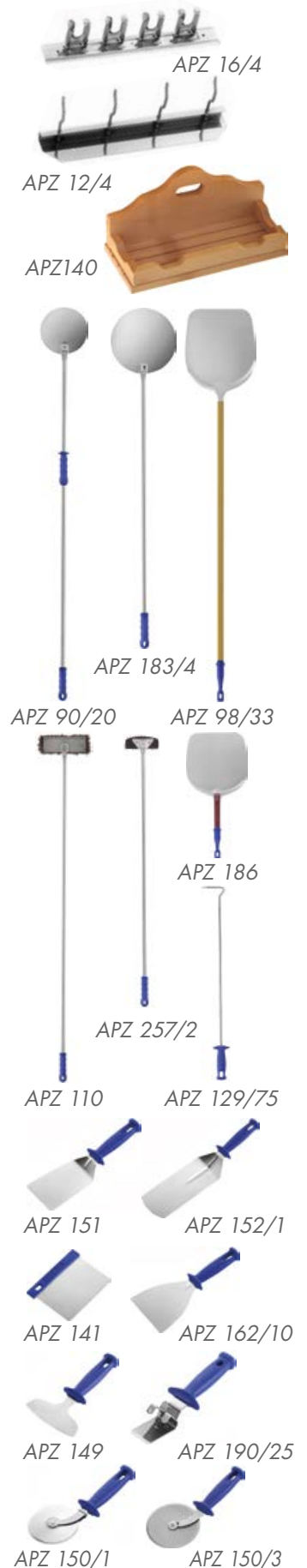


Die Hauben aus unserer Produktion sind aus rostfreiem Edelstahl und spezifisch passend für jede Art von unseren Öfen. Das Sortiment umfasst die Modelle CAP4, CAP6, CAP6G und CAP9. Die Entlüftung der Kochdämpfe ist durch den eingebauten Kamin gewährleistet und es wird kein zusätzlicher Filter benötigt. Mit einstellbarer Geschwindigkeit.

Modell	CAP 4 ●	CAP 6 ●	CAP 6G ●	CAP 9 ●
Haube maximale Leistung	0,08 kW / A 0,6	0,08 kW / A 0,6	0,08 kW / A 0,6	0,08 kW / A 0,6
Netzspannung	230V/AC1/N/PE	230V/AC1/N/PE	230V/AC1/N/PE	230V/AC1/N/PE
Abluftlüfter Leistung	200 mc/h	200 mc/h	200 mc/h	200 mc/h
Gerätemaße	1010x1110x270 mm	1010x1460x270 mm	1360x1110x270 mm	1360x1460x270 mm
Preis	808,00 €	870,00 €	897,00 €	929,00 €

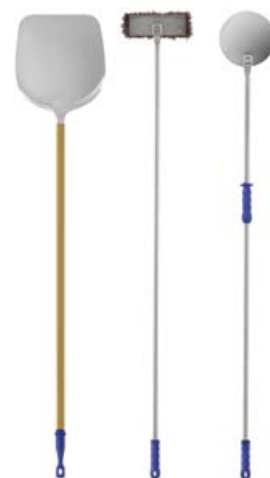
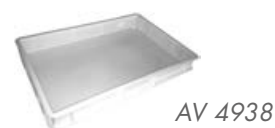
Pizzeriazubehör

Modell	Bezeichnung	Preis
APZ 12/4	● Wandhalterung aus Edelstahl mit 4 Haken	40,00 €
APZ 16/4	● Wandhalterung aus Edelstahl für 4 Schaufeln	39,00 €
APZ 140	● Schaufel-Holzgestell	60,50 €
APZ 90/20	● Pizzaschaufel Edelstahl Ø 20 cm x 170 cm	87,50 €
APZ 98/33	● Pizzaschaufel in Legierung Ø33 cm x 170 cm	93,50 €
APZ 151	● Spachtel Edelstahl 9 x 12 cm	18,00 €
APZ 152/1	● Spachtel Edelstahl 9 x 25 cm	31,50 €
APZ 183/4	● Schaufel rund „Venezia“ Ø 26 cm in Legierung – H 135 cm	50,50 €
APZ 186	● Kurze Pizzaschaufel in Aluminiumlegierung 33x35 cm h 70 cm	43,50 €
APZ 110	● Ofenbesen in Naturfaser 22 x 7 cm h 170 cm	71,00 €
APZ 257/2	● Messingbürste mit Kratzeisen „Venezia“ h 135 cm	50,50 €
APZ 141	● Biegbarer Kratzer aus Edelstahl 12 cm	14,50 €
APZ 162/10	● Spachtel aus Edelstahl 10 cm	12,50 €
APZ 149	● Pizzaschneider	37,00 €
APZ 150/1	● Pizzaschneiderad professionell, gebogen aus Edelstahl Ø 10 cm	62,50 €
APZ 150/3	● Pizzaschneiderad Anti-Haft Beschichtung, Edelstahl Ø 11 cm	48,00 €
APZ 190/25	● Greifer für Backform, Edelstahl 25 cm	33,50 €
APZ 129/75	● Haken für Pizzablasen H 75 cm Edelstahl	37,00 €



Pizzeriazubehör

Modell	Bezeichnung	Preis
APZ 133	● Dosierlöffel GR.90	26,00 €
APZ 582/40	● Backblech "Giotto" gelocht, Edelstahl, 40x60, H 2 cm	81,50 €
AV 4937	● Backblech Blurex 60x40xH2 cm	22,50 €
AV 4938	● Pizzateigbehälter 60x40xH7 cm	15,00 €
AV 4967	● Pizzateigbehälter 40x40xH10 cm	17,50 €
AV 4939	● Behälterdeckel AV 60x40 cm	12,50 €
APZ KIT	● Set für Elektropizzaofen, beinhaltet: 90/20+98/33+110	244,00 €



APZ-KIT

Behälter GN in Edelstahl für Aufsatz, H 150 mm		Preis
Edelstahlbehälter GN 1/1	●	51,00 €
Edelstahlbehälter GN 1/2	●	30,00 €
Edelstahlbehälter GN 1/3	●	24,50 €
Edelstahlbehälter GN 1/4	●	19,50 €
Edelstahlbehälter GN 1/6	●	18,50 €
Edelstahlbehälter GN 2/3	●	36,50 €
Edelstahldeckel GN 1/1	●	19,50 €
Edelstahldeckel GN 1/2	●	12,00 €
Edelstahldeckel GN 1/3	●	10,00 €
Edelstahldeckel GN 1/4	●	8,50 €
Edelstahldeckel GN 1/6	●	7,00 €
Edelstahldeckel GN 2/3	●	16,50 €

Behälter GN in Kunststoff (Polycarbonat) für Aufsatz, H 150 mm		Preis
Kunststoffbehälter GN 1/1	●	25,00 €
Kunststoffbehälter GN 1/2	●	15,00 €
Kunststoffbehälter GN 1/3	●	11,50 €
Kunststoffbehälter GN 1/4	●	9,50 €
Kunststoffbehälter GN 1/6	●	6,50 €
Kunststoffdeckel GN 1/1	●	12,00 €
Kunststoffdeckel GN 1/2	●	7,50 €
Kunststoffdeckel GN 1/3	●	6,00 €
Kunststoffdeckel GN 1/4	●	4,00 €
Kunststoffdeckel GN 1/6	●	3,50 €

Teigausroller

Modell		RM30 ●	RM40 ●	R30E ●	R40E ●	R40PE ●
Leistung	V Hz W	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370
Maschinenmaße B x T x H	mm	420 x 420 x 370	520 x 420 x 370	420 x 420 x 700	520 x 520 x 800	520 x 520 x 690
Teigmenge	gr	100 - 250	100 - 400	50 - 700	50 - 1000	50 - 1000
Gewicht	Kg	22	25	34	44	44
Teigdurchmesser bis	mm	300	400	300	400	400 x 700
Einstellbare Teigstärke	mm	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5
Preis	€	939,00	1.091,00	1.185,00	1.372,00	1.497,00
Modell mit Fußpedal				R30 ●	R40 ●	R40P ●
Technische Daten				wie R30E	wie R40E	wie R40PE
Preis	€			1.257,00	1.445,00	1579,00

Teigausroller

Diese ausgereiften und aus Edelstahl gefertigten GAM Teigausroller sind die idealen Helfer in jeder Pizzeria. Durch Verwendung von Metall- statt Kunststoffantriebsblöcken wurde die Zuverlässigkeit dieser Teigausrollmaschine gegenüber dem Vorgängermodell weiter verbessert. Die stabilen Kunststofffüße verhindern ein Beschädigen der Arbeitsfläche und verbessern die Hygiene. Durch die Distanz des Motors zu den Teigrollen erwärmt der Motor den Teig nicht während des Arbeitens und verhindert so ein Festkleben oder Verändern des Teiges.

Die Dicke und der Durchmesser des Teiges ist von 0,5 bis 5,5mm regulierbar. Die RM30, R30/E und R40/E eignen sich für runde Pizzen, der R40P/E für Partybleche und runde Pizzen.



RM30



R40 E

R40P E



Schalteinheit

Teigstärkeneinstellung
& Aluminiumantriebsblöcke

optionales Fußpedal

Teigausrollmaschine mit Edelstahlwalzen

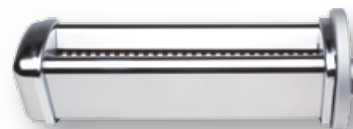


Stand-Teigausrollmaschine SP30-40 und SPT30-40, hochpräzise, ausgestattet mit Edelstahlwalzen von 300/400mm Breite, je nach Teigttyp entsprechend gerillt. Dank dieser Rillen bekommt der Teig eine leicht raue Oberfläche, an der die Soßen besser haften.

- Regulierhebel zur Öffnung/Schließung der Walzen mit Spezialprofil zur einfachen Verschiebung
- Halbmond-Hebel mit Walzensperre zur Speicherung der Dicke des zuletzt ausgerollten Teigblattes
- Loswalze aus Edelstahl zum Ausrollen von sehr dünnen Teigblättern

- Nur für SPT Modelle:
Anwendung mit Teigschneidefunktion zur schnellen An/Abkupplung.

ENTSPRICHT ALLEN WELTWEITEN
HYGIENE - UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.



Modell		SP30 ●	SPT30 ●	SP40 ●	SPT40 ●
Leistung		Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz
Maschinenmaße B x T x H	mm	420 x 420 x 370	420 x 420 x 370	520 x 520 x 800	520 x 520 x 800
Teiggewicht	g	50 / 700	50 / 700	50 / 1000	50 / 1000
Gewicht	Kg	23	23	45	45
Preis	€	1.611,00	2.027,00	1.746,00	2.173,00
Zubehör					
TS 01 Breite des Schnittes 1,5 mm	€	-	357,00	-	357,00
TS 02 Breite des Schnittes 2 mm	€	-	357,00	-	357,00
TS 03 Breite des Schnittes 4 mm	€	-	357,00	-	357,00
TS 04 Breite des Schnittes 6,5 mm	€	-	357,00	-	357,00
TS 05 Breite des Schnittes 12 mm	€	-	357,00	-	357,00

Nudelmaschine

Die Maschinen der MPF Serie sind vollautomatische Nudelmaschinen, bei denen es genügt, die Zutaten einzugeben und Minuten später sind die Teigwaren in der gewünschten Art und Form fertig.

Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile der Maschine sind aus Edelstahl und gewährleisten so höchste Hygiene und leichte Reinigung.

Optional:*
Elektronische Abschneidevorrichtung für MPF 2,5 (Standard für MPF4 und MPF8)



Dauergeschmierte Kugellager an den beweglichen Bauteilen machen diese Maschinen praktisch wartungsfrei.

Modell		MPF 1,5 ●	MPF 2,5 ●	MPF 4 ●	MPF 8 ●
Leistung	V/W	230V / 300W	230V / 370W	400V / 750W	400V / 1000W
Maschinenmaße B x T x H	mm	250 x 480 x 290	260 x 600 x 380	350 x 760 x 450	450 x 720 x 750
Kapazität der Schüssel	Kg	1,5	2,5	4,0	8,0
Gewicht	Kg	20	30	45	80
Stundenleistung	Kg	5	8	13	25
Preis	€	1.445,00	2.089,00	4.253,00	6.415,00
Einsatz / für Fusilli	€	68,00	88,50	88,50	155,00
Einsatz / für Pappardelle	€	68,00	88,50	88,50	155,00
Einsatz / für Maccheroni	€	68,00	88,50	88,50	155,00
Einsatz / für Spaghetti	€	68,00	88,50	88,50	155,00
Einsatz / für Tagliolini	€	68,00	88,50	88,50	155,00
Einsatz / für Fettuccine	€	68,00	88,50	88,50	155,00
Einsatz / für Pasta Sfoglia	€	88,50	105,00	105,00	186,00
* Elektronische Abschneidevorrichtung	€	-	718,00	•	•

Einsätze für Nudelmaschinen

<p>CASERECCE</p>	<p>FUSILLI</p>	<p>PAPPARDELLE</p>	<p>PAPPARDELLE RICCE</p>	<p>BUCATINI</p>
<p>BIGOLI</p>	<p>CAPELLI D'ANGELO</p>	<p>SPAGHETTI</p>	<p>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</p>	<p>TAGLIOLINI</p>
<p>LINGUINE 3x1,6</p>	<p>LINGUINE 4x1,6</p>	<p>FETTUCCINE</p>	<p>PASTA SFOGLIA</p>	<p>CANNELLONE</p>
<p>GRAMIGNA</p>	<p>GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes</p>	<p>STELLINE</p>	<p>RISO</p>	<p>SENZA FORI</p>
<p>MACCHERONI Ø 4,8</p>	<p>MACCHERONI Ø 8,5</p>	<p>MACCHERONI Ø 15</p>	<p>CANESTRINI</p>	

GAM Spiralteigknetmaschine

GAM International bietet zwei Linien von Teigmaschinen an, die Linie NORMAL DUTY und die Linie HEAVY DUTY. Bei beiden Linien haben Sie die Wahl zwischen der Teigmaschine mit festem Rührwerk, mit aufklappbarem Rührwerk und mit abnehmbarem Kessel.

Die „Heavy Duty“ Linie besteht aus Teigknetmaschinen die für hohe Belastung und Ausdauer entwickelt wurde. Sie sind eine gute Wahl für Bäckereien oder Pizzerien, die täglich große Mengen Teig verarbeiten.

Die Modelle der Linie Heavy Duty sind:

- SX, TSX, TSVX
- IKARO

Die „Normal Duty“ Linie ist ideal für Pizzerien, die ein normales Arbeitspensum zu bewältigen haben. Beide Linien sind auf die Bedürfnisse des jeweiligen Kunden-Typs (hochwertige Bauteile und gute Mechanik) abgestimmt und garantieren einen italienischen Pizza-Teig in weniger als 20 Minuten!!!

Die laufenden Forschungen in mehr als 30 Produktionsjahren haben bewirkt, die beste Synergie zwischen Knethaken und Kessel zu erreichen. Diese Optimierung ermöglicht es einen homogenen Teig herzustellen, der keiner überhöhten Temperatur ausgesetzt ist, wie bei anderen traditionellen Spiralteigknetmaschinen, die auf dem Markt zu finden sind.

Die Modelle der Linie Normal Duty sind:

- C, CTS, CTSV

SX Teigmaschine mit festem Rührwerk
TSX • TSVX Teigmaschine mit aufklappbarem Rührwerk

Modell	SX 50 ●	SX 60 ●	TSX 50 ● TSVX 50 ●	TSX 60 ● TSVX 60 ●
Installierte dreiphasige Leistung 400 V - 50 Hz	2,5 KW	2,5 KW	2,5 KW	2,5 KW
Installierte dreiphasige Leistung mit 2 Geschwindigkeiten TR 400 V - 50 Hz	2,6 / 3,3 KW	2,6 / 3,3 KW	2,6 / 3,3 KW	2,6 / 3,3 KW
Maschinenmaße B x T x H	530 x 940 x 930 mm	640 x 990 x 930 mm	530 x 940 x 930 mm	640 x 990 x 930 mm
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	53 Liter 45 Kg Ø 500 x 300 mm	76 Liter 64 Kg Ø 600 x 300 mm	53 Liter 45 Kg Ø 500 x 300 mm	76 Liter 64 Kg Ø 600 x 300 mm
Gewicht	207 Kg	213 Kg	217 Kg	223 Kg
Reduziergetriebe im Ölbad	●	●	●	●
Dreiphasen Motor	3.358,00 €	3.618,00 €	3.691,00 € 4.315,00 €	4.315,00 € 4.533,00 €
Zwei Geschwindigkeiten mit Dreiphasen Motor und Timer (nur 400 Volt)	3.619,00 €	3.887,00 €	3.951,00 € 4.583,00 €	4.583,00 € 4.798,00 €
Aufpreis Rädersatz	90,50 €	90,50 €	90,50 €	90,50 €



SX Teigmaschine mit festem Rührwerk

TSX • TSVX Teigmaschine mit aufklappbarem Rührwerk

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Unsere Spiralteigknetmaschinen sind speziell für den Gebrauch in der Pizzaherstellung entwickelt worden und sind das Ergebnis jahrelanger Forschung und Spezialisierung im Bereich des professionellen Gastronomiesektors. Diese Modelle sind aus einer einzigen, weiß-lackierten Stahlstruktur gefertigt. Die personalisierten und aktuellen Linien machen diese Knetmaschinen einzigartig. Das Aufklappen des Rührwerks (bei diesen Modellen Standardausstattung) wird dank mehrerer Hydraulikventile und speziell dafür realisierter Kalibrierung erleichtert. Ist das Rührwerk nach oben positioniert kann man bei den Modellen TSV und TSVX den Kessel abnehmen.

Spirale, Kessel und Teigbrecher sind aus Edelstahl (AISI 304). Die Spiralförmigkeit und die Breite der Winden ermöglichen die Herstellung eines homogenen und hochwertigen Teiges. Sie verfügt über alle Sicherheitsvorschriften, die in diesem Bereich erforderlich sind. Der Kesseldeckel ist aus Edelstahldraht (AISI 304) hergestellt und ermöglicht das Beobachten des Teiges während der Herstellung sowie das Hinzufügen anderer Zutaten, ohne diesen abzunehmen.

Die Versorgung ist entweder dreiphasig 230/400 Volt oder dreiphasig 230/400 Volt mit 2 Geschwindigkeiten (Spezialanfragen bezüglich der Voltzahl sind möglich). Die Steuerung steht unter niedriger Spannung von 24 Volt.

Modell SX
mit festem Rührwerk



Schalteinheit



Mitnehmerzahnrad



Deckel aus Stahldraht

Spiralteigknetmaschine

Modell	IKARO TS 30 ●	IKARO TS 40 ●	IKARO TS 50 ●
Leistung	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Leistung mit 2 Geschwindigkeiten	1,7 / 1,3 KW	2,2 / 1,5 KW	2,2 / 1,5 KW
Maschinenmaße	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen-Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	2.284,00	2.510,00 €	2.734,00
Einphasen-Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	2.284,00	-	-
Zwei Geschwindigkeiten mit Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 Volt)	2.573,00	2.799,00 €	3.024,00
Aufpreis Rädersatz	50,00 €	50,00 €	50,00 €
Aufpreis für elektronische Version	99,00 €	99,00 €	99,00 €
Modell	IKARO TSV 30 ●	IKARO TSV 40 ●	IKARO TSV 50 ●
Leistung	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Leistung mit 2 Geschwindigkeiten	1,7 / 1,3 KW	2,2 / 1,5 KW	2,2 / 1,5 KW
Maschinenmaße	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen-Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	2.381,00 €	2.607,00 €	2.831,00 €
Einphasen-Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	2.381,00 €	-	-
Dreiphasen-Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Timer und di- gitalem Bedienfeld (nur 400 Volt)	2.671,00 €	2.895,00 €	3.119,00 €
Aufpreis Rädersatz	50,00 €	50,00 €	50,00 €
Aufpreis für elektronische Version	99,00 €	99,00 €	99,00 €

Spiralteigknetmaschine

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)



IKARO ist weltweit die erste Teigmaschine mit aufklappbarem Rührwerk, die über ein Flügel-Verankerungssystem verfügt, welches entweder gesenkt oder gehoben werden kann, um das Rührwerk an den Korpus der Maschine zu verankern oder zu lösen. Im Gegensatz zu den traditionellen Maschinen hat IKARO keine Kurbel, die jedes Mal, wenn das Rührwerk aufgeklappt wird, verschraubt und gelöst werden muss; außerdem kann die Maschine nicht in Betrieb genommen werden, bevor sie nicht ganz geschlossen ist (verhindert somit versehentliches Einschalten der Maschine, was den internen Mechanismus beschädigen könnte). Ein weiterer Vorteil ist, dass die Vibration und der mechanische Schock bis auf das Minimum reduziert wird und das Produkt langlebiger macht.

IKARO bedeutet für den Kunden:

- 1) Zeitersparnis beim Auf- und Zuklappen des Rührwerks
- 2) Gewissheit, dass die Teigmaschine wirklich geschlossen ist
- 3) Deutlich längere Lebensdauer des Produkts und der internen Komponenten

TS - mit aufklappbarem Rührwerk TSV - mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

Die Modelle 30, 40 und 50 der Gruppe TS und TSV sind in der neuen, innovativen Version IKARO verfügbar.

Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Für die Modelle mit 400 Volt ist optional ein Motor mit zwei Geschwindigkeiten erhältlich.

Alle Modelle der Linie "TS" und „TSV“ verfügen über digitale Kontrollen und Timer.

Diese Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE- sowie Hygienevorschriften und weisen die selben Eigenschaften auf, wie unsere Teigmaschinen der Serie S.



*Aufklappbarem Rührwerk
und abnehmbarem Kessel*



Standard Version



Das IKARO-System



Zubehör:
Version mit digitaler Schalteinheit

Im Preis gesenkt!

Spiralteigknetmaschine

Modell	CTS 16 ●	CTS 20 ●	CTS 30 ●	CTS 40 ●	CTS 50 ●
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Leistung mit 2 Geschwindigkeiten	1,1 / 0,8 KW	1,1 / 0,8 KW	1,7 / 1,3 KW	2,2 / 1,5 KW	2,2 / 1,5 KW
Maschinenmaße	400 x 640 x 730 mm	400 x 660 x 730 mm	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen	16 Liter 13 Kg	20 Liter 17 Kg	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	61 Kg	63 Kg	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen-Motor	1.551,00 €	1.606,00 €	2.023,00 €	2.237,00 €	2.451,00 €
Einphasen-Motor	1.551,00 €	1.606,00 €	2.023,00 €	-	-
Zwei Geschwindigkeiten mit Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 Volt)	1.766,00 €	1.822,00 €	2.237,00 €	2.451,00 €	2.667,00 €
Aufpreis Rädersatz	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €
Aufpreis für elektronische Version	99,00 €	99,00 €	99,00 €	99,00 €	99,00 €
Modell	CTSV 16 ●	CTSV 20 ●	CTSV 30 ●	CTSV 40 ●	CTSV 50 ●
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Leistung mit 2 Geschwindigkeiten	1,1 / 0,8 KW	1,1 / 0,8 KW	1,7 / 1,3 KW	2,2 / 1,5 KW	2,2 / 1,5 KW
Maschinenmaße	400 x 640 x 730 mm	400 x 660 x 730 mm	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen	16 Liter 13 Kg	20 Liter 17 Kg	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	61 Kg	63 Kg	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen-Motor	1.649,00 €	1.701,00 €	2.121,00 €	2.334,00 €	2.548,00 €
Einphasen-Motor	1.649,00 €	1.701,00 €	2.121,00 €	-	-
Dreiphasen-Motor mit zwei Geschwindigkeiten und Timer (nur 400 Volt)	1.863,00 €	1.916,00 €	2.334,00 €	2.548,00 €	2.762,00 €
Aufpreis Rädersatz	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €
Aufpreis für elektronische Version	99,00 €	99,00 €	99,00 €	99,00 €	99,00 €

Spiralteigknetmaschine

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Durch den stabilen, patentierten Mechanismus ist eine lange Lebensdauer und ein wartungsarmer Betrieb gewährleistet.

Der Kessel und der Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Kneithaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Für die 400 Volt Modelle ist optional ein Motor mit zwei Geschwindigkeiten erhältlich.

TS - mit aufklappbarem Rührwerk

TSV - mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

Bei den Modellen CTS und CTSV ist der Teig sehr einfach herausnehmbar.



CTSV mit Rädern



Spiralenmitnehmer



Teigspirale Edelstahl



CTSV mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

Diese Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE- sowie Hygienevorschriften und weisen die selben Eigenschaften auf, wie unsere Teigmaschinen der Serie S.

Im Preis gesenkt!

Spiralteigknetmaschine

Modell	C10 ●	C16 ●	C20 ●	C30 ●	C40 ●	C50 ●
Leistung	0,55 KW	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Leistung mit 2 Geschwindigkeiten	-	1,1 / 0,8 KW	1,1 / 0,8 KW	1,7 / 1,3 KW	2,2 / 1,5 KW	2,2 / 1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H	280 x 460 x 600 mm	340 x 640 x 695 mm	400 x 660 x 695 mm	435 x 780 x 800 mm	490 x 800 x 800 mm	490 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	10 Liter 7 Kg 260 x 200	16 Liter 13 Kg 320 x 210	21 Liter 17 Kg 360 x 210	32 Liter 25 Kg 400 x 260	41 Liter 35 Kg 450 x 260	48 Liter 42 Kg 450 x 300
Gewicht	35 Kg	56 Kg	60 Kg	92 Kg	102 Kg	107 Kg
Preis 400 Volt	-	1.235,00 €	1.283,00 €	1.702,00 €	1.916,00 €	2.130,00 €
Preis 230 Volt	1.060,00 €	1.235,00 €	1.283,00 €	1.702,00 €	1.916,00 €	2.130,00 €
Zwei Geschwindigkeiten mit Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 Volt)	-	1.444,00 €	1.498,00 €	1.916,00 €	2.130,00 €	2.344,00 €
Aufpreis Rädersatz	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €
Aufpreis für elektronische Version	-	99,00 €	99,00 €	99,00 €	99,00 €	99,00 €

Spiralteigknetmaschine

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Die neue „C-Line“ Teigmaschinen wurden für eine lange Lebensdauer, auch unter höchsten Ansprüchen, konzipiert.

Die Maschinen sind mit Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet, die besonders robust und wartungsarm sind.

Der Kessel und der Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Selbstverständlich erfüllen auch alle Modelle der Serie „C-Line“ sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.

Diese Teigmaschinenserie ist vom Preis-Leistungsverhältnis nicht zu schlagen und Sie müssen keine Kompromisse eingehen in puncto Qualität und Zuverlässigkeit.



Teigmaschinen



Knethaken & Teigbrecher



Deckel für den Kessel



Schalteinheit

Spiralteigknetmaschine

Modell	L16 ●	L20 ●	L30 ●	L40 ●	L50 ●
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	400 x 640 x 730 mm	400 x 660 x 730 mm	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	16 Liter 13 Kg 320 x 210	21 Liter 17 Kg 360 x 210	32 Liter 25 Kg 400 x 260	41 Liter 35 Kg 450 x 260	48 Liter 42 Kg 450 x 300
Gewicht	60 Kg	63 Kg	98 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen-Motor	2.099,00 €	2.235,00 €	2.578,00 €	2.838,00 €	3.109,00 €
Einphasen-Motor	2.099,00 €	2.235,00 €	-	-	-
Zwei Geschwindigkeiten mit Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 Volt)	2.283,00 €	2.418,00 €	2.761,00 €	3.021,00 €	3.292,00 €

Spiralteigknetmaschine

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Die „L“ Teigmaschinen werden komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Die „L“ Teigmaschine ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und Verbesserungen in unserer Entwicklung der Teigknetmaschinen. Ständige Qualitätskontrollen gewährleisten eine lange Lebensdauer, auch unter höchsten Ansprüchen. Alle Maschinen sind mit Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet, das besonders robust und wartungsarm ist. Der Kessel und der Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Alle Modelle mit Dreiphasen-Motor (400Volt) sind optional auch mit zwei Geschwindigkeiten verfügbar. Selbstverständlich erfüllen auch alle Modelle der Serie „L“ sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.

Alle Modelle der Linie „L“ verfügen über Rädersatz und Timer



Edelstahlspirale



Schalteinheit



Kunststoffkesselabdeckung

Gabelteigmaschine

Gabelteigmaschine F30

Die Maschine eignet sich für beste Verarbeitung von Teigen aller Art. Der Edelstahlkessel mit einem Fassungsvermögen von 30 kg / 35 Liter ist mit einem Edelstahlgitter abgedeckt, das ermöglicht ein leichtes Einfüllen von Mehl im Rührzustand.

Besitzt einen Notstoppschalter und ist in den Ausführungen mit 230 V und 400 V verfügbar.



Modell F30	1-phasig ●	3-phasig ●	3-phasig ● 2 Geschwindigkeiten
Leistung max.	0,75 kW	0,75 kW	0,75/1,1 kW
Maschinenmaße B x T x H in mm	950 x 630 x 600	950 x 630 x 600	950 x 630 x 600
Spannung	230 V-50 Hz	400 V-50 Hz	400 V-50 Hz
Gewicht	95 kg	95 kg	95 kg
Preis	4.309,00 €	4.309,00 €	4.663,00 €
Wagen H 10 mit Rädern	192,00 €	192,00 €	192,00 €
Timer	97,00 €	97,00 €	97,00 €

Gabelteigmaschine

Kenwood Chef Major Titanium

Diese Küchenmaschine ist ein Kenwood-Major mit Extra-Power, um eine ausdauernde und intensive Benutzung zu garantieren. Dieses Gerät hat einen 1500W-Motor und ist mit einer Rührschüssel (Fassungsvermögen 6,7 Liter) und einem Mixer mit 1,5-Liter-Glas ausgestattet.

- Elektronische Regelung der Bearbeitungsgeschwindigkeit
 - Mischfunktion bei niedriger Geschwindigkeit
 - Timer
 - Rührbewegung
- Gummierter Schneebesen, Knetaken, Schneebesen K, Anschluss für die Hoch-, Mittel- und Niedriggeschwindigkeitsbearbeitung.

Allgemeine Daten:

Maschinenkörper aus Aluminiumguss
 Rührschüssel aus verchromtem Edelstahl
 Werkzeugmaterial Edelstahl
 Farbe: Silber
 Leistung: 1500 W
 Größe (cm): 31 x 38,5 x 35 h
 Bearbeitungsgeschwindigkeit : Variabel
 Gewicht: 12,9 kg
 Rührschüssel Fassungsvermögen: 6,7 Liter
 Kapazität - Kuchenteig: 4,55 kg
 Kapazität - Brotteig: 2.4 kg
 Kapazität - Eiweiße max.: 16
 Kapazität - Mehl für Gebäck max.: 910 g



Modell KMP05 ●	
Leistung max.	1500 W
Maschinenmaße B x T x H in mm	310 x 385 x 350
Spannung	230 V-50 Hz
Gewicht	12,9 kg
Preis	1.026,00 €

Modell		Pratic 3 ●	Pratic 5 ●	Pratic 8 ●
Leistung	Watt Ampere	480 W 2,2 A	960 W 4,4 A	960 W 4,4 A
Maße	mm	350 x 240 x 310	410 x 310 x 340	410 x 310 x 400
Gewicht	Kg	11	18	19
Motorumdrehungen p. Min.	Rpm	900 - 2200	900 - 2200	900 - 2200
Kesselmaße	mm	D = 180, H = 105	D = 240 H = 120	D = 240, H = 180
Preis 230 Volt	€	919,00	1.188,00	1.308,00
Zubehör				
Kunststoffdeckel	€	34,00	41,00	41,00
Messerset standard	€	76,00	115,00	115,00
Messerset gelocht	€	76,00	115,00	115,00
Messerset gezahnt	€	76,00	115,00	115,00

Cutter

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

EINFACH UND SICHER

Der Cutter Pratic ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Die Abdeckung des Kessels ist aus lebensmittelechtem Kunststoff und extrem bruchsicher.

Der Tischcutter verfügt über vier spezielle Gummifüße, die eine hohe Stand- und Rutschfestigkeit gewährleisten. Zur Sicherheit sind Microschalter am Deckel angebracht, so dass der Betrieb des Cutters nur im geschlossenen Zustand möglich ist.

Die Modelle der Pratic Serie verfügen über eine Motorbremse, die einen schnellen Stillstand der Schneidemeser sichern. Die Messerumdrehungen sind über das Bedienfeld an der Vorderseite regulierbar.

Der Kessel liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der Lebensmittel durch den Motor verhindert wird. Mitgeliefert wird 1 Standardmesser. Weitere Hackmesser sind als Zubehör erhältlich.

Durch zwei synchron laufende Motoren ist der Pratic 8 der stärkste seiner Klasse. Selbstverständlich erfüllt der Cutter alle Hygiene und CE Vorschriften.



Cutter
Gemüseschneider



Schalteneinheit



Sicherheitsmechanik
am Deckel



Messer

Fertigungszeiten

passierte Tomaten	~ 60 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Mayonnaise	~130 Sec.	mit Hackmesser gelocht
Kuchenteig	~ 60 Sec.	mit Hackmesser gezahnt
Petersilie	~ 15 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Semmelbrösel	~ 60 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Schokolade	~ 60 Sec.	mit Hackmesser gelocht

Modell		COMPACT L3 ●	IDEAL L5 ●	PROFESSIONAL L8 ●
Leistung 230 Volt	Watt Ampere	550 W 3,5 A	1100 W 6,7 A	1100 W 6,7 A
Leistung 400 Volt	Watt Ampere	550 W 1,7 A	1100 W 4,3 A	1100 W 4,3 A
Außenmaße B x T x H	mm	240 x 270 x 420	280 x 330 x 490	280 x 330 x 550
Gewicht	Kg	13,5	20	21
Motorumdrehungen p. Min.	Rpm	1400	1400	1400
Kesselmaße	mm	Ø = 180 H = 105	Ø = 240 H = 120	Ø = 240 H = 180
Preis 230 Volt	€	875,00	1.167,00	1.263,00
Preis 400 Volt	€	864,00	1.156,00	1.251,00
Modelle mit zwei Geschwindigkeiten 700/1400 RPM	€	-	1305,00	1419,00
Modelle mit zwei Geschwindigkeiten 1400/2800 RPM	€	-	1476,00	1.589,00
Zubehör				
Kunststoffdeckel	€	34,00	42,00	42,00
Nabe komplett mit glatter, gezahnter oder gelochter Scheibe	€	75,00	92,00	92,00
Nabe komplett aus Edelstahl mit glatter, gezahnter oder gelochter Scheibe für Cutter mit 2800 Umdrehungen	€	160,00	160,00	160,00

Cutter

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

EINFACH UND SICHER

Unsere Cutter der ROBOT Linie sind so konzipiert, um den steigenden Anforderungen des professionellen Anwenders gerecht zu werden.

Gekennzeichnet durch einfache Bedienung, sind Sie in der Lage alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: homogenisieren, kneten, hacken, zerkleinern.

Durch die Einhaltung der strengsten Sicherheitsbestimmungen wird durch niedrige Spannungsbefehle 24 Volt, mechanischer Bremse, Entriegelungshebel des Tankdeckels, Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel, die optimale Handhabung des Gerätes gewährleistet.

In Übereinstimmung mit den allgemeinen Hygienevorschriften der Industrie, wird für die Realisierung unseres Schneiders, den Edelstahltank, Arbeitsmittel und den Maschinenkörper ausschließlich Edelstahl verwendet.

Die Kesselabdeckung ist jedoch aus Polycarbonat für Lebensmittel. Stromversorgung 230 Volt, zweiphasig oder dreiphasig 230/400 230/400 Volt 2 Geschwindigkeiten.



Cutter
Gemüschneider



Schalteneinheit L3 - L8



Messer

Fertigungszeiten

passierte Tomaten	~ 60 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Mayonnaise	~130 Sec.	mit Hackmesser gelocht
Kuchenteig	~ 60 Sec.	mit Hackmesser gezahnt
Petersilie	~ 15 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Semmelbrösel	~ 60 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Schokolade	~ 60 Sec.	mit Hackmesser gelocht

Modell		L16 ●	L20 ●
Leistung 230 Volt	Watt Ampere	- -	- -
Leistung 400 Volt	Watt Ampere	3500W - 4500W 8,4 - 6,58 A	3500W - 4500W 8,4 - 6,58 A
Außenmaße B x T x H	mm	750 x 500 x 510	750 x 500 x 510
Gewicht	Kg	100	105
Motorumdrehungen p. Min.	Rpm	1400 & 2800	1400 & 2800
Kesselmaße	mm	Ø = 320 H = 180	Ø = 320 H = 255
Preis 230 Volt	€	-	-
Preis 400 Volt	€	-	-
Modelle mit zwei Geschwindigkeiten	€	4.516,00	4.650,00
Zubehör			
Messerset Standard, gelocht oder gezahnt	€	433,00	433,00

Cutter

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Speziell auf die Bedürfnisse von großen Restaurants wie Kantinen, großen Hotels abgestimmt, um die Bearbeitung von großen und kleinen Mengen zu ermöglichen.

Die Maschine wurde entwickelt, um sie auf dem Arbeitstisch zu positionieren. Das ergonomische Design macht es leicht sie zu reinigen und zu verwenden; Deckel, Kessel und Messer sind einfach und schnell entfernbar. Der Cutter Magnum ist mit 16 und 20 Litern Fassungsvermögen erhältlich, beide sind kippbar und ermöglichen das Schneidgut bequem zu entnehmen und den Behälter problemlos zu reinigen. Die Maschine ist aus Edelstahl. Sie kann auf die individuellen Arbeitszyklen des Bedieners eingestellt werden. Sie können wählen, wie lange die Maschinen laufen sollen, bevor sie für ca. 2 Sekunden Intervall stoppen. Dies ermöglicht auch mit kleinen Mengen zu arbeiten, die während des 2-Sekundenintervalls vom Schneidwerk zurück auf den Boden des Behälters fallen und dann vollständig bearbeitet werden. Sie können auch die automatische Abschaltung einstellen, wenn der Innenraum des Kessels Temperaturen erreicht, welche die Produkte negativ beeinflussen können. In der Maschine ist ein Zweigeschwindigkeitsmotor installiert. Die erste Geschwindigkeit arbeitet mit 1400 Umdrehungen pro Minute, die zweite mit 2800 Umdrehungen pro Minute. Die Impulstaste der Maschine ermöglicht es das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Solange die Taste gedrückt wird, arbeitet der Cutter und stoppt sofort beim Loslassen der Taste. Die Öffnung mit Verschluss auf dem Deckel, ermöglicht das Einfüllen von Flüssigkeiten während des Gebrauchs. Dies ist vorteilhaft bei der Zubereitung von Cremes und Soßen. Das Display der Maschinen hat zahlreiche Sensoren, die den aktuellen Bearbeitungsprozess überwachen und gegebenenfalls die erste Selbstdiagnose anzeigen sollte ein Bedienungsfehler vorliegen.



Messer

GAM Gemüseschneider

Oft kopiert, doch nie erreicht.

Ob Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienneschnitt oder Reiben. Wenn Sie einen Alleskönner für Ihre Küche suchen, kommen Sie am GAM Gemüseschneider nicht vorbei.

Die Vielzahl an Möglichkeiten, die dieses Gerät in Verbindung mit der großen Auswahl an Scheiben bietet, würde Seiten füllen. Nicht umsonst sind wir hier Marktführer.

Unsere einzigartige Bauweise hält Motorwärme dauerhaft vom Schneidebereich fern, so dass Sie noch lange beispielsweise Käse reiben können während andere Geräte längst zum „Schmieren“ anfangen.

Eine Fehlerquote von deutlich unter 1% in den ersten 5 Jahren ist das Ergebnis ständiger Qualitätskontrollen und Optimierungen in unserem Haus.



Gemüseschneider

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Gemüseschneider mit kreisförmigem Einfüllschacht

Colosseo ist ein leistungsstarker und vielseitiger Gemüseschneider mit kreisförmigem Einfüllschacht, der hervorragende Materialien und Design mit einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis kombiniert. Dieser Gemüseschneider ist ideal, um große Mengen an Produkte in kürzester Zeit zu verarbeiten.

HAUPTMERKMALE

1. Extra großer runder Einfüllschacht, bis zu 400 kg Produkt pro Stunde **zeitsparend**
2. Vollständig aus rostfreiem Edelstahl **robust, hygienisch, einfach zu reinigen**
3. Motor 0,55kW / 0,75 HP **potent**
4. große Auswahl an Schneidescheiben für verschiedene Prozesse **vielseitig**
5. Exklusive X1-8 einstellbare Scheibe, die den Schnitt von 1 bis 8 mm mit nur einer Scheibe ermöglicht **intelligent**
6. Doppelgriff **einfach zu bedienen**, auch für kleine Menschen
7. Breiterer Produktausgang **praktisch**
8. Deckel einfach entfernbar, **einfach zu reinigen auch in der Geschirrspülmaschine**
9. Kein kritischer Punkt bei der Reinigung **hygienisch**
10. Elektronische Steuereinheit in einem Kasten eingeschlossen **geringes Beschädigungsrisiko**
11. Zugriff auf die Scheiben blockiert, wenn die Maschine eingeschaltet ist **sicher**
12. Verfügbare Modelle: einphasig, dreiphasig und dreiphasig mit zwei Geschwindigkeiten
13. Aktive und passive Sicherheitseinrichtungen und elektrisches System EC genormt



Einfüllschacht

Cutter
Gemüseschneider

Modell		Maße	Leistung	Std. Leistung	Gewicht	Preis
COLOSSEO	●	235 x 550 x 560 mm	230V / 0,55 kW	150 Kg / Std.	20 Kg	1.630,00 €
COLOSSEO-TR	●	235 x 550 x 560 mm	400V / 0,55 kW	150 Kg / Std.	20 Kg	1.650,00 €
COLOSSEO-2GT	●	235 x 550 x 560 mm	400V / 0,60 / 0,26 kW	150 Kg / Std.	22 Kg	1.915,00 €

Gemüseschneider

ACHTUNG:

5 Jahre Garantie auf alle Modelle
(außer auf die elektronische Steuerplatine)



A2

Unentbehrlich in jeder Küche! Entworfen um zu schneiden, zu würfeln, zu reiben sowie für den Scheiben- und Pommesschnitt und vieles mehr. Geeignet für verschiedene Produkte wie: Gemüse, Früchte, Hülsenfrüchte, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchte etc.

Aus Edelstahl hergestellt und mit einer speziellen Legierung versehen verfügt dieser Küchenhelfer über alle Sicherheitsvorrichtungen und erfüllt alle gültigen Normen.

Für spezielle Verarbeitungen eignet sich die Version mit 2 Geschwindigkeiten besonders.



Auswurfschacht



Schalteinheit



Einfüllschacht

Die Gemüseschneider erfüllen alle Hygiene- und CE Vorschriften. Dadurch sind die Gemüseschneider praktisch für alle Arten von Gemüsevorbereitung geeignet.

Alle lieferbaren Scheiben sind auf Seite 60 - 64 aufgeführt.

Gemüseschneider & Kombigerät

ACHTUNG:

5 Jahre Garantie auf alle Modelle
(außer auf die elektronische Steuerplatine)

Das Kombigerät A2L besteht aus einem Gemüseschneider und einem Cutter L5.

Durch die kompakte Bauweise spart dieses Gerät sehr viel Platz in der Küche.

Mit diesem Kombi-Gerät haben Sie alles, was der Koch zum Zubereiten von Gemüse und anderen Zutaten braucht.

Selbstverständlich ist auch dieses Gerät komplett aus Edelstahl gefertigt und erfüllt alle Hygiene- und CE Vorschriften.



Modell		Kombigerät A2L	Cuocojet A2	Cuocojet A2 - inox	Cuocojet A2 - 2GT	Cuocojet A2-2GT inox
Leistung 230 Volt	W	L5 = 1,1 kW A2 = 0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	-	-
Leistung 400 Volt	W	L5 = 1,1 kW A2 = 0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	0,60 / 0,26 kW	0,60 / 0,26 kW
Außenmaße B x T x H	mm	530 x 490 x 610mm	235 x 550 x 560mm	235 x 550 x 560mm	235 x 550 x 600mm	235 x 550 x 600mm
Gewichte	Kg	44	20	20	22	22
Preis	€	2.113,00	931,00	973,00	1.196,00	1.238,00

Scheiben für Gemüseschneider



Schneidescheibe EG1

Schneidestärke	geeignet für	Preis
1mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	62,00 €



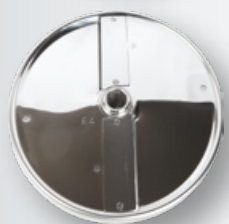
Schneidescheibe EG2

Schneidestärke	geeignet für	Preis
2mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	62,00 €



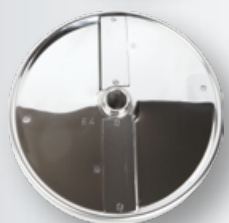
Schneidescheibe EG3

Schneidestärke	geeignet für	Preis
3mm	Grobschnitt für Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	62,00 €



Schneidescheibe E4I

Schneidestärke	geeignet für	Preis
4mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	66,00



Schneidescheibe E5I

Schneidestärke	geeignet für	Preis
5mm	besonders für Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Apfel- und Zwiebelringe, gekochte Kartoffeln, Champignons, Sellerie u.v.m.	66,00 €



Schneidescheibe E6

Schneidestärke	geeignet für	Preis
6mm	besonders für Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Apfel- und Zwiebelringe, gekochte Kartoffeln, Champignons, Sellerie u.v.m.	62,00 €



Schneidescheibe E8

Schneidestärke	geeignet für	Preis
8mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D8+8, für Würfel mit 8mm und für grobe Schnitte	62,00 €

Scheiben für Gemüseschneider

Schneidescheibe E10		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D10+10, für Würfel mit 10mm und für grobe Schnitte	66,00 €



Schneidescheibe E14		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
14mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D12+12, für Würfel mit 12mm und für sehr grobe Schnitte	66,00 €



Schneidescheibe S1		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
1mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	66,00 €



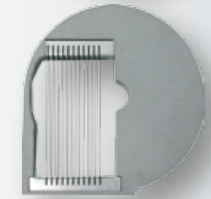
Schneidescheibe S2		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
2mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	66,00 €



Schneidescheibe E5		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
5mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	66,00 €



Pommesscheibe B6		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
6mm	für ca. 6mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	86,00 €



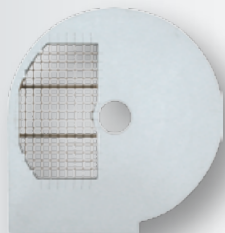
Pommesscheibe B8		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
8mm	für ca. 8mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	86,00 €



Pommesscheibe B10		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	für ca. 10mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	86,00 €

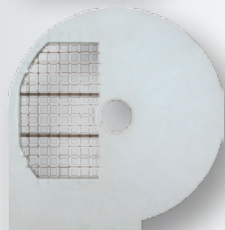


Scheiben für Gemüseschneider



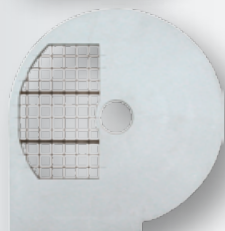
Würfelgitter D8x8

Würfelstärke	geeignet für	Preis
8mm	Würfel mit ca. 8mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	99,00 €



Würfelgitter D10x10

Würfelstärke	geeignet für	Preis
10mm	Würfel mit ca. 10mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	99,00 €



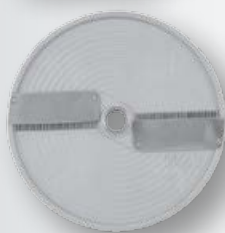
Würfelgitter D12x12

Würfelstärke	geeignet für	Preis
12mm	Würfel mit ca. 12mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	95,00 €



Würfelgitter D20x20

Würfelstärke	geeignet für	Preis
20mm	Würfel mit ca. 20mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	95,00 €



Stäbchenscheibe H2,5

Schneidestärke	geeignet für	Preis
2,5mm	Julienneschnitt	98,00 €



Stäbchenscheibe H4

Schneidestärke	geeignet für	Preis
4mm	Julienneschnitt	98,00 €



Stäbchenscheibe H6

Schneidestärke	geeignet für	Preis
6mm	Julienneschnitt	98,00 €

Scheiben für Gemüseschneider

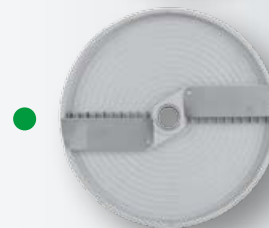
Stäbchenscheibe H8

Schneidestärke	geeignet für	Preis
8mm	Julienschnitt	98,00 €



Stäbchenscheibe H10

Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	Julienneschnitt	98,00 €



Reibescheibe Z2

Raspelstärke	geeignet für	Preis
2mm	Karotten, Brot, Nüsse u.s.w.	62,00 €



Reibescheibe Z3

Raspelstärke	geeignet für	Preis
3mm	Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Waldorfsalate, Käse, Nüsse, Schokolade u.v.m.	62,00 €



Reibescheibe Z4

Raspelstärke	geeignet für	Preis
4mm	Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Waldorfsalate, Pizzakäse, Nüsse, Schokolade u.v.m.	62,00 €



Raspelscheibe Z7

Raspelstärke	geeignet für	Preis
7mm	Schweizer Rösti, Rettichsalat, Pizzakäse u.v.m.	62,00 €



Reibescheibe V

Reibestärke	geeignet für	Preis
< 1mm	Paniermehl, Parmesankäse, Nüsse u.v.m.	62,00 €



Scheiben für Gemüseschneider



Spezial Mozzarella Reibescheibe PZ7

Reibestärke	geeignet für	Preis
7mm	Mozzarellasticks	73,00 €



Spezial Mozzarella Reibescheibe DT9

Reibestärke	geeignet für	Preis
9mm	Mozzarellasticks	75,00 €



Einstellbare Schneidescheibe Vario X1-8

Schneidestärke	geeignet für	Preis
1 bis 8mm	einstellbare Schneidescheibe von 1 bis 8mm. Nicht verwendbar als Schneidescheibe für Würfelgitter oder Pommesscheiben.	161,00 €



Auswurfscheibe

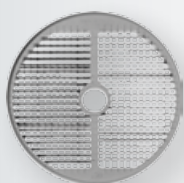
geeignet um	Preis
Lebensmittel auszuwerfen	20,00 €



Scheibenständer

mit 15 Einteilungen	Preis
	36,00 €

Nur für COLOSSEO



Würfelgitter DG 8x8

Reibestärke	geeignet für	Preis
8mm	Würfel mit ca. 8mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	189,00 €



Würfelgitter DG 10x10

Reibestärke	geeignet für	Preis
10mm	Würfel mit ca. 10mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	179,00 €



Würfelgitter DG 12x12

Reibestärke	geeignet für	Preis
12mm	Würfel mit ca. 12mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	159,00 €



Würfelgitter DG 20x20

Reibestärke	geeignet für	Preis
20mm	Würfel mit ca. 20mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	149,00 €

Kartoffelschäler

Der Kartoffelschäler P.S.P. 700 ist säulenförmig und komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Der innere Bereich ist mit einem widerstandsfähigen Schleifmaterial überzogen, was jedoch eine einfache Wartung und ein gutes Schälergebnis möglich macht.

Das Guss-Laufrad aus Aluminium wird durch einen Motor mit Antriebsriemen angetrieben und durch Kugellager gestützt. Durch die Abschirmung wird das Eindringen vom Wasser verhindert.

Diese Maschine verfügt über viele technischen Erneuerungen und berücksichtigt alle EG-Sicherheitsvorschriften.



PSP700-10



PSP700-15

Kartoffelschäler
Aufschnittmaschinen

Modell	PSP700-10 ●	PSP700-15 ●
Leistung	0,55 kW	1,1 kW
Außenmaße B x T x H	360 x 480 x 800 mm	440 x 560 x 850 mm
Gewicht	32 Kg	42 Kg
Stundenleistung	250 Kg	500 Kg
Fassungsvermögen	10 Kg	15 Kg
Preis 230 Volt	1.786,00 €	1.999,00 €
Preis 400 Volt	1.786,00 €	1.999,00 €
Schublade mit Filter	210,00 €	240,00 €

Miesmuschelreiniger



PC3T

PC3

PC8

Filter Muschelreiniger

Automatikmaschinen zum Waschen und Reinigen der Miesmuscheln. Zur Entfernung von Algen und Verkrustungen, mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Scheibe und Korb aus Inox-Stahl, ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Fischgeschäfte, Catering, Restaurants, Institute, Super- und Hypermärkte.

- Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Präziser und widerstandsfähiger mechanischer Timer
- Motor mit Riemenantrieb
- Drehscheibe, leicht ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung
- Auslauf auf der Vorderseite mit Sicherheitsvorrichtung, die die gereinigten Muscheln nach unten leitet
- Durchsichtiger Plexiglasdeckel zur Überwachung aller Reinigungsphasen
- Kontrollsensor der Deckelöffnung
- Wassereinflaß 3/4"; Wasserablauf Ø 50 mm
- Elektrische Teile in Gehäuse mit Schutzgrad IP56
- Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine mit den Normen in Bezug auf Hygiene und Sicherheit konform

Auf Anfrage

- Fernschalter an der Wand
- Elektroventil Wassereinflaß
- Filter
- Sonderspannungen, 60 Hz

Modell		PC3 ●	PC3T ●	PC8 ●
Ladefähigkeit	kg	3	3	8
Leistung *	kg/h	60	60	150
Außenmaße B x T x H	mm	402 x 609 x 561	402 x 609 x 800	442 x 686 x 945
Reinigungszyklus *	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3
Dreiphasen-Motor	kW	0,27	0,27	0,75
	HP	(0,35)	(0,35)	(1,00)
Einphasen-Motor	kW	0,42	0,42	0,75
	HP	(0,56)	(0,56)	(1,00)
Nettogewicht DPH (EPH)	kg	29	34	45
		(30)	(35)	(46)
Preis	€	1.950,00	2.310,00	2.400,00
Schublade mit Filter	€	420,00	420,00	420,00

* Der Reinigungszyklus und die Produktivität werden geschätzt und sind abhängig von der Arbeitsmethodik



Aufschnittmaschinen



Die Vertikalschneider der Serie ASE sind aus eloxierter Aluminiumlegierung für den professionellen Einsatz konzipiert.

Die Lieferung erfolgt inkl. angebauter Schleifvorrichtung
Die maximale Schnittstärke beträgt 15mm
Schnittstärke mod 350 = 260x300 mm
Schnittstärke mod 370 = 280x300 mm

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
ASE 350 AFF	●	350 mm	690 x 560 x 465 mm	41,0 Kg	370	230 Volt	2.565,00 €
ASE 350 AFF TR	●						400 Volt
ASE 370 AFF	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	42,0 Kg	370	230 Volt	2.655,00 €
ASE 370 AFF TR	●						400 Volt



Die Vertikalschneider der Serie ACE CARNE sind aus eloxierter Aluminiumlegierung für den professionellen Einsatz speziell für Fleisch konzipiert.

Die Lieferung erfolgt inkl. angebauter Schleifvorrichtung
Die maximale Schnittstärke beträgt 15mm
Schnittstärke Modell 350 = 260x300 mm
Schnittstärke Modell 370 = 280x300 mm

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
ACE 350 CAR	●	350 mm	690 x 560 x 465 mm	41,0 Kg	370	230 Volt	2.460,00 €
ACE 350 CAR TR	●						400 Volt
ACE 370 CAR	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	42,0 Kg	370	230 Volt	2.550,00 €
ACE 370 CAR TR	●						400 Volt

Aufschnittmaschinen

Die Vertikalschneider der Serie MAV sind aus eloxierter Aluminiumlegierung für den professionellen Einsatz konzipiert. Die Maschinen sind mit einem abnehmbaren Fettschutz längs des Segels ausgestattet.

Die Lieferung erfolgt inkl. angebauter Schleifvorrichtung
Die maximale Schnittstärke beträgt 30mm.



Kartoffelschäler
Aufschnittmaschinen

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
MIV 300 AFF	●	300 mm	585 x 540 x 460 mm	27,0 Kg	210	230 Volt	1.403,00 €
MIV 300 AFF TR	●	300 mm	585 x 540 x 460 mm	27,0 Kg	210	400 Volt	1.403,00 €

Aufschnittmaschinen



Die PAG ist die perfekte Profi Aufschnittmaschine mit einer Schnittbreite bis zu 30mm. Der Riemen-Antrieb ist mit einem Dichtsystem ausgestattet, das ein Verschmutzen des Riemens nahezu ausschließt. Eine umschaltbare Platine von 230V auf 400V macht die Maschine zum Allroundtalent. Lieferung inkl. Schleifvorrichtung. Der Messerwinkel beträgt 35°.

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
PAG 330	●	330 mm	645 x 570 x 535 mm	36,0 Kg	275	230 Volt	1.852,00 €
PAG 330 TR	●				275	400 Volt	1.852,00 €
PAG 350	●	350 mm	660 x 575 x 535 mm	36,0 Kg	275	230 Volt	1.964,00 €
PAG 350 TR	●				275	400 Volt	1.964,00 €



Die Serie TOP besteht aus eloxiertem Aluminium mit Getriebeübertragung mit wirklich innovativen Eigenschaften. Mit dieser Linie hat man sich bemüht, eine Wartung der Maschine überflüssig zu machen und so weit wie möglich alle Phasen der Reinigung zu vereinfachen. Bei der Top-Linie ist serienmäßig ein geschärftes und chromgehärtetes Spezialstahlmesser mit einigen Rillen montiert. Diese Rillen ermöglichen ohne Probleme Käse, Brot, Wurst und Gemüse mit besserem Ergebnis und qualitativ hochwertigeren Schnitt zu schneiden. Der patentierte Schlitten läuft auf einem Lager aus rostfreiem Stahl und ist komplett entfernbar. Mit diesem Laufsystem entfällt das Schmieren der Schiebeteile; der Motor hat eine Getriebeübertragung und es ist kein Nachspannen des Riemens mehr nötig.

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
TOP 220	●	220 mm	370 x 450 x 355 mm	11,8 Kg	140	230 Volt	612,00 €
TOP 250	●	250 mm	410 x 510 x 365 mm	13,2 Kg	155	230 Volt	781,00 €
TOP 275	●	275 mm	410 x 530 x 410 mm	14,3 Kg	200	230 Volt	852,00 €
TOP 300	●	300 mm	480 x 580 x 510 mm	20,8 Kg	200	230 Volt	1.309,00 €

Aufschnittmaschinen

Die Schrägschneider der Serie MI sind aus einer eloxierten Aluminiumlegierung hergestellt um den täglichen Anforderungen der Gastronomie gerecht zu werden. Sie verfügen über ein geschmiedetes, gehärtetes, dickes Messer und werden inkl. einer eingebauten Schleifvorrichtung geliefert. Die verstärkte Segelhalterung garantiert einen gleichmäßigen Schnitt. Die maximale Schnittbreite liegt bei 13mm. Der Messerwinkel beträgt 25°.



Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
MI 250	●	250 mm	570 x 560 x 370 mm	16 Kg	147	230 Volt	770,00 €
MI 300	●	300 mm	640 x 610 x 420 mm	20,5 Kg	220	230 Volt	1.101,00 €

Die Schrägschneider der FAP Serie sind aus hochwertigem eloxiertem Aluminium hergestellt und verfügen über einen luftgekühlten Riemenantrieb, der einen wartungsarmen Betrieb gewährleistet. Der Schlitten ist über eine Sicherungsschraube zur Reinigung abnehmbar. Der transparente Hartkunststoffschutz vor dem Schlitten garantiert einen optimalen Schutz bei bester Handhabung der Maschine. Die abgedeckte Nachfettöffnung erleichtert die Wartung und Pflege der Maschine, was eine lange Lebensdauer garantiert.



Riemenantrieb

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
GPE 250	●	250 mm	410 x 520 x 380 mm	14,5 Kg	147	230 Volt	561,00 €
FAP 300	●	300 mm	470 x 580 x 430 mm	23,0 Kg	220	230 Volt	987,00 €

Fleischwölfe mit Vorschneider



Dieses 8er Modell erfüllt alle Ansprüche der kleinen Gastronomie. Die rostfreien Edelstahlbauten sind auch für die Spülmaschine geeignet und zum Reinigen leicht zu zerlegen. Ohne Vorschneider.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
Fleischwolf 8G	●	270 x 260 x 360 mm	9,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W	459,00 €



Dieser kompakte, robuste und leicht bedienbare Fleischwolf ist ein unzerstörbarer Alleskönner. Er wurde aus Aluminiumdruckguss und Edelstahl gefertigt und hat ein einfaches und elegantes Design. Dies sind einige Funktionen, die ihn auszeichnen: Wärmeschutz als Standard, Mahlgruppe komplett abnehmbar um die Reinigung zu vereinfachen, Auffangbehälter, Einfüllschacht, Matrize, Schrauben und Stifte komplett aus Edelstahl gefertigt, Isolierung der Basis. Mahlgruppe komplett aus Edelstahl. Zusätzlich: Unger System für das sehr feine Haschieren des Hackfleisches (z.B. Wurstbrät).

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Unger	Preis
Fleischwolf 12GF	●	370 x 220 x 440 mm	18 Kg	200 Kg	230Volt/750W	-	873,00 €
Fleischwolf 12GF/TR	●	370 x 220 x 440 mm	18 Kg	200 Kg	400Volt/750W	-	831,00 €
Fleischwolf 12GFU	●	460 x 240 x 510 mm	23,5 Kg	200 Kg	230Volt/1100W	•	987,00 €
Fleischwolf 12GFU/TR	●	460 x 240 x 510 mm	23,5 Kg	200 Kg	400Volt/1100W	•	956,00 €



Der Fleischwolf beim 22E ist mit einer abnehmbaren Mahlgruppe und einem Vorschneider (Unger System) ausgestattet. Ein schnelles Wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ist damit problemlos gewährleistet, da die Mahlgruppe komplett vom Motorkörper getrennt werden kann und somit auch eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ermöglicht.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Unger	Preis
Fleischwolf 22E	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	200 Kg	230Volt/1100W	-	1.049,00 €
Fleischwolf 22E/TR	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	200 Kg	400Volt/1100W	-	1.008,00 €
Fleischwolf 22EU	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	•	1.278,00 €
Fleischwolf 22EU/TR	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	300 Kg	400Volt/1100W	•	1.237,00 €

Fleischwölfe mit Vorschneider

Die Fleischwölfe der Serie 22 und 32 sind professionelle Maschinen für hohe Leistung, ideal für große stündliche Hackfleischmengen, z.B. für Restaurants, Hotels, Großküchen, Fleischereien. Die vollständig herausnehmbaren Einzelteile in den Fleischwölfen (Schnecke, Messer, Lochscheibe) sind für die Spülmaschine geeignet.

32TC

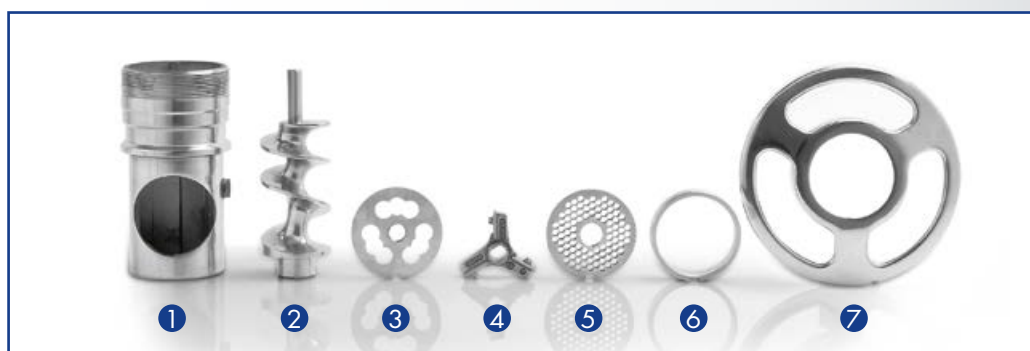


Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Unger	Preis
Fleischwolf 22TC	●	450 x 300 x 360 mm	40,0 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	-	1.548,00 €
Fleischwolf 22TC/TR	●	450 x 300 x 360 mm	40,0 Kg	300 Kg	400Volt/1100 W	-	1.507,00 €
Fleischwolf 32TC	●	470 x 300 x 450 mm	44,0 Kg	600 Kg	230Volt/1850W	-	2.017,00 €
Fleischwolf 32TC/TR	●	470 x 300 x 450 mm	44,0 Kg	600 Kg	400Volt/1850W	-	1.975,00 €
Fleischwolf 22TCU	●	490 x 300 x 360 mm	42,0 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	•	1.850,00 €
Fleischwolf 22TCU/TR	●	490 x 300 x 360 mm	42,0 Kg	300 Kg	400Volt/1100 W	•	1.798,00 €
Fleischwolf 32TCU	●	510 x 300 x 450 mm	46,0 Kg	600 Kg	230Volt/1850W	•	2.318,00 €
Fleischwolf 32TCU/TR	●	510 x 300 x 450 mm	46,0 Kg	600 Kg	400Volt/1850W	•	2.277,00 €

Fleischwolf
Käsereiben

Mahlgruppe für Modell 12 Teilsystem Unger

1. Mahlsatz
2. Schnecke
3. Erste Lochscheibe
4. Schneidmesser
5. Zweite Lochscheibe
6. Ring
7. Blockierscheibe



Mahlgruppe für Modell 22 - 32 Totalsystem Unger

1. Mahlsatz
2. Schnecke
3. Erste Lochscheibe
4. Erstes Schneidmesser
5. Zweite Lochscheibe
6. Zweites Schneidmesser
7. Dritte Lochscheibe
8. Ring
9. Blockierscheibe





- Für fleischverarbeitende Betriebe, Superund Großmärkte, Gemeinschaftsverpflegung
- Edelstahlkonstruktion AISI 304, mit Rädern mit Bremse.
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl AISI 304:
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl
Unger S5: Ø 98, 3 Scheiben, 2 selbstschärfende Messer aus Edelstahl und zwei Ringe
- Für eine einfache und schnelle Reinigung abmontierbare Haschiergruppe und Trichter
- Motor mit Rückwärtsgang (reverse)

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Gehäuse	Produktion	Motor DPH 400 V	Motor EPH 230 V	Unger	Preis
C/E 660 F ●	645 x 510 x 987 mm	74 Kg	32/98	750 Kg 12,5 Kg/min	3 kW 4 hp	2,2 kW 3 hp	•	5.400,00 €



Stark und Kompakt. Hochleistung. Leicht zu reinigen.
Für professionelle Benutzer.

- Gehäuse und ausziehbarer Trichter aus Inox Stahl AISI 304
- Externes Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304:
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Messer aus Edelstahl
Unger S5: Ø 98, 3 Lochscheiben, 2 selbstschärfende Edelstahl-Messer und 2 Ringe
- Größerer Einfüllschacht, größere Zuführung für mehr Volumen: Leistungssteigerung von 50% bis 80% gegenüber den traditionellen Fleischwölfen
- Ausgezeichnete Haschierung dank der besonderen Formgebung und den sehr geringen Toleranzen zwischen Schnecke und Schneckengehäuse
- Schnelle und widerstandsfähige Befestigung des Schneckengehäuses.
- Sichere und einfache Reinigung der Maschine: Schneckengehäuse, Trichter, Schneidaggregat und Einfüllschacht können herausgenommen und gründlich gereinigt werden, ohne daß die Gefahr besteht, die Maschine zu beschädigen
- Vorwärts-, Stop- und Rückwärtstaste mit Niederspannungs- NVR (24V).
- Elektronik im dichten Gehäuse, Schutzart IP 56.
- Auf Anfrage: Edelstahl-Tisch mit Rädern, Sonderspannungen, 60 Hz

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Gehäuse	Produktion	Motor DPH	Motor EPH	Unger	Preis
C/E 680 N ●	498 x 504 x 569 mm	58Kg (TF) 61Kg (MF)	32/98	750 Kg 12,5 Kg/min	3 kW 4 hp	3 kW 400 V	•	4.200,00 €

Theken-Fleischwolf



- Gehäuse und Einfüllschacht aus Edelstahl AISI 304.
- Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304
Einfache Reinigung
- Unger Ausführung: 3-teilig bei der Serien 22 (Ø 82)
und 5-teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
- Belüfteter Motor für den Dauereinsatz.
Vorwärts-, Stop- und Rückwärtstaste

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Gehäuse	Produktion	Motor	Leistung	Unger	Preis
A/E22R	● 443 x 326 x 488 mm	40 Kg	22/82	250 Kg	1,1 kW	230Volt/1100W	●	3.062,00 €
				4,2 Kg/min	1,5 hp	400Volt/1100W		3.432,00 €
A/E32R	● 545 x 340 x 555 mm	52 Kg	32/98	450 Kg	2,2 kW	400Volt/1100W	●	4.039,00 €
				7,5 Kg/min	3 hp			

Hart-Käsereiben



Die platzsparenden Maschinen, hergestellt aus poliertem Edelstahl, sind besonders für Restaurants, Hotels, Metzgereien und Küchen jeder Art geeignet. Die Motorbremse garantiert den sofortigen Stop der Reibe.

Die Reibe ist eine Rolle aus eloxiertem Aluminium mit Edelstahlzähnen für die Verarbeitung von: Parmesankäse, Brot, Keksen, Trockenfrüchten etc.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
Käsereibe 8G	●	280 x 170 x 310 mm	8,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W	342,00 €
Käsereibe 12GF	●	380 x 220 x 380 mm	18,0 Kg	70 Kg	230 Volt / 750 W	696,00 €
Käsereibe 12GF/TR	●	380 x 220 x 380 mm	16,0 Kg	70 Kg	400 Volt / 750 W	665,00 €



Zum Reiben von Parmesan, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade, etc.

- Für Restaurants, Mensen, Gemeinschaftseinrichtungen, Gasthäuser, Pizzerien, Fast Food, Lebensmittel verarbeitende Betriebe, Supermärkte
- Leicht zu benutzen und zu reinigen
- Ausziehbare Einfüllschacht aus Aluminiumlegierung, eloxiert, geeignet für kleine und mittlere Betriebe
- Struktur auf Edelstahl AISI 304
- Lochwalze aus Edelstahl
- Auffangwanne mit Sensor und Schutz
- Motor mit elektrischer Bremse

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
Käsereibe C/E GF	●	500 x 295 x 650 mm	26 Kg	130 Kg	400Volt/1100W	1.860,00 €

Kombi



8G

Der Fleischwolf beim 8G ist konzipiert für kleinere Gastronomien. Er ist aus hochwertigem Edelstahl und verfügt über einen Schutzschalter, der bei zu hohem Druck den Betrieb unterbricht.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
8G/Kombi	●	380 x 260 x 360 mm	10,0 Kg	30 / 30 Kg	230 Volt / 380 W	571,00 €



12AF

Der Fleischwolf beim 12AF verfügt über eine Mahlgruppe, die komplett vom Motorkörper getrennt werden kann. Somit ist eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ohne Reinigung möglich.

Der Fleischwolf beim 12AFE ist mit einer herausnehmbaren Schnecke ausgestattet, die ein schnelles Wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ermöglicht.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
12AF/Kombi	●	550 x 200 x 460 mm	22,0 Kg	200 / 50 Kg	230 Volt / 750 W	1.153,00 €
12AF/TR/Kombi	●	550 x 200 x 460 mm	20,0 Kg	200 / 50 Kg	400 Volt / 750 W	1.112,00 €
12AFE/Kombi	●	610 x 220 x 470 mm	25,0 Kg	200 / 50 Kg	230 Volt / 750 W	1.216,00 €
12AFE/TR/Kombi	●	610 x 220 x 470 mm	23,0 Kg	200 / 50 Kg	400 Volt / 750 W	1.174,00 €



22AE

Der Fleischwolf 22AEU ist mit einer herausnehmbaren Schnecke und Vorschneider (Unger System) ausgestattet. Ein schnelles Wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ist damit gewährleistet.

Der Fleischwolf beim 22AE verfügt über eine Mahlgruppe, die komplett vom Motorkörper getrennt werden kann. Somit ist eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ohne Reinigung möglich.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
22AE/Kombi	●	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W	1.295,00 €
22AE/TR/Kombi	●	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W	1.253,00 €
22AEU/Kombi	●	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W	1.445,00 €
22AEU/TR/Kombi	●	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W	1.413,00 €

Zubehör Mod. Enterprise	Mod. 8 (2÷16) ●	Mod. 12 (2÷18) ●	Mod. 22 (2÷20) ●	Mod. 32 (2÷20) ●
Lochscheiben				
Ø 2 mm	34,00 €	47,00 €	59,00 €	82,00 €
Ø 3 - 3,5 mm	27,00 €	34,00 €	43,00 €	57,00 €
Ø 4,5 - 20 mm	25,00 €	26,00 €	38,00 €	47,00 €
Messer Enterprise	11,00 €	16,00 €	20,00 €	24,00 €

Zubehör Mod. Unger	Mod. 12 ●	Mod. 22 ●	Mod. 32 ●
Lochscheiben			
Ø 2 - 2,5 mm	39,00 €	46,00 €	58,00 €
Ø 3 - 3,5 - 4 mm	32,00 €	32,00 €	45,00 €
Ø 4,5 - 10 mm	26,00 €	30,00 €	35,00 €
Ø 12 - 20 mm	26,00 €	28,00 €	33,00 €
Lochscheiben „O“	37,00 €	37,00 €	43,00 €
Messer Unger	26,00 €	32,00 €	40,00 €

ACHTUNG: Lochscheiben mit 8mm nur für EU-externe Länder

Trichter
37,00 €



Tomatenpresse
Mod. 12
186,00 €



Fleischwolf
Käsereiben

Knochensägen



Eine komplette Reihe von Knochensägen, bestehend aus 2 Modellen (kleines Mod. 1650, großes Mod. 1830) entwickelt und in Übereinstimmung mit den internationalen Hygienestandards hergestellt, für Metzger, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Fleischindustrie und das Zersägen von gefrorenen Meeresfrüchten. Der Maschinenkörper ist aus anodisiertem Aluminium, die Arbeitsoberfläche aus Edelstahl. Mit einem einstellbaren Blattspanner und einem Schneidportionierer mit selbstbremsender Niederspannungssteuerung 24 V..

Modell	Bandlänge	Schnitthöhe	Schnittbreite	Arbeitsfläche	Motor	Leistung	Gewicht	Gerätemaße	Preis
SEG 1650 (CEE)	● 1650mm	250 mm	190mm	410x 400mm	kW 0,90 230V/50Hz kW 1,1 400V/50Hz	24 V Nieder- spannungs- platine	33 kg	520x480 x840 mm	1.680,00 € 1.680,00 €
SEG 1830 (CEE)	● 1830mm	230 mm	200mm	410x 410mm	kW 0,75 230V/50Hz kW 0,75 400V/50Hz		38 kg	530x420 x910 mm	1.971,00 € 1.920,00 €
Edelstahlhalter für Modell 1650									319,00 €
Edelstahlhalter für Modell 1830									352,00 €
RVS Ersatzklinge für Modell 1650									18,00 €
RVS Ersatzklinge für Modell 1830									25,00 €

Wurstfüller

Hydraulischer Vertikal-Wurstfüller aus Edelstahl

- Edelstahlgehäuse und -deckel
- Edelstahlkolben
- Abnehmbarer Zylinder aus poliertem Edelstahl
- Automatischer Start und Stopp mit Knieschalter
- Schneller Kolbenrücklauf
- Ausstattung drei Edelstahltrichter: Ø 14, 22 und 30 mm
- Für Fleisch verarbeitende Betriebe, Wurstfabriken, Supermärkte...



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Fassungs- vermögen	Motor	Leistung	Preis
VINS/22	●	518 x 568 x 1188 mm	119 Kg	22 lt 19 Kg	0,52 kW 0,70 hp	400 Volt	5.400,00 €
VINS/32	●	518 x 568 x 1188 mm	125 Kg	32 lt 27 Kg	0,52 kW 0,70 hp	400 Volt	5.880,00 €

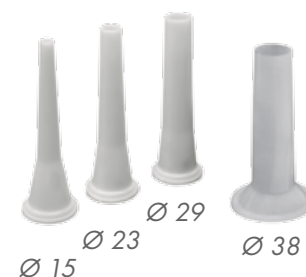
Wurstfüller

Extrem robust, einfach zu handhaben und zu verwenden. Dieser manuelle Wurstfüller (verfügbar in vier Horizontalmodelle 7-14 Liter, inklusive 3 Trichter) ist einfach das Beste für die Herstellung von Würsten aller Arten. Der Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/8, nahrungsmittelsicherer Aluminiumkolben mit Spezialdichtung, solide Metall-Laufschiene, die Präzisionszahnräder und die genaue Verarbeitung aller mechanischen Teile sorgen für einen einwandfreien Betrieb, maximale Leistung und eine lange Lebensdauer. Die Wurstfüller sind mit zwei Geschwindigkeiten ausgestattet und werden mit 3 austauschbaren Trichtern für verschiedene Arten von Würsten geliefert.



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Fassungsvermögen	Geschwindigkeit	Preis
LT 7	●	600 x 235 x 192 mm	19 Kg	7 lt 6 Kg	2	932,00 €
LT 14	●	770 x 272 x 220 mm	27 Kg	14 lt 13 Kg	2	1.032,00 €

Der extrem robuste Wurstfüller, die kompakte Edelstahltragkonstruktion, präziser Mechanismus und das Getriebe führen zu einer einfachen Führung des Metallkolbens und vereinfachen die Abfüllung der Fleischmasse. Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 lebensmittelgeeignet, Edelstahllaufschiene, Kolbenhalterung aus Kunststoff (Nylon), Deckel und Kolbendichtung aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff. Serienmäßige Lieferung mit 4 Trichtern in verschiedenen Größen, ideal für die Herstellung für alle Arten von Würsten.



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Fassungsvermögen	Geschwindigkeit	Preis
LT 3	●	220 x 370 x 200 mm	8 Kg	3 lt	1	342,00 €

Vakuumierer & Zubehör



Vakuumiermaschine GSV

Die Vakuumiermaschine GSV ist komplett aus Edelstahl hergestellt.

Mit automatischem Aufklappen des Deckels, Vakuumanzeige, regelbarer analoger Vakuumgrad, von 0 -1bar, Elektroventil, gesteuerte Absaugung, doppelte Dichtung für Dekompression (oben und unten), Stand-by-Funktion von 300 Sek., Halteführung für Vakuumbbeutel.

Modell		Gerätemaße / Arbeitsbreite	Gewicht	Pumpenleistung	Preis
GSV33	●	355 x 265 x 160 mm / 340 mm	7,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	549,00 €
GSV45	●	470 x 280 x 190 mm / 430 mm	10,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	846,00 €
GSV53	●	565 x 285 x 200 mm / 530 mm	14,6 Kg	-0,8Bar / 90 Watt	1.260,00 €

Vakuumbbeutel		Maße	Stück	Preis
15x30	●	150 x 300 mm	100	25,00 €
20x30	●	200 x 300 mm	100	26,00 €
20x40	●	200 x 400 mm	100	38,00 €
25x35	●	250 x 350 mm	100	40,00 €
25x45	●	250 x 450 mm	100	43,00 €
30x40	●	300 x 400 mm	100	53,00 €
30x50	●	300 x 500 mm	100	63,00 €
40x60	●	400 x 600 mm	100	95,00 €

Vakuumverpackungsmaschinen



BEREICH VERPACKUNG

Dies sind sehr zuverlässige Vakuumverpackungsmaschinen, gebaut mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit auf die Details, die den Unterschied in der Qualität machen.

Sie decken die Bedürfnisse von kleinen, mittleren und großen Betreibern und jener mit großer Produktionsmenge.

Unsere Geräte stellen die Entwicklung eines Produktes vor, ausgiebig von den anspruchsvollsten Kunden getestet. Hergestellt mit innovativer Technologie garantieren sie ein Höchstmaß an Effizienz und Zuverlässigkeit.

Wir haben uns entschieden diesen Bereich an der Spitze des Marktes zu positionieren. Sie sind perfekt im Einklang mit der Tradition der Zuverlässigkeit und Effizienz, die uns auszeichnet.

Modell	Gerätemaße	Gewicht	Schweißleiste	Wanne	Vakuumpumpe	Leistung	Preis
PACK 250 ●	334 x 443 x 358+341 mm	34 Kg	250 mm	260x330 x95+65 mm	6 mc/h	0,12 kW 0,16 hp	1.950,00 €
PACK 310 ●	394 x 463 x 387+355 mm	47 Kg	310 mm	320x350 x115+65 mm	12 mc/h	0,25 kW 0,33 hp	2.340,00 €
PACK 350 ●	434 x 518 x 407+394 mm	55 Kg	350 mm	360x405 x115+65 mm	12 mc/h	0,60 kW 0,80 hp	2.445,00 €
PACK 415 ●	509 x 568 x 437+426 mm	80 Kg	415 mm	435x520 x115+85 mm	20 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	3.030,00 €
PACK 460 ●	544 x 643 x 422+477 mm	90 Kg	460 mm	470x530 x115+100 mm	20 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	3.390,00 €
PACK 460C ●	547 x 733 x 926+479 mm	110 Kg	2 x 460 mm	470x530 x115+100 mm	25 mc/h	0,75 kW 1,00 hp	4.440,00 €

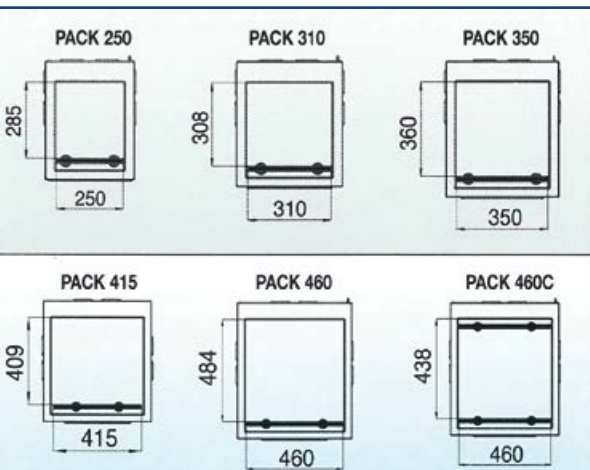


Die Verpackung in Schutzatmosphäre erhält man durch Absaugen der Luft in der Verpackung und Einblasen einer Gasmischung. Auf diese Weise können auch weiche, zerbrechliche oder spröde Materialien verpackt werden und die Haltbarkeit wird verlängert.

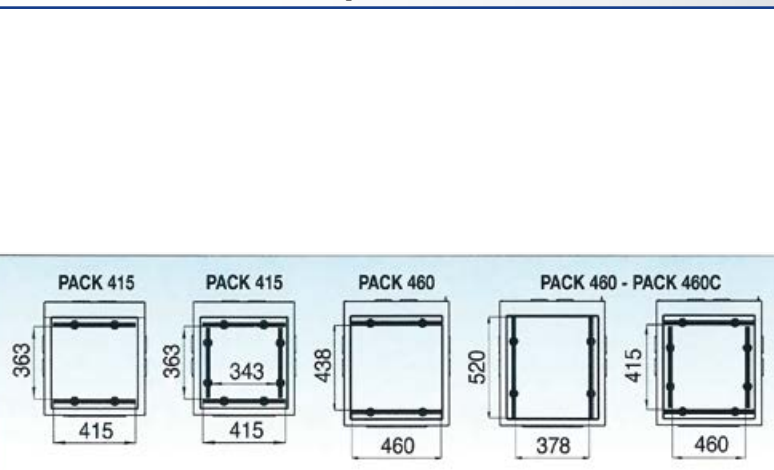
Vakuuierer Zubehör

KONFIGURATIONEN DER SCHWEISSLEISTEN

Standard



Optional



Die Bewegung der Schweißleiste wird durch zwei Kolben gesteuert, die sich absolut parallel bewegen. Es gibt keinen Kontakt mit störenden Leitungen. Die Leisten können zur Reinigung leicht entnommen werden.

STANDARDAUSRÜSTUNG UND OPTIONEN

	PACK 250	PACK 310	PACK 350	PACK 415	PACK 460	PACK 460C
Edelstahlwanne	○	○	○	○	○	○
Vakuu-Pumpenleistung	-	-	12 mc/h MF	20 mc/h MF	20 mc/h MF	25 mc/h MF
Pumpe mit höherer Kapazität	6 mc/h MF	12 mc/h MF	led	led	led	led
Bedientafel	led	led	led	led	led	led
Pumpenvorheizung	○	○	○	○	○	○
Programmierung Aspirationszeit	○	○	○	○	○	○
Programmierung Schweißzeit	○	○	○	○	○	○
Benutzerprogramme	10	10	10	10	10	10
Manuelle Steuerung Schweißzeit	○	○	○	○	○	○
Satz Gaseinblasung *	●	●	●	●	●	●
Zusatz-Schweißleisten	-	-	-	●	●	●
Satz Abfülltablett	○	○	○	○	○	○

○ Standard ● Optional - Nicht verfügbar

* Satz „Gaseinblasung“: Aufgrund der Explosionsgefahr ist es nicht möglich, Mischungen mit einem Sauerstoffanteil über dem normalerweise in der Luft vorhandenen Prozentsatz (21%) zu verwenden. Wir übernehmen keinerlei Verantwortung für eine nicht mit den Empfehlungen und Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung übereinstimmenden Verwendung.

Handverpackungsmaschinen

Handverpackungsmaschinen aus Inox-Stahl AISI 304



DSP 5

- Für Supermärkte, Gastronomie, Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte
- Für die Verpackung aller Arten von Lebensmittel mit Folie (nicht serienmäßig geliefert)
- Leichte Reinigung des Gerätes und der Folientrennleiste
- Teflonbeschichtete Anti-Rauchentwicklungs-Schneidleiste
- Temperaturregelung der Folienschweißfläche
- Gerät mit Folienbremse



DSP 15

Modell	Gerätemaße	Nennspannung	Leistung	Schweißfläche	Schweißstab	Rollenabmessungen	Preis
DSP 5 ●	605 x 714 x 225 mm	230 V 1/50 Hz	600 W	300 x 150 mm	525 mm	210 ø max x 500 l max	660,00 €
DSP 15 ●	605 x 305 x 517 mm	230 V 1/50 Hz	600 W	300 x 150 mm	525 mm	210 ø max x 500 l max	660,00 €



Stabmixer Light



MIX250VV COMBI

MIX250VF COMBI

STAB200

STAB250

Profi Handmixer

- stabile Konstruktion
- wahlweise mit 1 Geschwindigkeit oder regelbar
- elektronische Geschwindigkeitsstabilisierung
- Edelstahl Mixstäbe & Schneebesens
- belüftete Motoren
- Modelle VV mit regulierbarer Geschwindigkeit

Modell		Drehzahl / Min	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Preis
MIX250VV Motor	●	2.500 - 15.000	75 x 285 mm	1,00 kg	250	212,00 €
MIX250VF Motor	●	15.000		1,00 kg	250	181,00 €
STAB200 Stab 20 cm	●	bis ~ 15 Liter	200 mm	0,40 kg	-	84,00 €
STAB250 Stab 25 cm	●	bis ~ 20 Liter	250 mm	0,45 kg	-	95,00 €
MIX250VF Combi	●	Set aus FM250 VF Motor + Mixstab STAB250				266,00 €
MIX250VV Combi	●	Set aus FM250 VV Motor + Mixstab STAB250				298,00 €



MIX300

MIX400

STAB300L

STAB400L

STAB500L

MIX-L

Modell		Drehzahl / Min	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Preis
MIX300VV Motor	●	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	1,80 kg	300	288,00 €
MIX400VV Motor	●	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	2,10 kg	400	319,00 €
STAB300L Stab 30 cm		~ 30/50 Liter	300 mm	0,85 kg	-	127,00 €
STAB400L Stab 40 cm	●	~ 50/80 Liter	400 mm	1,00 kg	-	137,00 €
STAB500L Stab 50 cm	●	~ 80/100 Liter	500 mm	1,20 kg	-	149,00 €
MIX-L Schneebesens			330 x 120 mm	0,80 kg		169,00 €
MIX300VV Combi	●	Set aus MIX300 VV Motor + STAB400L + Schneebesens				577,00 €
MIX400VV Combi	●	Set aus MIX400 VV Motor + STAB400L + Schneebesens				642,00 €

Stabmixer Heavy



MIX350

MIX450

MIX650

STAB300

STAB400

STAB500

STAB600

MIX Schneebesen

Modell		Drehzahl / Min	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Preis
MIX350VV Motor	●	2.000 - 15.000	130 x 360 mm	2,60 kg	350	288,00 €
MIX350VF Motor	●	15.000				256,00 €
MIX450VV Motor	●	2.000 - 17.000	130 x 360 mm	3,20 kg	450	353,00 €
MIX450VF Motor	●	17.000				319,00 €
MIX650VV Motor	●	2.500 - 13.000	130 x 360 mm	3,60 kg	650	448,00 €
MIX650VF Motor	●	13.000				417,00 €
Mixstäbe						
STAB300 Stab 30 cm	●	~ 15 / 80 Liter	300 mm	1,20 kg	-	137,00 €
STAB400 Stab 40 cm	●	~ 80 / 120 Liter	400 mm	1,45 kg	-	149,00 €
STAB500 Stab 50 cm	●	~ 150 / 230 Liter	500 mm	1,65 kg	-	159,00 €
STAB600 Stab 60 cm	●	~ 250 / 330 Liter	600 mm	1,90 kg	-	169,00 €
Schneebesen						
MIX Schneebesen	●	-	330 x 120 mm	0,80 kg	-	169,00 €

Mixer-Sets			Preis
MIX350 SET	●	Set aus MIX350 VF Motor + Mixstab 400	395,00 €
MIX450 SET	●	Set aus MIX450 VF Motor + Mixstab 400	459,00 €
MIX650 SET	●	Set aus MIX650 VF Motor + Mixstab 400	555,00 €
MIX350 COMBI	●	Set aus MIX350 VV Motor + Mixstab 400 + Schneebesen	604,00 €
MIX450 COMBI	●	Set aus MIX450 VV Motor + Mixstab 400 + Schneebesen	669,00 €
MIX650 COMBI	●	Set aus MIX650 VV Motor + Mixstab 400 + Schneebesen	765,00 €
Zubehör			
MIXPS	●	Wandhalterung für Motor	32,00 €
MIXPC	●	Wandhalterung für COMBI	43,00 €

Wir bieten Ihnen leistungsfähige gewerbliche Spülsysteme,
die geplant und angefertigt werden, um ausgezeichnete Reinigungs-,
Hygiene- und Glanzergebnisse zu erzielen.
Produkte von hoher Qualität, die eine energiesparende Politik des
geringsten Wasser- und Spülmittelverbrauchs betreiben.

100% Made in Italy

ZUVERLÄSSIGKEIT

HOHE LEISTUNGEN

GARANTIERTE BETREUUNG

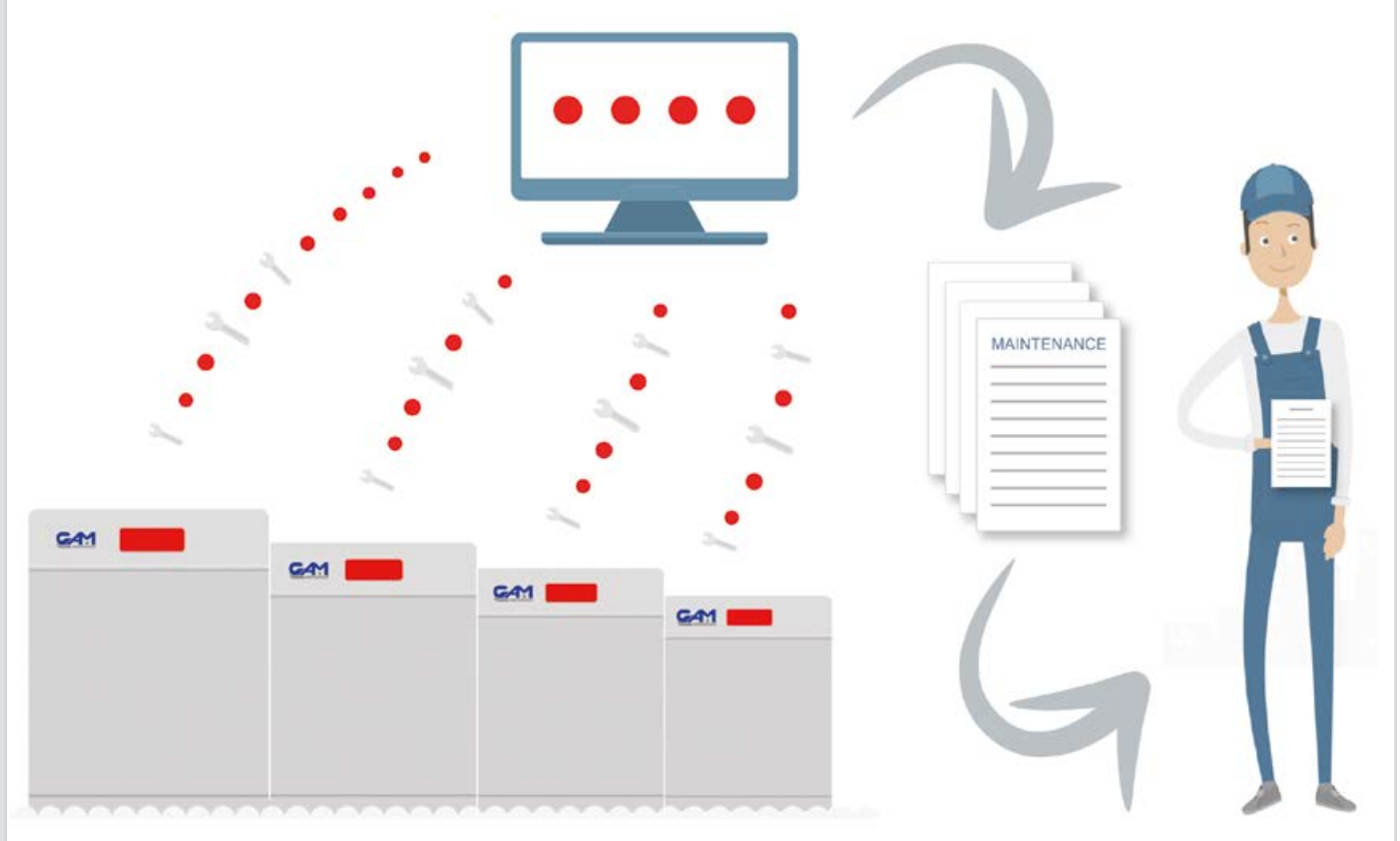
RoHS-KONFORME MATERIALIEN



KUNDENDIENST WAR NOCH NIE SO EINFACH

IKLOUD VEREINFACHT IHR LEBEN MIT INNOVATIVEN FEATURES:

- Maschinenbedienung, Waschzyklus-Einstellung, Zugriff auf alle Leistungsdaten und das alles auf Distanz
- Spülmaschine und Techniker in ständiger Verbindung
- Selbstdiagnose mit sofortiger Meldung an Techniker
- Vereinfachte Wartung
- **Einfache Bedienung bei technischen Eingriffen**



WAS UNS EINZIGARTIG MACHT: HAUPTMERKMALE UNSERER SPÜLMASCHINEN



- EINSTELLBARE GESCHWINDIGKEIT DER NACHSPÜLARME
- EINFACHE WARTUNG IM FRONTBEREICH
- DOPPELTER SPÜL- UND GLANZMITTELDOSIERER SERIENMÄSSIG IN ALLEN MODELLEN

UNTERSCHIEDLICHE EINSTELLUNGEN DER SPÜL- UND DER GLANZMITTELMENGE FÜR JEDEN WASCHZYKLUS; FÜR DIE PERFEKTE DOSIERUNG UND HÖHERE EINSPARUNG



- HYGIENISCHE, GESTANZTE UND GENEIGTE WASHWANNE FÜR EINEN BESSEREN WASSERABLAUF
- ROBUSTE SPÜL- UND NACHSPÜLARME KOMPLETT AUS EDELSTAHL; VERLÄSSLICH UND KORROSIONSBESTÄNDIG

WAS UNS EINZIGARTIG MACHT: HAUPTMERKMALE UNSERER SPÜLMASCHINEN

- HYGIENISCHE KORBHALTERUNGEN DIE EINE OPTIMALE REINIGUNG IN JEDEM WINKEL DES KORBS ERMÖGLICHEN, SOWOHL FÜR ECKIGE ALS AUCH FÜR RUNDE KÖRBE GEEIGNET
- ROBUSTE TÜRHALTERUNGEN IN 20/10
- AUTOMATISCHER ABLAUF ZWISCHEN SPÜL- UND NACHSPÜLGANG UND TEILWEISE ERNEUERUNG SAUBEREN SPÜLWASSERS IN JEDEM ZYKLUS (MIT INSTALLIERTER WASCHPUMPE)

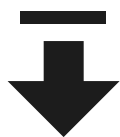


- TÜR MIT DOPPELWAND ERMÖGLICHT THERMO-AKUSTISCHE ISOLIERUNG
- DOPPELTER ANSAUGFILTER; IM SPÜL- UND NACHSPÜLGANG WERDEN AUCH KLEINSTE UNREINHEITEN ZURÜCKGEHALTEN

WAS UNS EINZIGARTIG MACHT: HAUPTMERKMALE UNSERER SPÜLMASCHINEN

- ZUSÄTZLICHE EDELSTAHL-FILTER
IN WASCHWANNE ALS STANDARDAUSFÜHRUNG
- SELBSTDIAGNOSE MIT TEXTNACHRICHT ÜBER
MÖGLICHE STÖRUNGEN MIT LÖSUNGSVORSCHLÄGEN
- HYGIENISCHE, GESTANZTE UND
ABGERUNDEDE WASCHWANNE
- LEICHT HERAUSZIEHBARE KORBHALTERUNG

**PUSH TO
START**



- STARTEN DES WASCHZYKLUS „PUSH TO START“
GARANTIERT NIEDRIGEREN VERBRAUCH



Technische Merkmale

WAS UNS EINZIGARTIG MACHT: HAUPTMERKMALE UNSERER SPÜLMASCHINEN



- DIE DOPPELWAND-AUSFÜHRUNG ERMÖGLICHT THERMO-AKUSTISCHE ISOLIERUNG
- HYGIENISCHE, GESTANZTE, ABGERUNDETE WASCHWANNE
- ZUSÄTZLICHE EDELSTAHL-FILTER IN WASCHWANNE ALS STANDARD-AUSFÜHRUNG
- ANGENEHME ARBEITSHÖHE VON 80 CM

- WEITERENTWICKELTE TÜRSCHLIESSUNG MIT ANSCHLAGDÄMPFUNG
- TÜR MIT DOPPELWAND UND MIT VERSTÄRKTER TÜRHALTERUNG IN 20/10
- VERSTÄRKTES GESTELL IN 30/10



Technische Merkmale

DIE LÖSUNG FÜR UNSCHLAGBAR SAUBERE GLÄSER



Das **Umkehrosiose-System** beseitigt alle Wasserunreinheiten. Handtrocknen, Kalkrückstände und Abrieb gehören der Vergangenheit an. Ein Glas braucht Pflege und wir wissen das (Verfügbar nur in der Version ohne Break-Tank).

Unsere Produkte sind entwickelt worden um das Maximum mit den besten Ergebnissen zu bekommen. Kaffee-, Zucker- oder Lippenstift Rückstände sind dank der Effizienz unserer Produkte nicht mehr Ihr Problem.

Mit der Zugabe von Antikalk-, Antischaum- und antibakteriellen Mitteln werden auch die zerbrechlichsten Gläser sorgfältig gereinigt und die Spülmaschine dabei geschont.

Umkehrosiose Anlage

Modell	SO1100K
Maschinenmaße	107 x 450 x 450 mm (B x T x H)
Leistung	300 Watt
Einlasswassertemperatur	35 °C max
Abgehender Wasserdruck	~ 0,5 Bar
Durchlaufgeschwindigkeit	180 l / h bei 25 °C

Technische Merkmale

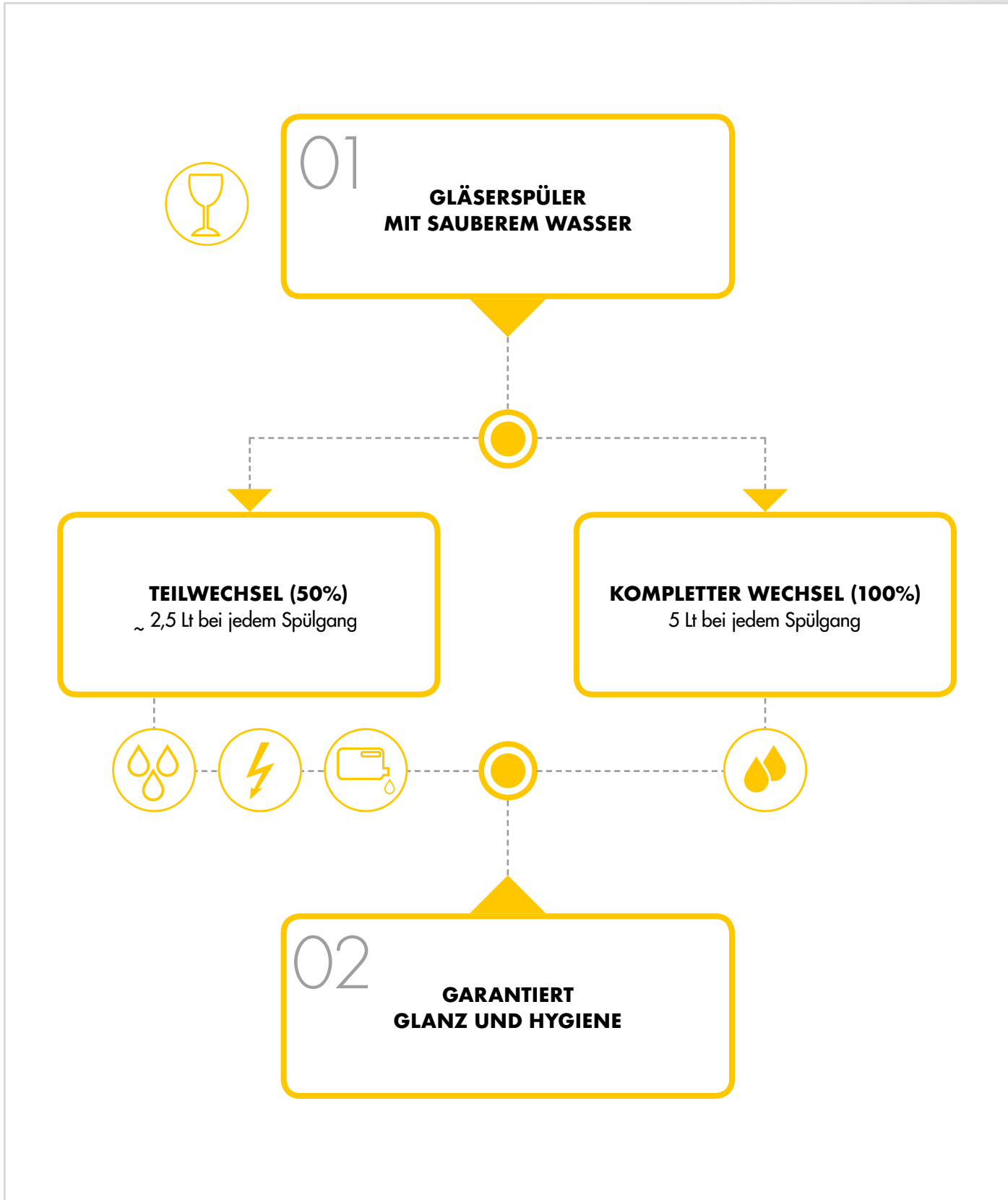
MODELLE DER TOP-LINE

GAM401SWE
GAM560SWE

MIT ACQUATECH-SYSTEM
FÜR EINE GARANTIERTE HYGIENE



Technische Merkmale



Technische Merkmale

GLÄSPÜLER MIT SAUBEREM WASSER KORB 400x400



- Wechsel von sauberem Wasser (komplett oder zum Teil) bei jedem Waschgang
- Waschwanne von 5 Lt mit eingebautem Edelstahl-Filter
- Separate Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl
- Alle Gläserpüler können von 400V3N+T auf 230V+T umgerüstet werden

AUF ANFRAGE

- Doppelwandausführung für thermo-akustische Isolierung
- Garantierte Hygiene dank dem Acquatech-System (mit Nachspülpumpe und Break-Tank)
- Eingebauter Enthärter mit automatischer Regenerierung (verfügbar nur in der Version ohne Break-Tank)

ZUSÄTZLICH

- Umkehrosmose-System (verfügbar nur für Modelle mit eingebautem Break-Tank)
- Geneigter Korb für Weingläser
- Glanzmittel für Osmosewasser und Spül- und Glanzmittel für enthärtetes Wasser und für hartes Wasser

Gläserpüler

Spüldauer: 90 (Glas) - 90 (Kaffeetasse) - 110 - 130 sec.



GAM401SWE

Gläserpüler

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM401SWE FLE209E	● 400 x 400	400V3N T/50Hz	1,4	4,5	0,26	470x555 x760	670x570 x940	275	295	-	3.448,00 €

Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter

SWE: Break-Tank mit Nachspülpumpe



Optional

Umkehrosmose Anlage € **2.649,00**

Aktivkohle Filterpatrone € **60,00**

Technische Merkmale

SPÜLMASCHINE MIT SAUBEREM WASSER KORB 500x500



- Teilweise Wechsel von sauberem Wasser bei jedem Waschgang
- Hygienische, gestanzte Waschwanne von 13 Lt mit eingebautem Edelstahl-Filter
- Separate Spül- und Nachspülarne aus Edelstahl
- Alle Gläserespüler können von 400V3N+T auf 230V+T umgerüstet werden
- Doppelwandausführung für thermo-akustische Isolierung

AUF ANFRAGE

- Garantierte Hygiene dank dem Acquatech-System (mit Nachspülpumpe und Break-Tank)
- Eingebauter Enthärter mit automatischer Regenerierung (verfügbar nur in der Version ohne Break-Tank)

ZUSÄTZLICH

- Umkehrosmose-System (verfügbar nur für Modelle mit eingebautem Break-Tank)
- Geneigter Korb für Weingläser
- Glanzmittel für Osmosewasser und Spül- und Glanzmittel für enthärtetes Wasser und für hartes Wasser

Geschirrspüler

Spüldauer: 120 sec.



GAM560SWE

Geschirrspüler

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM560SWE FLE560E	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,2	4,5	0,52	600x700 x850	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	4.591,00 €

Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 2 Besteckhalter

SWE: Break-Tank mit Nachspülpumpe

Alle Modelle haben die Doppelwand und Ablaufpumpe serienmäßig

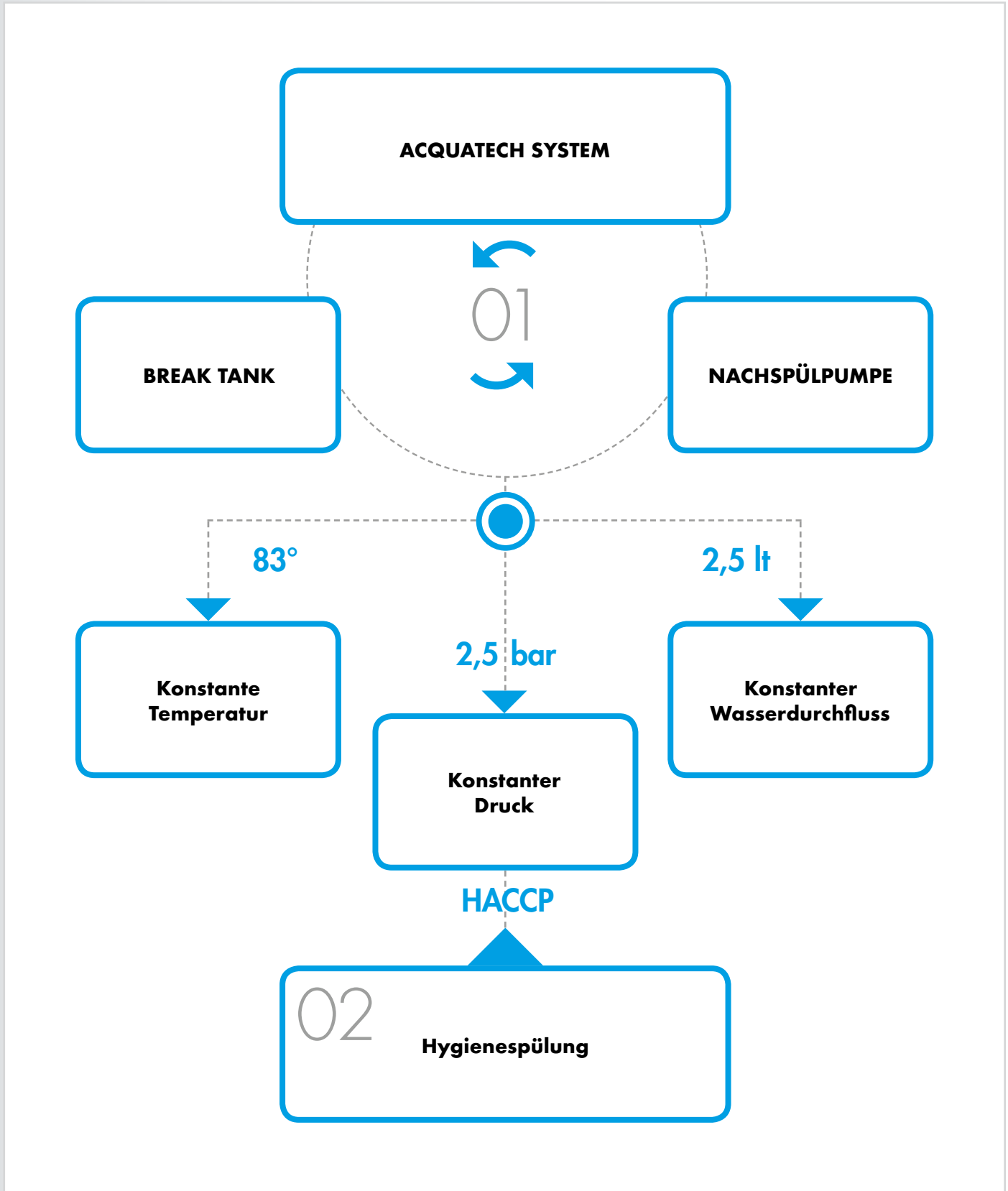


Optional

Umkehrosmose Anlage € **2.649,00**

Aktivkohle Filterpatrone € **60,00**

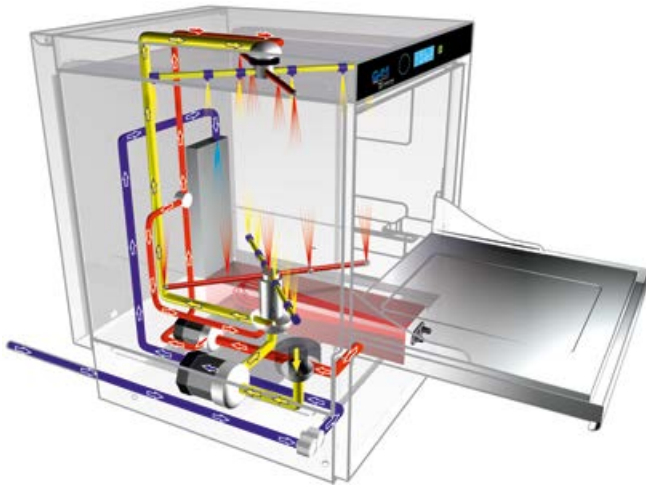
Technische Merkmale



Technische Merkmale



Der hintere Break-Tank erlaubt ein Auffüllen des Boilers in kleinen Mengen und ermöglicht ein schnelles Aufheizen.



Der Break-Tank wird nur am Ende des Nachspülgangs aufgefüllt.



- Spülkreislauf
- Nachspülung mit Pumpe
0,5 Hp
- Break-Tank Füllung

Spüldauer: 75 - 90 - 110 - 130 sec.



GAM42E

Gläserspüler

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM42E EL42E	● 400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,6	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	-	2.375,00 €

Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter
das Model GAM42E ist nicht mit Ablaufpumpe verfügbar



Optional

Umkehrosmose Anlage € **2.649,00**

Aktivkohle Filterpatrone € **60,00**

Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 110 - 120 - 300 sec.

GAM53E



GAM84PSEL



Geschirrspüler ohne Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM45E EL45E	● 450 x 450	230V/ 50Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	2.630,00 €
GAM51E EL51E	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.961,00 €
GAM53E EL53E	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	3.231,00 €
GAM84E* EL55E	● 500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40	3.779,00 €

Geschirrspüler mit Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM51PSEL EL51E+DP50	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	3.091,00 €
GAM53PSEL EL53E+DP50	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	3.361,00 €
GAM84PSEL* EL55E+DP50	● 500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1	3.909,00 €

Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter

* Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10/12 Tablette, 2 Besteckhalter
das Model GAM45E ist nicht mit Ablaufpumpe verfügbar



Optional

Umkehrosiose Anlage € **2.649,00**

Aktivkohle Filterpatrone € **60,00**

Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM62E

Haubenspülmaschine, Korb 500x500 - ohne Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM62E EL62E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	5.098,00 €

Haubenspülmaschine, Korb 500x500 - mit Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM62PSEL EL62E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	5.229,00 €

Standardausstattung

1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)

Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



Haubenspülmaschine, Korb 500x600 - Korb 600x670 - ohne Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM70E EL70E	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40	6.049,00 €
GAM80E EL80E	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40	6.844,00 €

Haubenspülmaschine, Korb 500x600 - Korb 600x670 - mit Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM70PSEL EL70E+DP50	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40	6.180,00 €
GAM80PSEL EL80E+DP50	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40	6.974,00 €

Standardausstattung GAM70E und GAM70PSEL: 1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10/12 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen **Optional:** HP90 (Boiler 9,0 kW)

Standardausstattung GAM80E und GAM80PSEL: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 2 Einsätze für 13 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen **Optional:** HP60 (Boiler 5,4kW)



Optional

Umkehrosmose Anlage € 2.649,00
Aktivkohle Filterpatrone € 60,00

Gerätespülmaschine

Spüldauer: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



GAM951EL



GAM981EL



GAM985EL



GAM991EL

Gerätespülmaschine, Korb 600x670 - Korb 850x725 - ohne Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Topf	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM951EL EL951E	● 600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 - 60x40	5.513,00 €
GAM981EL EL981E	● 600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	7.708,00 €
GAM985EL EL985E	● 850 x 725	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	990x854 x1847	1000x1000 x1900	850	680	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	11.574,00 €
GAM991EL EL991E	● 600 x 670	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1440x870 x1920	1600x1000 x1990	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	12.055,00 €

Die Gerätespülmaschinen haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

Standardausstattung

für **GAM951EL**, **GAM981EL**: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

für **GAM985EL**: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl für 5 Backformen

für **GAM991EL**: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen



Optional

Umkehrosmose Anlage € **2.649,00**

Aktivkohle Filterpatrone € **60,00**

Gerätespülmaschine

Spüldauer: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



GAM951PSEL



GAM981PSEL



GAM985PSEL



GAM991PSEL

Gerätespülmaschine, Korb 600x670 - Korb 850x725 - mit Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Topf	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM951PSEL EL951E+DP53	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	5.643,00 €
GAM981PSEL EL981E+DP53	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	7.839,00 €
GAM985PSEL EL985E+DP53	850 x 725	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	990x854 x1847	1000x1000 x1900	850	680	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	11.704,00 €
GAM991PSEL EL991E + DP991	600 x 670	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1440x870 x1920	1600x1000 x1990	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	12.186,00 €

Die Gerätespülmaschinen haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

Standardausstattung

für **GAM951PSEL** und **GAM981PSEL**: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

für **GAM985PSEL**: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl für 5 Backformen

für **GAM991PSEL**: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

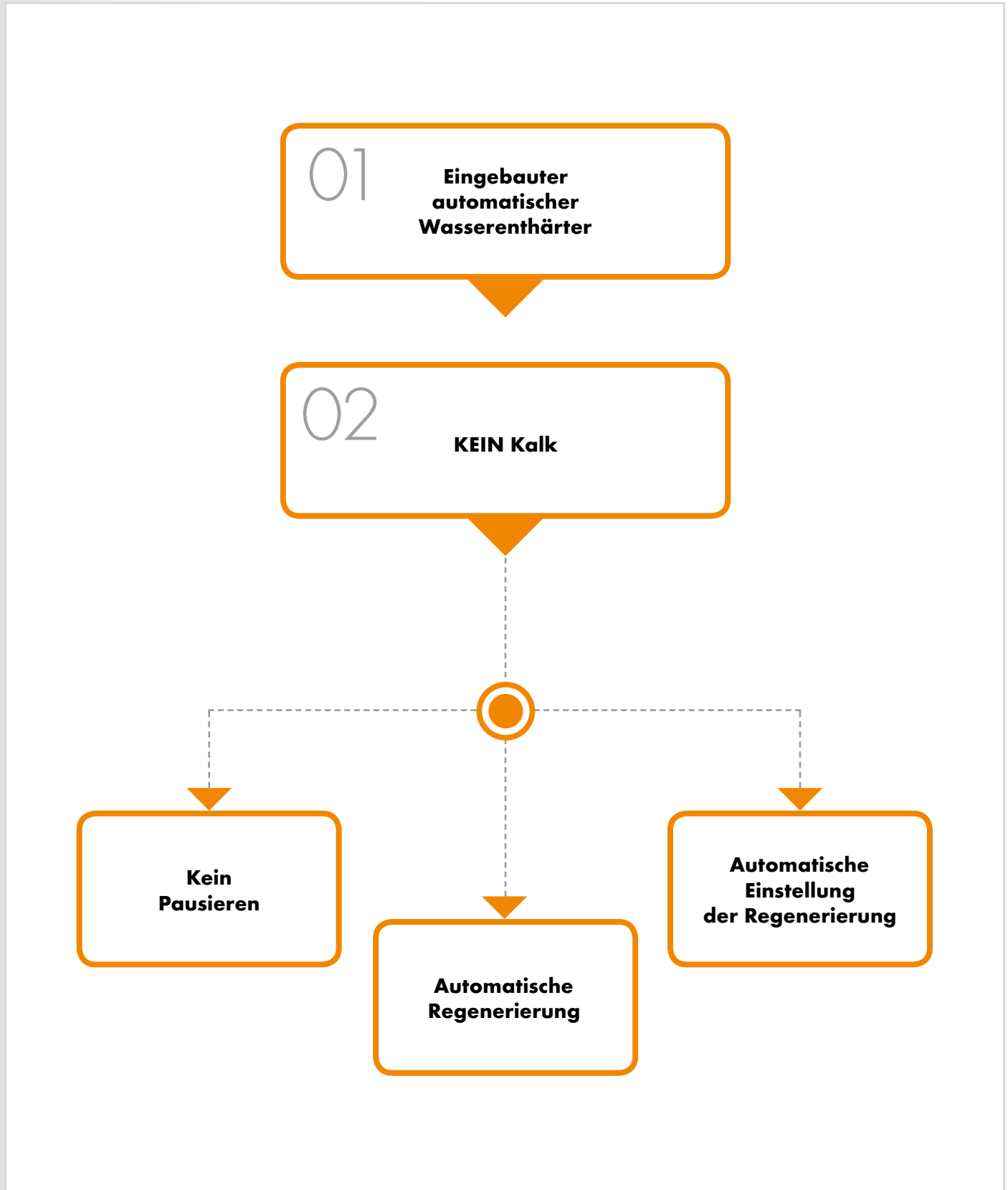


Optional

Umkehrosiose Anlage € 2.649,00

Aktivkohle Filterpatrone € 60,00

Technische Merkmale



Technische Merkmale



- Spülung
- Regenerierung Harz / Salz
- Ausspülung des Harze
- Auffüllung der Salzlake
- Nachspülung

Fassungsvermögen des Salztanks	1 kg
Durchschnittlicher Salzverbrauch pro Spülung	14-16 g
Regenerierung	25 sec.
Reduzierung der Wasserhärte	~20÷25°F (11,2÷14°d)

Eingangswasserhärte	Regenerationszeit	Autonomie mit 1 Kg Salz
50°F - 28,09°d	1	70
49°F - 27,53°d	2	140
48°F - 26,97°d	3	210
47°F - 26,40°d	4	280
46°F - 25,84°d	5	350
45°F - 25,28°d	6	420
44°F - 24,72°d	7	490
43°F - 24,16°d	8	560
42°F - 23,60°d	9	630
41°F - 23,03°d	10	700
40°F - 22,47°d	11	770
39°F - 21,91°d	12	840
38°F - 21,35°d	13	910
37°F - 20,79°d	14	980
36°F - 20,22°d	15	1050
35°F - 20,00°d	16	1120
34°F - 19,10°d	17	1190
33°F - 18,54°d	18	1260
32°F - 17,98°d	19	1330
31°F - 17,42°d	20	1400
30°F - 16,85°d	21	1470
29°F - 16,29°d	22	1540
28°F - 15,73°d	23	1610
27°F - 15,17°d	24	1680
26°F - 14,61°d	25	1750
25°F - 14°d	26	1820
24°F - 13,48°d	27	1890
23°F - 12,92°d	28	1960
22°F - 12,36°d	29	2030
21°F - 11,80°d	30	2100



0,5 atm



25 Sek. Regenerierung während des Spülgangs

Nachricht auf dem Display beim Salzmenge

Keine Sättigung der Harze



-1 atm



30-Min. Regenerierung im Stand-by

Kein Warnsystem

Sättigung der Harze wenn nicht regelmässig regeneriert

Gläserspüler, Geschirrspüler

Spüldauer: 75 - 90 - 110 - 130 sec.



GAM410E

Gläserspüler, Korb 350x350 - Korb 400x400

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM410E S209E	● 400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x585 x710	670x570 x890	275	295	-	2.076,00 €

Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter
die Modelle und GAM410E sind nicht mit Ablaufpumpe verfügbar

Gläser-spüler, Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 110 - 120 - 300 sec.



GAM550E



GAM590E

Geschirrspüler, Korb 450x450 - Korb 500x500 - ohne Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM550E S540E	● 500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.453,00 €
GAM570E S560E	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.558,00 €
GAM590E S580E	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.828,00 €

Geschirrspüler, Korb 450x450 - Korb 500x500 - mit Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM550PSE S540E+DP50	● 500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.572,00 €
GAM570PSE S560E+DP50	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.677,00 €
GAM590PSE S580E+DP50	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.946,00 €

Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 2 Besteckhalter

Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM1110E

Haubenspülmaschine, Korb 500x500 - ohne Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1110E S1100E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.544,00 €
GAM1210E S1200E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	470x585 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.695,00 €

Haubenspülmaschine, Korb 500x500 - mit Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1110PSE S1100E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.663,00 €
GAM1210PSE S1200E+DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	470x585 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.814,00 €

Standardausstattung

1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)



Wash line

Technische Merkmale

ELEKTRONISCHES KONTROLLSYSTEM

- LCD-Touch Display aus Hartglas
- Automatische Einstellung aller Parameter während der Erstinbetriebnahme
- Genaue Einstellung der Temperatur und der Dosierung
- Energie- und Spülmitteleinsparung
- Einfache Bedienung
- Hohe Lebensdauer
- Doppelter Spülmittel- und Glanzmitteldosierer serienmäßig in allen Modellen eingebaut



Technische Merkmale

STANDARD LINE: ABLAUFPUMPE UM TEIL DES WASSERS ZU ERNEuern



PHASEN DES WASCHZYKLUS

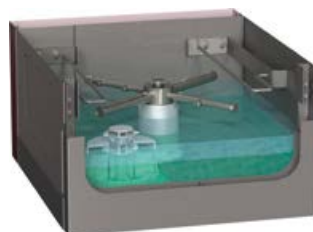
- Spülung
- Auffüllung der Salzlake
- Nachspülung



Waschzyklus



Ablauf ausschließlich vom schmutzigen Wasser



Nachspülzyklus und Wiederherstellung des Pegels mit warmem Wasser

Spüldauer: 75 - 90 - 110 - 130 sec.

GAM350-27E



GAM400E



Gläserespüler, Korb 350x350 - Korb 400x400 - ohne Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM350/27E K205E	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	670x570 x840	670x570 x840	250	-	-	1.604,00 €
GAM400E K209E	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	-	1.810,00 €

Gläserespüler, Korb 350x350 - Korb 400x400 - mit Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM350/27PSE K205E+DP50	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	670x570 x840	670x570 x840	250	-	-	1.723,00 €
GAM400PSE K209E+DP50	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x550 x710	670x570 x890	275	295	-	1.929,00 €

Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter

Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 110 - 120 - 300 sec.



GAM450E



GAM540PSE



GAM840PSE

Geschirrspüler, Korb 450x450 - Korb 500x500 - Korb 500x600 - ohne Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM450E K450E	● 450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	2.062,00 €
GAM540E K540E	● 500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.184,00 €
GAM560E K560E	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.288,00 €
GAM580E K580E	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.558,00 €
GAM840E* K840E	● 500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40	3.109,00 €

Geschirrspüler, Korb 450x450 - Korb 500x500 - Korb 500x600 - mit Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM450PSE K450E+DP50	● 450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	2.181,00 €
GAM540PSE K540E+DP50	● 500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.306,00 €
GAM560PSE K560E+DP50	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.410,00 €
GAM580PSE K580E+DP50	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,89	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.677,00 €
GAM840PSE* K840E+DP50	● 500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x740 x865	680x860 x1040	340	370	GN 1/1 60x40	3.228,00 €

Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 2 Besteckhalter

* Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10/12 Backformen, 2 Besteckkasten

Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM1100E

Haubenspülmaschine, Korb 500x500 - ohne Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1100E K1100E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.274,00 €
GAM1200E K1200E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.425,00 €

Haubenspülmaschine, Korb 500x500 - mit Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1100PSE K1100E+DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.396,00 €
GAM1200PSE K1200E+DP53	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.544,00 €

Standardausstattung

1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)

Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM1500E



GAM1600PSE

Haubenspülmaschine, Korb 500x600 - Korb 600x670 - ohne Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1500E K1500E	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40	5.376,00 €
GAM1600E K1600E	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40	6.171,00 €

Standardausstattung

für **GAM1500E**: 1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10/12 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)

für **GAM1600E**: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 2 Einsätze für 13 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

Optional: HP60 (Boiler 5,4kW)

Haubenspülmaschine, Korb 500x600 - Korb 600x670 - mit Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1500PSE K1500E+DP53	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	720x770 x1400/1900	800x980 x1520	395	400	GN 1/1 60x40	5.498,00 €
GAM1600PSE K1600E+DP53	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	9	2,0	790x770 x1400/1900	870x1090 x1520	400	415	GN 1/1 60x40	6.293,00 €

Standardausstattung

für **GAM1500PSE**: 1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10/12 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)

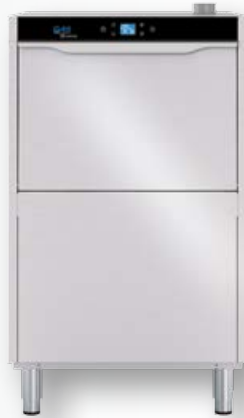
für **GAM1600PSE**: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 2 Einsätze für 13 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

Optional: HP60 (Boiler 5,4kW)

Gerätespülmaschine

Spüldauer: 120 - 150 - 240 - 540 sec.

GAM951E



GAM981E



Gerätespülmaschine, Korb 600x670 - ohne Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Topf	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM951E K951E	● 600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	4.840,00 €
GAM981E K981E	● 600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	7.035,00 €

Gerätespülmaschine, Korb 600x670 - mit Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Topf	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM951PSE K951E+DP53	● 600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1350	850x940 x1420	445	430	GN 1/1 60x40	4.959,00 €
GAM981PSE K981E+DP53	● 600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x820 x1850	850x940 x1920	850	630	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80	7.154,00 €

Die Gerätespülmaschinen haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

Standardausstattung: 1 Korb aus rostfreiem Edelstahl, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen



Technische Merkmale

ELEKTROMECHANISCHES KONTROLLSYSTEM

- Bedienungspanel mit Knöpfen
- Einfache Bedienung
- Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl
- Hohe Lebensdauer
- Doppelter Spülmittel- und Glanzmitteldosierer serienmäßig in allen Modellen eingebaut

ZUVERLÄSSIGKEIT UND EINFACHE BEDIENUNG. DIE STÄRKE DER BASIC-Line.



Gläserespüler

Spüldauer: 120 sec.



GAM 350/22



GAM 400

Gläserespüler, Korb 350x350 - Korb 400x400 - ohne Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Preis
GAM350/27 C327	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	420x500 x655	670x570 x840	250	-	1.511,00 €
GAM400 C432	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	1.714,00 €

Gläserespüler, Korb 350x350 - Korb 400x400 - mit Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Preis
GAM350/27PS C327 + DP50	●	350 x 350	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,19	420x500 x655	670x570 x840	250	-	1.627,00 €
GAM400PS C432 + DP50	●	400 x 400	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,26	470x555 x710	670x570 x890	275	295	1.829,00 €

Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter

Spüldauer: 120 sec.



GAM 450



GAM 560

Geschirrspüler, Korb 450x450 - Korb 500x500 - ohne Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM450 C453	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	1.963,00 €
GAM540 C537	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.091,00 €
GAM560 C537T	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.198,00 €

Geschirrspüler, Korb 450x450 - Korb 500x500 - mit Ablaufpumpe

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM450PS C453 + DP50	●	450 x 450	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	530x610 x760	680x800 x920	290	310	-	2.079,00 €
GAM540PS C537 + DP50	●	500 x 500	230 V 50 Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.207,00 €
GAM560PS C537T + DP50	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	4,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	310	350	GN 1/1	2.314,00 €

Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 2 Besteckhalter

Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 sec.



GAM 1200TR

Haubenspülmaschine, Korb 500x500 - ohne Ablaufpumpe

Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1100TR CH110	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.182,00 €
GAM1200TR CH120	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.333,00 €

Haubenspülmaschine, Korb 500x500 - mit Ablaufpumpe

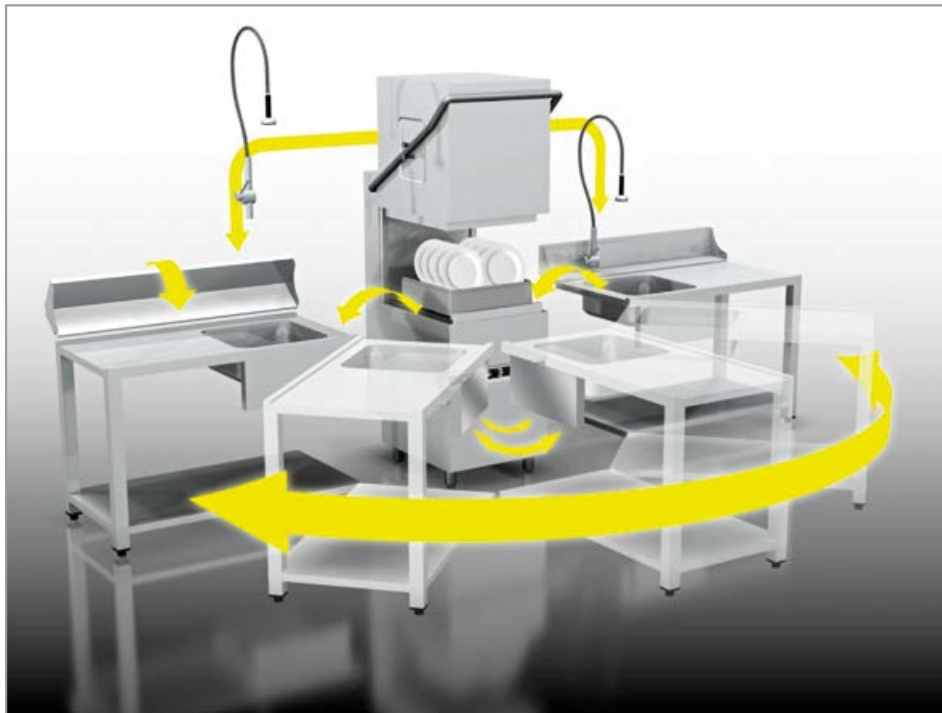
Modell	Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Ver- packung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1100TRPS CH110 + DP53	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,12	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.298,00 €
GAM1200TRPS CH120 + DP53	● 500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,64	620x770 x1400/1900	710x960 x1520	390	415	GN 1/1	4.449,00 €

Standardausstattung

1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen

Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)

UNIVERSALTISCHE FÜR HAUBENSPÜLMASCHINEN



NEUER UNTERSCHRANK SPI41

- Modular
- Wenig Verpackung
- Einfache Montage
- Einschübe für zwei Körbe
- Höhere Einsparung

Zubehör

SPÜLMITTEL UND GLANZMITTEL FÜR SIE ENTWICKELT



- Hochkonzentriert – weniger Verbrauch
- Umweltfreundliche Zusammenstellung
- Fettlösende Tenside beseitigen auch den hartnäckigsten Schmutz
- Antibakteriell mit kalklösenden und antischäumenden Mitteln;
reinigen auch die zerbrechlichsten Gläser sorgfältig und schonen dabei die Spülmaschine

CD6x2L (DET LIM 12 kg)	●	FLÜSSIGER INTENSIVREINIGER FÜR GESCHIRRSPÜLMASCHINEN MIT ZITRONENDUFT auch für sehr hartes Wasser geeignet. Biologisch abbaubar zu 90%. Verpackung 2x6 Kg	56,00 €
CB5x2L (BRILL LIM 10 kg)	●	KLARSPÜLER-NACHSPÜLMITTEL FÜR GESCHIRRSPÜLMASCHINEN auch für sehr hartes Wasser geeignet. Biologische abbaubar zu 90%. Verpackung 2x5 Kg	56,00 €

ZULAUF- UND AUSLAUFTISCHE RECHTS UND LINKS

GAM60E – GAM62E – GAM70E GAM1110E – GAM1210E GAM1100E/PSE – GAM1200E/PSE – GAM1500E/PSE GAM1100TR – GAM1200TR				
Code		Beschreibung	Maße cm	Preis
MT8	●	Winkelplatte	630 x 80 x 200h	162,00 €
MT16	●		630 x 160 x 200h	183,00 €
ML55	●	Ausgangskonsole (Korb 500x500mm)	550 x 610 x 220h	524,00 €
ML65	●		650 x 610 x 220h	539,00 €
PL65	●	Ausgangstisch, unteres Brett	650 x 610 x 850h	554,00 €
PL75	●		750 x 610 x 850h	610,00 €
PL120	●		1200 x 610 x 850h	744,00 €
PLV120	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken	1200 x 770 x 850h	1.107,00 €
PLVM150	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken und offenem Unterbau	1500 x 770 x 850h	1.759,00 €
PLVF120	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken u. Loch	1200 x 770 x 850h	1.725,00 €
PLVF150	●		1500 x 770 x 850h	1.860,00 €
AL65L (PL65)	●	Hintere Aufkantung	650 x 215 x 150h	214,00 €
AL75L (PL75)	●		750 x 215 x 150h	233,00 €
AL120L (PL120)	●		1200 x 215 x 150h	292,00 €



Zubehör

ZULAUF- UND AUSLAUFTISCHE RECHTS UND LINKS

GAM80E - GAM80PSEL GAM1600E - GAM1600PSE				
Code		Beschreibung	Maße cm	Preis
7MT10	●	Winkelplatte	725 x 100 x 200h	166,00 €
7PL80	●	Ausgangstisch, unteres Brett	800 x 700 x 850h	667,00 €
7PL120	●	Ausgangstisch, unteres Brett	1200 x 700 x 850h	828,00 €
9PLV120	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken	1200 x 870 x 850h	1.639,00 €
9PLVF150	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken u. Loch	1500 x 870 x 850h	2.074,00 €



VORDERE AUSGANGSTISCH

GAM80E GAM1600E/PSE				
Code		Beschreibung	Maße cm	Preis
8PL80	●	Ausgangstisch, unteres Brett	800 x 770 x 850h	691,00 €
8PL120	●	Ausgangstisch, unteres Brett	1200 x 770 x 850h	862,00 €



VORDERE AUSGANGSTISCH



GAM70E GAM1500E/PSE

Code		Beschreibung	Maße cm	Preis
7PL80	●	Ausgangstisch, unteres Brett	800 x 700 x 850h	667,00 €
7PL120	●		1200 x 700 x 850h	828,00 €

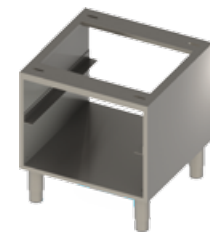
OPTIONAL












Code		Beschreibung	Maße cm	Preis
DOC100	●	Dusche	-	446,00 €
DOC200	●	Dusche + Wasserhahn	-	509,00 €
P7248	●	Mülleimer mit Pedal und Deckel	Ø 470 x 670h 90lt.	662,00 €

Unterschrank aus Edelstahl

Code		Beschreibung	Artikel	Preis
SPI40	●	Zusätzlicher Unterschrank aus Edelstahl Maße 580 x 565 x 450h + Stellfüße h120-190 mm	GAM540 GAM560TR GAM540E/PSE GAM560E/PSE GAM580E/PSE GAM50E-GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E GAM580E GAM560SW GAM560SWE GAM840E/PSE GAM84E	433,00 €
PB40	●	Zusätzliche Tür aus Edelstahl für SPI40	-	259,00 €
SPI41	●	Zusätzlicher Unterschrank aus Edelstahl Maße 583x524x566mm	GAM540 GAM560TR GAM540E/PSE GAM560E/PSE GAM580E/PSE GAM50E-GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E GAM580E GAM560SW GAM560SWE GAM840E/PSE GAM84E	296,00 €



Körbe für Geschirrspüler

	Code	Beschreibung	Maße mm	Preis
	1153	Untertassenhalter mit 12 Einteilungen	295 x 90 x 80	16,00 €
	1154	Besteckhalter mit 8 Fächern	490 x 230 x 140	48,00 €
	1155	Teelöffelhalter	110 x 110 x 130	8,00 €
	207035	Runder Korb aus Plastik	Ø 350 x 160	49,00 €
	207054	Quadratischer Korb aus Plastik	350 x 350 x 150	46,00 €
	208035	Runder Korb aus Plastik	Ø 390 x 160	52,00 €
	208052	Schrägliegender Korb mit Kompartanlagen für Weingläser	400 x 400 x 180	74,00 €
	208054	Quadratischer Korb aus Plastik	400 x 400 x 150	49,00 €
	208055	Korb aus Plastik für 9 Teller	400 x 400 x 120	52,00 €

Körbe für Geschirrspüler

Code		Beschreibung	Maße mm	Preis
210052	●	Geneigter Korb mit 4 Fächern für Weingläser	450 x 450 x 180	78,00 €
210054	●	Quadratischer Korb aus Plastik	450 x 450 x 150	55,00 €
210055	●	Plastikkorb für 14 Teller	450 x 450 x 150	55,00 €
640200	●	Korb für Backbleche mit 4 Fächern	500 x 500 x 200	216,00 €
640202	●	Korb für 10/12 Backbleche GAM840E/PSE - GAM1500E/PSE GAM82E - GAM83E GAM84E - GAM70E	500 x 600 x 100	86,00 €
640205	●	Gläserkorb GAM840E/PSE GAM1500E/PSE - GAM82E GAM83E - GAM84E - GAM70E	500 x 600 x 100	86,00 €
640222	●	Plastikkorb für 22 Teller GAM840E/PSE - GAM1500E/PSE GAM82E - GAM83E - GAM84E GAM70E	500 x 600 x 100	86,00 €
800052	●	Geneigter Korb mit 4 Fächern für Weingläser	500 x 500 x 180	124,00 €
800200	●	Korb für 4 Backbleche	500 x 500 x 100	62,00 €



Körbe für Geschirrspüler

	Code	Beschreibung	Maße mm	Preis
	800201	● Quadratischer Korb aus Plastik - engmaschig	500 x 500 x 100	49,00 €
	800202	● Quadratischer Korb aus Plastik - weitmaschig	500 x 500 x 100	49,00 €
	800211	● Plastikkorb für 18 Teller	500 x 500 x 100	49,00 €
	950201	● Drahtkorb aus rostfreiem Stahl GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	600 x 670 x 100	216,00 €
	950204	● PEHD Schutz Winkel für Korb GAM1600E/PSE - GAM951E/ PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	155 x 155 x 7	33,00 €
	951200	● Korb für 8 Backbleche GAM985E - GAM985PSEL	465 x 300 x 200	216,00 €
	985201	● Edelstahlkorb GAM985E - GAM985PSEL	850 x 725 x 100	420,00 €
	1159	● Korb für 5 Backformen GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	600 x 670 x 250	228,00 €
	1160	● Einsatz für Edelstahlkorb mit 13 Teller GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	655 x 240 x 130	63,00 €



Heißluftofen GN & Bäckerei



Heißluftofen Serie T043M

Hochwertige Heißluftöfen aus italienischer Produktion.

- Timer 0 – 120 Min.
- Temperatur 0 – 285 °C
- Abstand zwischen den Blechen: 75 mm
- Halogenleuchten
- manuelles Einstellen der Wassereinspritzung (nur für T043MHG und T043MH Modelle)

BLECHE INBEGRIFFEN

Modell	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
T043MG	● 560x595x580 mm	36 Kg	4 x GN2/3	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	829,00 €
T043MHG	● 560x595x580 mm	36 Kg	4 x GN2/3	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	920,00 €
T043M	● 560x595x580 mm	36 Kg	4x 450x 340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	784,00 €
T043MH	● 560x595x580 mm	36 Kg	4x 450x 340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	844,00 €



Heißluftofen Serie T04M

Hochwertige Heißluftöfen aus italienischer Produktion.

- Timer 0 – 120 Min.
- Temperatur 0 – 285 °C
- Abstand zwischen den Blechen: 75 mm
- Halogenleuchten
- manuelles Einstellen der Wassereinspritzung

BLECHE NICHT INBEGRIFFEN

Modell	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
T04M	● 750x650x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm oder 4 x GN1/1	230V - 1N/50-60Hz / 3,4 kW	1.252,00 €
T04MP	● 750x650x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm oder 4 x GN1/1	230V - 1N/50-60Hz / 6,2 kW 400V - 3N/50-60Hz / 6,2 kW	1.327,00 €

Kombidämpfer GN

DIGITALE Kombidämpfer

Ausstattung:

- digitale Steuerung mit 99 Programmen
- bidirektionale Umkehrlüftung
- digitale Einstellung der Wassereinspritzung
- automatisches Vorheizen einstellbar
- 2 einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten
- 3 Kochzyklen für jedes Programm
- Dampfzugsregelung
- Halogenleuchten
- Kerntemperaturfühler
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm



G12D



G07D

G05D

BLECHE NICHT INBEGRIFFEN

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
G12D	920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 Kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	5.535,00 €
G07D	920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 Kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	4.373,00 €
G05D	920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 Kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	3.921,00 €
G053D	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 Kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW	2.609,00 €
Reinigungsset						999,00 €

ELEKTROMECHANISCHE Kombidämpfer

Ausstattung:

- bidirektionale Umkehrlüftung
- elektronische Einstellung der Wassereinspritzung
- mechanische Zeitschaltuhr 0 - 120 Min.
- Halogenleuchten
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm



G12M



G07M

G05M

BLECHE NICHT INBEGRIFFEN

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
G12M	920x840x1200 mm	0 - 285 °C	148 Kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	4.585,00 €
G07M	920x840x865 mm	0 - 285 °C	108 Kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	3.468,00 €
G05M	920x840x705 mm	0 - 285 °C	90 Kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	3.077,00 €
G053M	700x715x700 mm	0 - 260 °C	72 Kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW	1.899,00 €

Kombidämpfer GN & Bäckerei



L10D



L04D

L06D

DIGITALE Kombidämpfer

Ausstattung:

- digitale Steuerung mit 99 Programmen
- bidirektionale Umkehrlüftung
- digitale Einstellung der Wassereinspritzung
- automatisches Vorheizen einstellbar
- 2 einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten
- 3 Kochzyklen für jedes Programm
- Dampfabzugsregelung
- Halogenleuchten
- Abstand zwischen den Blechen: 80 mm

BLECHE NICHT INBEGRIFFEN

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
L10D	● 920x840x1200 mm	0 - 260 °C	148 Kg	10 600X400mm oder GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	5.368,00 €
L06D	● 920x840x865 mm	0 - 260 °C	108 Kg	6 600X400mm oder GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	4.238,00 €
L04D	● 920x840x705 mm	0 - 260 °C	90 Kg	4 600X400mm oder GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	3.786,00 €
Reinigungskit						999,00 €



L10M



L04M

L06M

ELEKTROMECHANISCHE Kombidämpfer

Ausstattung:

- bidirektionale Umkehrlüftung
- elektronische Einstellung der Wassereinspritzung
- mechanische Zeitschaltuhr 0 – 120 Min.
- Halogenleuchten
- Abstand zwischen den Blechen: 80 mm

BLECHE NICHT INBEGRIFFEN

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
L10M	● 920x840x1200 mm	0 - 285 °C	148 Kg	10 600X400mm oder GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	4.494,00 €
L06M	● 920x840x865 mm	0 - 285 °C	108 Kg	6 600X400mm oder GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	3.408,00 €
L04M	● 920x840x705 mm	0 - 285 °C	90 Kg	4 600X400mm oder GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	3.016,00 €



Kombidämpfer Zubehör für Gastronomie

PG46

Rost Chrom GN 1/1
530x325mm
19,00 €



GP56

Rost Chrom GN 2/3
354x325 mm
16,00 €



GP40

Edelstahlblech GN 1/1
530x325x20 mm
43,00 €



GP50

Edelstahlblech GN 2/3
354x325x20 mm
31,00 €



GP42

Edelstahlblech GN 1/1
530x325x40 mm
49,00 €



GP44

Edelstahlblech GN 1/1
530x325x65 mm
56,00 €



GP51

Edelstahlblech GN 2/3
354x325x40 mm
43,00 €



GP53

Edelstahlblech GN 2/3
354x325x65 mm
43,00 €



GP52

Edelstahlblech gelocht GN 2/3
354x325x40 mm
44,00 €



GP54

Edelstahlblech gelocht GN 2/3
354x325x65 mm
47,00 €



GP43

Edelstahlblech gelocht GN 1/1
530x325x40 mm
54,00 €



GP45

Edelstahlblech gelocht GN 1/1
530x325x65 mm
61,00 €



Kombidämpfer Zubehör

für Konditorei und Bäckerei

PG14

Rost Chrom
450x340 mm
16,00 €



PG10

Rost Chrom
600x400 mm
25,00 €



PT19

Aluminiumblech
450x340 mm
16,00 €



PT20

Aluminiumblech gelocht
450x340 mm
23,00 €



PT12

Aluminiumblech gelocht
600x400 mm
39,00 €



PT13

Aluminiumblech
600x400 mm
35,00 €



PT10

Aluminiumblech gelocht
600x400 mm
55,00 €



Zubehör

Artikel	Beschreibung	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Preis
T12	Untergestell für L10 - G12	920x620x700 mm	10 Kg	493,00 €
T12S	Untergestell für L10 - G12 mit Backblechhalter	920x620x700 mm	15 Kg	837,00 €
T9	Untergestell für L06 - L04 - G07 - G05	920x620x800 mm	10 Kg	511,00 €
T9S	Untergestell für L06 - L04 - G07 - G05 mit Backblechhalter	920x620x800 mm	15 Kg	837,00 €
T8	Untergestell für T04	792x570x800 mm	10 Kg	493,00 €
T8S	Untergestell für T04 mit Backblechhalter	792x570x800 mm	13 Kg	803,00 €
T7	Untergestell für G053	700x600x800 mm	9 Kg	493,00 €
T7S	Untergestell für G053 mit Backblechhalter	700x600x800 mm	14 Kg	796,00 €
T6	Untergestell für T043	592x530x800 mm	10 Kg	465,00 €
T6S	Untergestell für T043 mit Backblechhalter	592x530x800 mm	12,5 Kg	762,00 €
CP1	Kerntemperaturfühler			165,00 €
R60B	2 Räder ohne Bremse + 2 Räder mit Bremse			176,00 €



Untergestell



Untergestell
mit Backblechhalter



Kerntemperaturfühler



Räder ohne Bremse
für alle Modelle



Räder mit Bremse
für alle Modelle

Tisch- & Standfriteusen



FT4 - FT44

GAM Elektrofriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrollleuchte.

Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das Verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart.

Italienisches Qualitätsprodukt. Sämtliche Hygiene- und CE-Vorschriften werden erfüllt.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT4	●	185 x 430 x 220 mm	5,0 Kg	230V / 2,00 kW	168,00 €
FT44	●	430 x 370 x 215 mm	8,4 Kg	230V / 2 x 2,00 kW	317,00 €



FT8 - FT88

GAM Elektrofriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- und Ausschalter sowie einer Kontrollleuchte.

Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das Verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart.

Italienisches Qualitätsprodukt. Sämtliche Hygiene- und CE-Vorschriften werden erfüllt.

FT8 : 1 x 7,8 Liter max. Einfüllmenge

FT88 : 2 x 7,8 Liter max. Einfüllmenge

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT8	●	430 x 275 x 220 mm	7,4 Kg	230V / 3,25 kW	192,00 €
FT88	●	430 x 550 x 220 mm	14,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	369,00 €



FT9V und FT99V

Die Modelle 9V und 99V sind zusätzlich mit einem Ablasshahn ausgerüstet.

Außerdem gibt es die Friteusen V auch in 400 Volt Ausführung.

FT9V : 1 x 8,5 Liter max. Einfüllmenge

FT99V : 2 x 8,5 Liter max. Einfüllmenge

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT9V	●	280 x 430 x 270 mm	8,0 Kg	230V / 3,25 kW	307,00 €
FT99V	●	550 x 510 x 270 mm	15,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	552,00 €
FT9V/400	●	280 x 430 x 270 mm	9,2 Kg	400V / 3,75 kW	432,00 €
FT99V/400	●	550 x 510 x 270 mm	16,5 Kg	400V / 2 x 3,75 kW	758,00 €

Tisch- & Standfriteusen

GAM Elektro-Backwaren- und Fischfriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate.

Ein- Ausschalter sowie einer Kontrolleuchte.
Mit Ablasshahn.

Italienisches Qualitätsprodukt.

Sämtliche Hygiene- und CE- Vorschriften werden erfüllt.

Professionelle Elektro-Friteuse mit tiefgezogener Wanne aus Edelstahl. Verfügbar als Tischgerät in den Ausführungen 12 und 12+12 Liter.



Modell	Liter	Leistung kW	Leistung	Außenmaße B x T x H	Korbmaße	Kesselmaße	Preis
FRF112	12	9	400V 3N	400x700x320mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	845,00 €
FRF212	12 + 12	9 + 9	400V/3N	800x700x320mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	1.524,00 €

Verfügbar in kompletter Ausführung mit Unterbau in den Ausführungen 12 und 12+12 Liter.



Modell	Liter	Leistung kW	Leistung	Außenmaße B x T x H	Korbmaße	Kesselmaße	Preis
FRF112C	12	9	400V 3N	400x700x850mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	1.170,00 €
FRF212C	12 + 12	9 + 9	400V/3N	800x700x850mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	2.025,00 €



BM1 Bainmarie

Die GAM Wasserbäder BM sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturegelung bis zu 90 Grad.

Kapazität : 1/1 GN 150mm

Lieferung ohne GN Behälter

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
BM1	●	350 x 550 x 230 mm	8 Kg	230V / 1,2 kW	203,00 €



BM1V Bainmarie

Die GAM Wasserbäder BM sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Das Modell BM1V verfügt zusätzlich über einen Ablasshahn. Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturegelung bis zu 90 Grad.

Kapazität : 1/1 GN 150mm

Lieferung ohne GN Behälter

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
BM1V	●	350 x 550 x 230 mm	8 Kg	230V / 1,2 kW	238,00 €

Wurstchenwärmer & Kontaktgrill

HD Wurstchenwärmer

Die GAM Wurstchenwärmer WW sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Durch spezielle Dampftechnik ist es möglich, große Mengen in kürzester Zeit zu erwärmen. Temperaturregelung über zweistufiges Thermostat.

Kapazität : 30 - 50 Würste



Modell		Außenmaße B x T x H	Behältermaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
HD100	●	280 x 350 x 290 mm	238 x 300 x 170 mm	7 Kg	230V / 1000 W	349,00 €
HD200	●	560 x 350 x 290 mm	2x 238 x 300 x 170 mm	10 Kg	230V / 2000 W	668,00 €

Die **GAM Kontaktgrille** sind hochwertige Geräte für den professionellen Bedarf. Die Grillflächen sind mit verglastem Lebensmittelemail behandelt und erfüllen höchste Hygieneansprüche. Alle Kontakte verfügen über regulierbare Thermostate bis 300 Grad. Die oberen Platten sind höhenregulierbar.

PSL oben gerillt unten glatt
PSR oben und unten gerillt



Die **GAM Doppel-Kontaktgrille** sind hochwertige Geräte für den professionellen Bedarf. Die Grillflächen sind mit verglastem Lebensmittelemail behandelt und erfüllen höchste Hygieneansprüche. Alle Kontakte verfügen über zwei getrennt regulierbare Thermostate bis 300 Grad. Die oberen Platten sind höhenregulierbar.

PDR oben und unten gerillt
PDL oben gerillt unten glatt
PDM oben gerillt unten einmal gerillt, einmal glatt



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
PSL	●	355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W	546,00 €
PSR	●	355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W	546,00 €
PDR	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	789,00 €
PDL	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	789,00 €
PDM	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	789,00 €

Elektro-Glaskeramikplatten



Die Kontaktgrille aus Glaskeramik, sind für den intensiven Gebrauch und für eine lange Dauer ausgelegt; sie sorgen nicht nur für die maximale Robustheit, einfache Reinigung und eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit, sondern auch für mehr Hygiene und Beständigkeit gegen Säuren und Salze und absolute Oxidationsbeständigkeit. Sie sind erhältlich in Varianten mit glatten, gerillten oder gemischten Platten. Die äußere Struktur ist aus rostfreiem Edelstahl, die gepanzerten Heizkörper sind in Kontakt mit den Kochplatten angebracht, um eine schnelle Erwärmung und ein hervorragendes Ergebnis zu garantieren. Sie sind mit zwei regulierbaren Thermostaten bis 300°C ausgestattet, das ermöglicht, die obere Platte getrennt von der Unteren zu verwenden.

Modell	Außenmaße B x T x H	Temperatur	Glas Maße	Leistung	Gewicht	Preis
PVTSL/R	425 x 465 x 210 (580) mm	0 - 300 °C	335 x 280 mm	1,4 kW (MEDIA) 220-240V / 50-60Hz	13,5 Kg	
LL	● glatte Unterseite / glatte Abdeckung					934,00 €
LR	● glatte Unterseite / gerillte Abdeckung					934,00 €
RR	● glatte Unterseite / 1 glatte Abdeckung, 1 gerillte Abdeckung					967,00 €



Modell	Außenmaße B x T x H	Temperatur	Glas Maße	Leistung	Gewicht	Preis
PVTDL/R	605 x 465 x 210 (580) mm	0 - 300 °C	n°1 510 x 280 mm n°2 210 x 280 mm	3 kW (DOPPIA PLUS) 220-240V / 50-60Hz	20 Kg	
LL	● glatte Unterseite / glatte Abdeckung					1.451,00 €
LRL	● glatte Unterseite / 1 glatte Abdeckung, 1 gerillte Abdeckung					1.451,00 €
LR	● glatte Unterseite / gerillte Abdeckung					1.174,00 €
RR	● glatte Unterseite / gerillte Abdeckung					1.519,00 €

Hockerkocher & Lavasteingrill



Der Hockerkocher FRG11 ist aus Edelstahl hergestellt und der Gussrippenrahmen wurde schwarz emalliert. Der Kocher ist mit einer Zündsicherung ausgestattet und für Erd- und Flüssiggas geeignet.

Bei Lieferung auf Flüssiggas eingestellt.

Flamme regelbar.

Erdgas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FRG11	●	600 x 600 x 400 mm	23,5 Kg	11 kW	635,00 €



Der Lavasteingrill GS3 ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Durch die Schräglage des Rostes erhalten Sie zwei Hitzezonen.

Für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung auf Flüssiggas eingestellt.

Flamme regelbar.

Erdgas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell		Außenmaße B x T x H	Kochfeld B x T	Gewicht	Leistung	Preis
GS3	●	545 x 400 x 330 mm	530 x 350 mm	19 Kg	9 kW	698,00 €



Der Lavasteingrill GS6 ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Durch die Schräglage des Rostes erhalten Sie zwei Hitzezonen.

Für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung auf Flüssiggas eingestellt.

Flamme regelbar.

Erdgas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell		Außenmaße B x T x H	Kochfeld B x T	Gewicht	Leistung	Preis
GS6	●	780 x 680 x 330 mm	720 x 540 mm	43 Kg	18 kW	1.409,00 €

Toaster & Überbacker



T1 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 4 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums.

Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung. Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm. Für 3 Toasts.

Modell		Maße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T1	●	Innen 320 x 220 x 160 mm Außen 440 x 240 x 250 mm	8Kg	230V / 2,0 kW	219,00 €



T2 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 6 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 mitte, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums.

Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung. Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm.

Für 3 + 3 Toasts.

Modell		Maße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T2	●	Innen 330 x 240 x 380 mm Außen 460 x 250 x 400 mm	11 Kg	230V / 3,0 kW	305,00 €



T4 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 4 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums.

Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung. Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm.

Für 4 Toasts.

Modell		Maße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T4	●	Innen 550 x 340 x 280 mm Außen 700 x 360 x 300 mm	13 Kg	230V / 2,8 kW	504,00 €

Grillplatten



GH400R



GR325L

GAM Grillplatten Single

Gehäuse aus Edelstahl
Grillfläche aus sandgestrahltem Stahl
Kochreste-Schublade
Bei Elektro: Thermostat 50 - 300 ° C.
Bei Gas: eingestellt auf Flüssiggas,
Erdgas-Düsenbeiliegend, Piezozündung.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
GH400L	●	glatt / 400 x 500 x 200 mm	18 Kg	230V / 3.000 W	373,00 €
GH400R	●	gerillt / 400 x 500 x 200 mm	18 Kg	230V / 3.000 W	498,00 €
GR325L	●	glatt / 330 x 450 x 200 mm	15 Kg	GAS / 4.200 W	484,00 €
GR325R	●	gerillt / 330 x 450 x 200 mm	15 Kg	GAS / 4.200 W	598,00 €



GH830L



GR600L

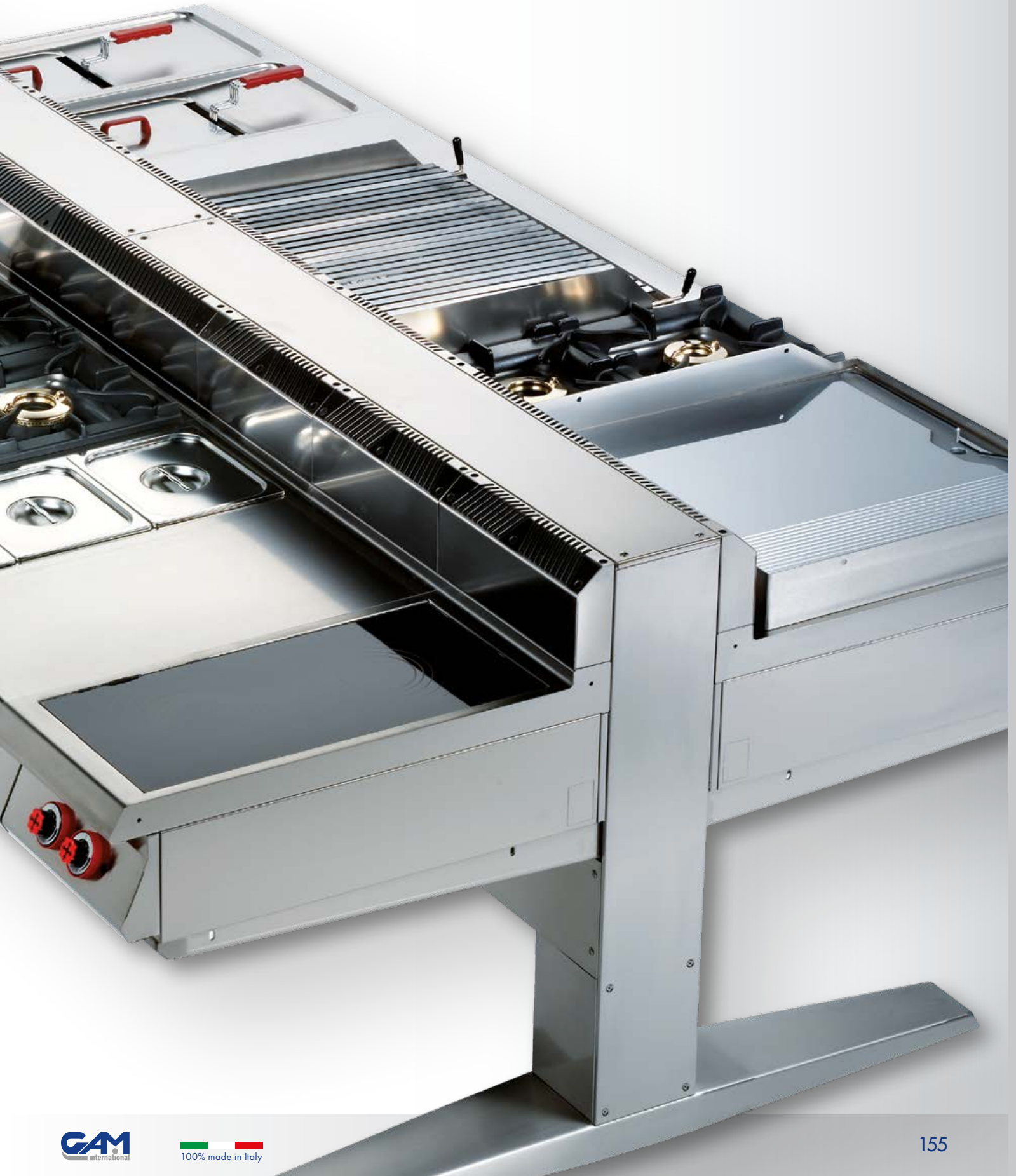
GAM Grillplatten Doppelt

Gehäuse aus Edelstahl
Grillfläche aus sandgestrahltem Stahl
Eine glatte und eine gerillte Grillfläche 1/2
Kochreste-Schublade
jede Grillfläche einzeln einschalt- und einstellbar
Bei Elektro: 2 x Thermostat 50 - 300 ° C
Bei Gas: eingestellt auf Flüssiggas, Erdgas-Düsen beilie-
gend, Piezozündung.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis	
GH610L	●	glatt	600 x 500 x 200 mm	28 Kg	400V / 6.000 W	623,00 €
GH610R	●	gerillt	600 x 500 x 200 mm	28 Kg	400V / 6.000 W	727,00 €
GH830L	●	glatt	835 x 500 x 200 mm	25 Kg	400V / 9.000 W	774,00 €
GH830R	●	2/3 glatt + 1/3 gerillt	835 x 500 x 200 mm	25 Kg	400V / 9.000 W	1.289,00 €
GR600L	●	glatt	600 x 450 x 320 mm	38 Kg	GAS / 8.400 W	873,00 €
GR600R	●	gerillt	600 x 450 x 320 mm	38 Kg	GAS / 8.400 W	957,00 €



Professionelle Küchen Linie 700 Snack



Kochen
Herde 700



GAS-HERDE

Breite: 400 mm - 800 mm - 1200 mm

Tiefe: 730 mm

Equipment kann kombiniert werden.

Alle rostanfälligen Stellen sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt.

Hochleistungsbrenner aus verchromten Gusseisen mit selbststabilisierender Flamme. | Leistung von 6 -10 kW mit alternativer Verteilung. | Hahn mit Pilatflamme, glasiertes Gusseisen. | Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Edelstahl Ofen in den Größen GN 2/1 | Doppelte Isolierung aus Mineralwolle. | Herausnehmbare Tragschienen.

| Doppelt isolierte Tür aus Edelstahl, federgestützte Tür.

Gas Ofen mit Edelstahl Brenner.

Thermostat gesteuerte Temperaturregelung von van 100° bis 340°C mit Sicherheitsschaltung.

Piezo-Zündung.

Standard sind verchromte Stahlbleche GN2/1.

BRENNER 10 kW



Abnehmbare Brennerabdeckung

HYGIENE UND WARTUNG



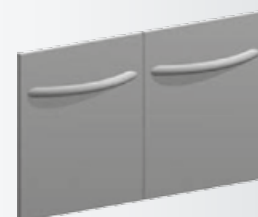
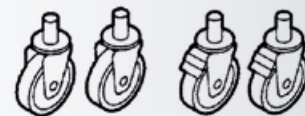
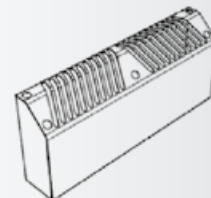
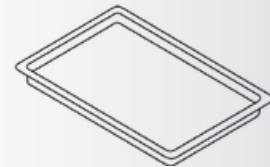
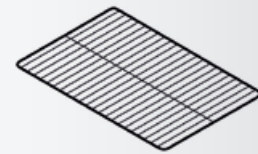
Einfach zu entfernende Auffangschale und Panel.



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
GME7CBG02	🔥 ●	400 x 730 x 900 mm	20	50 kg	0,50 m ³	1.57 2.11	3335385	1.387,00 €
GME7CBG04	🔥 ●	800 x 730 x 900 mm	40	85 kg	0,90 m ³	3.15 4.23	3334985	2.150,00 €
GME7CBG06	🔥 ●	1200 x 730 x 900 mm	60	114 kg	1,20 m ³	4.73 6.35	3334085	3.019,00 €
GME7CBG14	🔥 ●	800 x 730 x 900 mm	47,7	135 kg	0,90 m ³	Ofen 🔥 3.76 5.04	3334385	3.397,00 €

Herde Zubehör

Modell		Maße B x T x H mm	Code	Bezeichnung	Preis
GV-UE7	●	300 x 335	825741	GLASIERTES GUSSEISEN	77,00 €
GCF-9/7	●	530 x 650	831607	CHROMSTAHL	58,00 €
TE20-2/1	●	530 x 650 x 20	897125	EDELSTAHL	84,00 €
TE40-2/1		530 x 650 x 40	897131		94,00 €
TE65-2/1		530 x 650 x 65	897135		107,00 €
	●	400 x 70 x 200	4302278	RAUCHABZUG FÜR STILE-Linie	49,00 €
		800 x 70 x 200	4302279		76,00 €
	●	-	443731	STAHLRÄDERSET DAVON 2 MIT BREMSE	413,00 €
PR40-DX	●	400	353186	1/2 SCHWINGTÜR- MODUL	211,00 €
PR40-SX		400	353194		211,00 €
PR80	●	800	353210	1 SCHWINGTÜR- MODUL	438,00 €





ELEKTRO-HERDE

Breite: 400 mm - 800 mm

Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale der Platten aus Gußeisen:

Viereckige Platten Ø 220 mm. 2,6 kW mit einem 6-Positionen-Schalter gesteuert. Elektrobackofen.

- Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
- Leicht prüfbare elektrische Verdrahtung.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Backofen mit Elektroheizung:









Gepanzerte unabhängige INCOLOY-Heizkörper auf der Ober- und Unterseite des Backraumes, kontrolliert durch auf 50° bis 300°C einstellbare Thermostate. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Standardausrüstung: Gitterrost aus verchromtem Stahl

Modell mit Gusseisenplatte und Elektrobackofen

Modell mit abschließbarer Türe

STILE 700



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Code	Preis
GM7CTE02	 	400 x 730 x 900 mm	5,2 400	40 kg	0,50 m ³	337268	1.410,00 €
GM7CTE04	 	800 x 730 x 900 mm	10,4 400	65 kg	0,90 m ³	337238	1.963,00 €
GM7CTE06	 	1200 x 730 x 900 mm	15,6 400	90 kg	1,20 m ³	337188	2.535,00 €
GM7CTE14	 	800 x 730 x 900 mm	15,9 400	110 kg	0,90 m ³	337208	3.684,00 €

Wok

GAS-CHINA-HERDE

Breite: 400 mm

Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale:

Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Oberfläche mit abgerundeten Ecken aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Tank unter der Kochfläche und Kontrollpanel abnehmbar zum Reinigen und Warten.

Wok-Aufnahme aus Gusseisen mit Sichtfenstern.

12kW verchromter Gusseisenbrenner mit Messingring und vertikaler Flamme für Woks.

Einfach zu Warten und Reinigen.

Gashahn mit Pilotflamme.



BRENNER 12 kW



Modell		AußenmaÙe B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
GM7CBG01W	 	400 x 730 x 900 mm	12	45 kg	0,50 m ³	0.95 1.27	333201	2.145,00 €

INDUKTIONSHERD WOK

Breite: 400 mm

Tiefe: 730 mm



Technische Merkmale:

Höhenverstellbare FüÙe in Edelstahl AISI 304.
 Oberfläche mit abgerundeten Ecken aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Glas-Keramik Cuvette Durchm. 300mm und 8kW Leistung.
 Automatische An- und Abschaltung durch Kochgeschirr,
 Hitze durch Induktion und Kontrolle durch System.
 Schnelles Aufheizen durch Induktion und Energie Ausbeute von 90%.



CUVETTE DIAM. Ø 300 mm



Modell		AußenmaÙe B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Code	Preis
GM7CIE11W	 	400 x 730 x 900 mm	5 400	45 kg	0,50 m ³	337105	6.093,00 €



Bratplatten



GAS-BRATPLATTEN

Breite: 400 mm - 800 mm

Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale

Kochplatten aus einem speziellen Stahl.

Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt. Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ausziehbares Fettauffangschubfach.

Bei den 800-mm-Modulgeräten sind die Bedienelemente geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen.

Röhrenförmige Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme.

Temperaturregelung von 100° bis 300° C mittels Thermostatsicherheitsventil und Thermoelement. Piezo-Zündung.



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
GM7FTG40L	●	400 x 730 x 900 mm	7	68 kg	0,50 m³	0.55	343110	2.056,00 €
GM7FTG40R	●						343120	2.149,00 €
GM7FTG40LC*	●						343130	2.386,00 €
GM7FTG40RC*	●						343140	2.490,00 €
GM7FTG80L	●	800 x 730 x 900 mm	14	114 kg	0,90 m³	1.10	343150	2.509,00 €
GM7FTG80LC*	●						343160	3.442,00 €
GM7FTG80R	●						343170	3.090,00 €
GM7FTG80RC*	●						343180	3.595,00 €
GM7FTG80LR	●						343190	3.022,00 €
GM7FTG80LRC*	●						343200	3.553,00 €

* CHROMPLATTE

Bratplatten

ELEKTRISCHE-BRATPLATTEN

Breite: 400 mm - 800 mm

Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale

Kochplatten aus einem speziellen Stahl.
 Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt.
 Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Ausziehbares Fettauffangschubfach.
 Bei den 800-mm-Modulgeräten sind die Bedienelemente geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen.
 Gepanzerte INCOLOY-Heizkörper in direktem Kontakt mit den Platten.
 Thermostatische Temperaturregulierung von 100° bis 300° C.
 Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.
 Signallampe für die Betriebskontrolle.



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Hinweis	Code	Preis
GM7FTE40L	●	400 x 730 x 900 mm	4,8 400	66 kg	0,50 m ³	*CHROM- PLATTE	343308	2.143,00 €
GM7FTE40R	●						343318	2.239,00 €
GM7FTE40LC*	●						343328	2.475,00 €
GM7FTE40RC*	●						343338	2.581,00 €
GM7FTE80L	●	800 x 730 x 900 mm	9,6 400	110 kg	0,90 m ³	*CHROM- PLATTE	343348	3.087,00 €
GM7FTE80LC*	●						343358	3.597,00 €
GM7FTE80R	●						343368	3.205,00 €
GM7FTE80RC*	●						343378	3.718,00 €
GM7FTE80LR	●						343388	3.167,00 €
GM7FTE80LRC*	●						343398	3.675,00 €

* CHROMPLATTE

GAS-FRITEUSEN

Breite: 400 mm - 800 mm

Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale

Platten und Becken mit gestanzten abgerundeten Ecken, großer und kalter Bereich an der Unterseite.

Ölablaß über einen Kugelhahn. Sammelbehälter aus rostfreiem Edelstahl.

Rostfreie Brenner mit hoher thermischer Leistung.

Mechanische Bedienung: thermostatische Temperaturregelung

von 110° bis 195° C mittels Sicherheitsventil und Thermoelement

Elektrische Ausführungen mit mechanischen, rotierenden Heizungen im Becken.

Sicherheitsthermostat für erhöhte Temperaturen mit manueller Rückstellung.

Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Standardausrüstung: Gitterkörbe aus verchromtem Stahl mit athermischem Griff, Deckel aus rostfreiem Edelstahl, 1 INOX Schüssel zum Filtern und Auffangen des Öls.



Gas-Wärmetauscher



Gas-Edelstahlbrenner mit hohem Wirkungsgrad

Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
GM7FRG-17	●	400x730x900mm 17 lt	18	70 kg	0,50 m ³	1.42 1.90	898236	3.061,00 €
GM7FRG-13		400x730x900mm 13 lt	12	60 kg		0.95 1.27	898232	2.707,00 €
GM7FRG-34	●	800x730x900mm 17 + 17 lt	36	120 kg	0,90 m ³	2.84 3.81	898246	5.436,00 €
GM7FRG-26		800x730x900mm 13 + 13 lt	24	100 kg		1.89 2.54	898242	4.774,00 €
GM7FRG-16	●	400x730x900mm 8 + 8 lt	12	73 kg	0,50 m ³	0.95 1.27	898252	3.863,00 €



Friteusen

TECHNISCHE MERKMALE DER ELEKTROMODELLE MIT INNENHEIZKÖRPER

Breite: 400 mm - 800 mm
Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale

Platten und Becken mit gestanzten abgerundeten Ecken, großer und kalter Bereich auf dem Grund. Ölabblass über einen Kugelhahn. Sammelbehälter aus rostfreiem Edelstahl. Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl elektromechanische Bedienung: thermostatische Temperaturregelung von 90° bis 195° C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitsthermostat für erhöhte Temperaturen mit manueller Rückstellung. Standardausrüstung: Gitterkörbe aus verchromtem Stahl mit athermischem Griff, Deckel aus rostfreiem Edelstahl, 1 INOX Schüssel zum Filtern und Auffangen des Öls.



Korb Halterung



Verstärkte und 90° rotierende Heizkörper im Becken zur leichteren Reinigung

Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
GM7FRE-17	⚠ ●	400x730x900mm 17 lt	16,5 400	55 kg	0,50 m³	1 x 863052 1 x 863139	898266	2.656,00 €
GM7FRE-13	⚠ ●	400x730x900mm 13 lt	12 400	50 kg	0,50 m³	1 x 863054 1 x 863139	898262	2.435,00 €
GM7FRE-34	⚠ ●	800x730x900mm 17 + 17 lt	33 400	89 kg	0,90 m³	1 x 863052 2 x 863066 1 x 863139	898276	4.526,00 €
GM7FRE-26	⚠ ●	800x730x900mm 13 + 13 lt	24 400	77 kg	0,90 m³	1 x 863054 2 x 863072 1 x 863139	898272	3.972,00 €
GM7FRE-16	⚠ ●	400x730x900mm 8 + 8 lt	14 400	62 kg	0,50 m³	2 x 863058 1 x 863139	898282	3.339,00 €



Nudelkocher

GAS/ELEKTRO-NUDELKOCHER GN 1/1

Breite: 400 mm - 800 mm

Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale

Becken GN1/1 aus rostfreiem Edelstahl AISI 316.

Gasbeheizung mittels Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Sicherheitsventilhahn und Dauerflamme, Piezo-Zündung.

Elektrische Beheizung mittels speziellen Heizkörper aus Wolfram außerhalb des Beckens, Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter Sicherheits-Druckregler. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.



Gas Version



Wanne GN 1/1 35 Liter



Spezielle elektrische Heizkörper aus Wolfram



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
GMU7CPG35	●	400x730x900mm 35 lt	10,5	60 kg	0,50 m ³	0.83	345125	2.853,00 €
GMU7CPE35	●	400x730x900mm	9 400	55 kg	0,50 m ³	1.11	345385	2.984,00 €

Nudelkocher

GAS/ELEKTRO-NUDELKOCHER GN 2/3

Breite: 400 mm - 800 mm

Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale

Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Die Becken sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt, das optimale Material um Korrosion durch Salz und Stärke entgegenzuwirken. Die Überlaufvorrichtung dient der Ableitung des Schaums und der Stärke-Rückstände.

Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Gasbeheizung

Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Sicherheitsventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Piezo-Zündung.

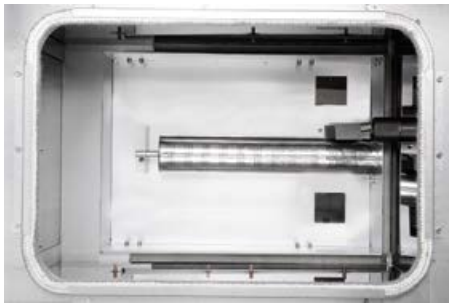
Elektroheizung

Spezielle Heizkörper aus Wolfram außerhalb des Beckens versichern die schnellste Erwärmung und Leistung. Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter und Leuchtanzeige für den Betrieb.

Sicherheitsdruckregler für die Kontrolle des Wasserniveaus im Becken.



Kochwanne und Wasserhahn

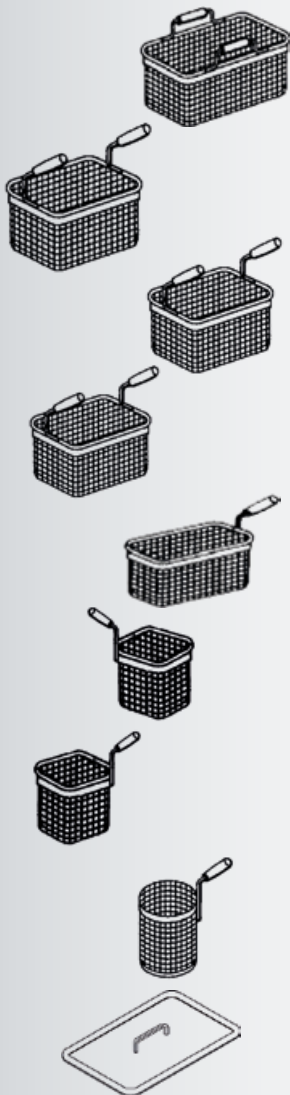
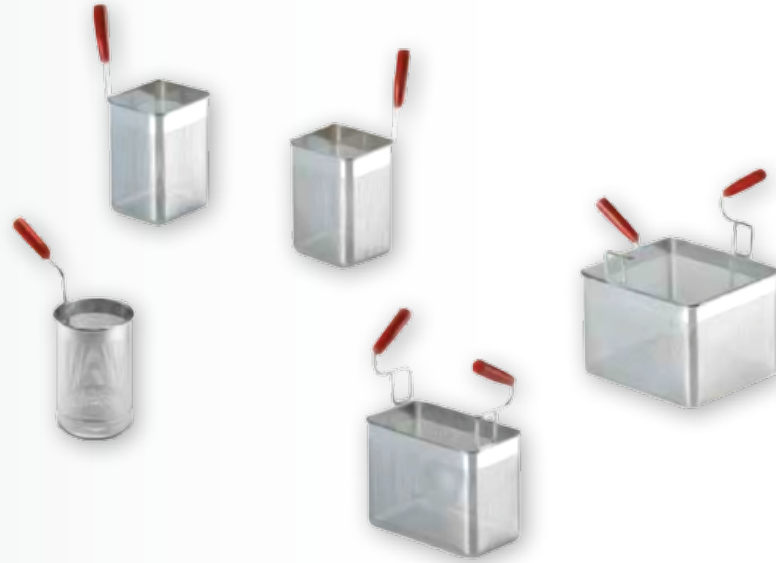


Gasbrenner und Brennkammer



Modell		AußenmaÙe B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
GM7CPG30	●	400x730x900mm 30 lt	10	57 kg	0,50 m ³	0.79	345176	2.449,00 €
GM7CPE30A	●	400x730x900mm 30 lt	7 400	52 kg	0,50 m ³	1.06	345375	2.967,00 €

Nudelkocher Zubehör



Zubehör	Außenmaße B x T x H	Code	700 UNICO	STILE 700	Preis
GN 1/1	● 488 x 298 x 230 mm	861101	●		243,00 €
GN 2/3	● 328 x 298 x 230 mm	861115	●	●	162,00 €
GN 1/2	● 243 x 298 x 230 mm	861121	●		152,00 €
GN 1/3	● 163 x 298 x 230 mm	861131	●	●	125,00 €
GN 2/9	● 94 x 298 x 230 mm	861171	●	●	103,00 €
GN1/6DX	● 163 x 143 x 230 mm	861147	●	●	94,00 €
GN1/6SX	● 163 x 143 x 230 mm	861149	●	●	94,00 €
GN 1/6	● Ø 152 x 230 mm	861151	●	●	86,00 €
GN 1/1	● 500 x 280 mm	898991			74,00 €



Gas-Wassergrill

GAS-WASSERGRILL

Breite: 400 mm - 800 mm

Tiefe: 730 mm

Technische Merkmale

„Kuppelförmige“ Wärmetauscher aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 über der Wärmequelle. Die Übertragung der Hitze erfolgt durch Wärmestrahlung.

Das abnehmbare Wasseraufnahmebecken und Zulaufhahn sind für ein „leichtes Grillen“, ohne Wasseraufnahmebecken für ein „trockenes“ Grillen.

Grillroste, Bedientafel, Behälter und Spritzschutzwände sind für die Reinigung einfach herausnehmbar.

Gasbeheizung: Hochleistungsbrenner aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Piezo-Zündung.

Standardausrüstung: Grillrost mit Runderisen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



Abnehmbar
Wasseraufnahmebecken




Höhenverstellbare Grillauflage

Gas-Wassergrill



Brenner und Wärmetauscher „a cupola“



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
 GM7GRG40	●	400x730x900mm	10	50 kg	0,50 m ³	0.79 1.06	341805	2.629,00 €
 GM7GRG80	●	800x730x900mm	20	83 kg	0,90 m ³	1.58 2.12	341815	3.840,00 €

Zubehör		Außenmaße B x T x H	Code	Aufzeichnungen	Preis
GRP74	●	360 x 538 mm	341927	Fischgrill	216,00 €
GRC74	●	360 x 538 mm	341937	Fleischgrill	216,00 €

**GAS-LAVAGRILL****Breite: 400 mm - 800 mm****Tiefe: 730 mm****Technische Merkmale**

Diese Art des Grillens verleiht dem Essen einen besonderen Duft und Geschmack. Grillroste, Bedienfeld, Fettauffangschale und Spritzschutzwände sind für die Reinigung einfach herausnehmbar. Höhenverstellbare Grillroste durch Vorderhebel mit athermischen Griffen. Alle Teile, die der Korrosion ausgesetzt sind, sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Gasbeheizung: Hochleistungsbrenner aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Piezo-Zündung. Auf dem 800-mm-Modell gibt es doppelte Bedienfelder für differenziertes Erhitzen. Zubehör auf Anfrage: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304





Kochfeld mit „V“-förmigen und runden Roststäben

Lavagrill



Richtige Positionierung des Lavasteins auf einer Ebene



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
 GM7GLG40	●	400x730x900mm	9,3	50 kg	0,50 m ³	0.73 0.98	341800	2.389,00 €
 GM7GLG80	●	800x730x900mm	18,6	83 kg	0,90 m ³	1.47 1.97	341810	3.540,00 €

Zubehör		Außenmaße B x T x H	Code	Aufzeichnungen	Preis
GP74	●	380 x 435 mm	863011	Fischgrill für 7GLG40	184,00 €
GP78		780 x 435 mm	863015	Fischgrill für 7GLG80	343,00 €
GC74	●	380 x 460 mm	863031	Fleischgrill für 7GLG40	143,00 €
GC78		780 x 460 mm	863035	Fleischgrill für 7GLG80	233,00 €
LV-9	●		865049	Lavastein im Beutel mit 9 kg	67,00 €

Gas - China - Herde



EINSEITIGE Gas Modelle

Breite: 550 mm

Tiefe: 730 - 1100 mm

DOPPELSEITIGE Gas Modelle

Breite: 550 mm

Tiefe: 1100 mm

Technische Merkmale

Oberfläche aus verstärktem Edelstahl AISI 304, 2,5mm dick.
Auffangbehälter für Flüssigkeiten, abnehmbares Panel und Überlauf für eine schnelle und leichte Reinigung.



Wok-Aufnahme aus Gusseisen mit Sichtfenstern.
Gashahn mit Pilotflamme.
12kW Hochleistungsbrenner mit Messingkappe und vertikaler Flamme.
Abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung.



Gas - China - Herde

Auf Anfrage

Wok-Aufnahme aus Gusseisen mit Sichtfenstern, 18kW Hochleistungsbrenner mit Messingkappe. 12kW Brenner mit Chromkappe und Auflage aus Edelstahl AISI 304 für asiatisches Kochen.

Beide Brenner werden nach Wahl installiert.



Optional

mit 2 Abläufen auf der Oberfläche.
360° Wasserzugang.
Wahlweise Dreh- oder Schiebetüren.
Spritzschutz.

Gas - China - Herde

EINSEITIG







Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
DG1102	▲ ●	550 x 1100 x 900 mm	24	85 kg	0,6 m ³	1.89 2.54	398006	3.357,00 €
DG1104	▲ ●	1100 x 1100 x 900 mm	48	135 kg	1,1 m ³	3.79 5.08	398016	5.556,00 €
DG1106	▲ ●	1650 x 1100 x 900 mm	72	210 kg	1,7 m ³	5.68 7.62	398026	7.647,00 €

Gas - China - Herde

EINSEITIG



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
DG702	 	1100 x 700 x 900 mm	24	93 kg	0,8 m ³	1.89 2.54	398051	3.445,00 €
DG703	 	1650 x 700 x 900 mm	36	127 kg	1,1 m ³	2.84 3.81	398061	4.480,00 €

Kochen
Herde 700

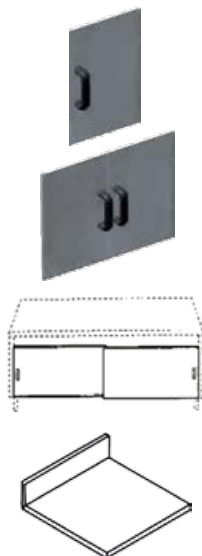
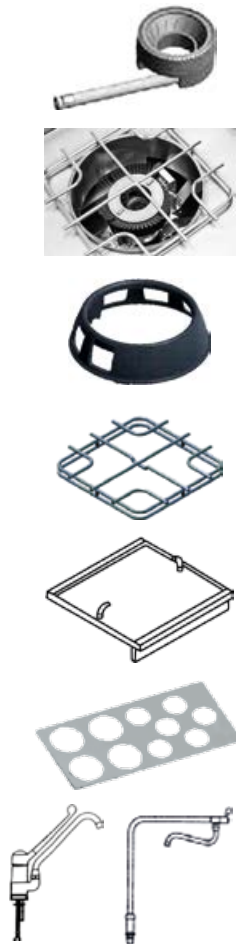
Gas - China - Herde

DOPPELSEITIG



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
DG1102P	▲ ●	550 x 1100 x 900 mm	24	85 kg	0,6 m ³	1.89 2.54	398001	3.371,00 €
DG1104P	▲ ●	1100 x 1100 x 900 mm	48	135 kg	1,1 m ³	3.79 5.08	398011	5.577,00 €
DG1106P	▲ ●	1650 x 1100 x 900 mm	72	210 kg	1,7 m ³	5.68 7.62	398021	7.655,00 €

Gas - China - Herde Zubehör



Zubehör		Außenmaße B x T x H	Code	Notizen	Preis
DK-18	●	AUF ANFRAGE BEI DER BESTELLUNG	445001	ZUSCHLAG 1 BRENNER MIT 18 kW	251,00 €
DK-12G	●	AUF ANFRAGE BEI DER BESTELLUNG	445005	ZUSCHLAG 1 BRENNER MIT 12 kW und 1 EDELSTAHLROST	41,00 €
D-C1F	●		825591	VERGLASTER GUSSEISENRING	150,00 €
D-G1F	●		825581	EDELSTAHLGRILL	125,00 €
DK-H2O	●		445011	KIT WASSERPUMPE MIT 2 ZAPFHÄHNE	502,00 €
	●		844961	EDELSTAHLFLÄCHE FÜR BAMBUSKÖRBE PERSONALISIERBAR	188,00 €
R-LEV	●		833521	DREHBARER WASSEHAHN	306,00 €
RI-COL	●		833507		543,00 €
EINSEITIG					
DP-55	●		4900615	FÜR MODELL: DG1102 / DG1102P DG11VP / DG11VM DE11VP / DE11VM	201,00 €
DP-110	●		4900616	FÜR MODELL: DG1104 / DG1104P DG702	439,00 €
DP-165-S	●		4900617	SCHIEBETÜREN FÜR MODELL: 1xDG1106 2xDG1106P 1xDG703	478,00 €
D-A55	●	mm 550 x 200 h	4930101	HINTERE ZUSÄTZLICHE AUFKANTUNG	125,00 €
D-A110	●	mm 1100 x 200 h	4930103		188,00 €
D-A165	●	mm 1650 x 200 h	4930105		250,00 €

Gas/Elektro - China - Herde

DAMPFGARER



GAS/ELEKTRO - CHINA - HERDE

Technische Merkmale

Hochleistungs-Dampferzeuger für eine gleichmäßige Produktion von Dampf zum Garen in Bambuskörben.

Starke gelochte rostfreie Edelstahloberfläche AISI 304 mit großem Tank. Stahltank mit Oberlaufschutz und Wassereinlauf.

Korpus mit Türen und höhenverstellbaren Edelstahlfüßen AISI 304.

Frontpanel leicht abnehmbar zum Reinigen und Warten.

Abfluss im unteren Bereich.

Druckschalter betriebene Wasserfüllung über internen Wasserhahn.

GAS: Rostfreier Stahlgasbrenner mit stabilisierter Flamme, Ventilhahn mit Pilotflamme, Piezozündung.

Elektrisch: Tungsten Heizelemente außerhalb des Tanks für eine schnelle Aufheizung. Ein 3-Wege Schalter


und Kontrollleuchte sorgen für Betrieb und Kontrolle.



Gas/Elektro - China - Herde


EINSEITIG



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
 DG11VM	●	550x1100x900mm	10,5 230	65 kg	0,6 m ³	0.83 1.11	398083	3.799,00 €

DOPPELSEITIG (mit Türen auf beiden Seiten)



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
 DG11VP	●	550x1100x900mm	10,5 230	65 kg	0,6 m ³	0.83 1.11	398081	3.823,00 €

Gas/Elektro - China - Herde

TEPPANIAKI



GAS/ELEKTRO - CHINA - HERDE

Technische Merkmale

Tischregal offene Trägerstruktur aus Edelstahl AISI 304.
2 Versionen in 1100 und 1650 mm Länge
Gas oder elektrisch, 700 mm tief.
Kochfeld aus Spezialstahl, 20 mm stark
oder aus poliertem Hartchrom mit Aufkantung
mit Ablaufrinne.
Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.

Auffangwanne für Kochreste
Große Ablauföffnung
Aufkantung mit Ablaufrinne



GAS-MODELLE: Heizung durch hocheffiziente Edelstahl Brenner.
Hahn mit Sicherheitsthermostat und Thermoelement
zur Temperaturregelung von 100° bis 300°C.
Elektrische Piezo-Zündung.

1100mm-Version: 2 Brennerblöcke mit 7 Kw je. separat steuerbar für 2 Kochzonen

1650mm-Version: 3 Brennerblöcke mit 7 Kw je. separat steuerbar für 3 Kochzonen



ELEKTRISCHE-MODELLE: Heizung durch hocheffizienten WolframWiderstand.
Thermoelement zur Temperaturregelung von 100° bis 300°C.
Manuelle Rückstellung Sicherheitsthermostat.
Lampen für den Spannungsindikator und für die Betriebskontrolle.









1100mm-Version: 2 Widerstandsblöcke mit 7,5 Kw je. separat für 2 Kochzonen gesteuert

1650mm-Version: 2 Widerstandsblöcke mit 7,5 Kw je. an den Seiten installiert
und 1 Widerstandblock mit 5 Kw

Gas/Elektro - China - Herde

TEPPANIAKI 1100











Modell			Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
DG724L	 		1100 x 700 x 900 mm	14	170 kg	0,8 m ³	1.10 1.48	398101	4.877,00 €
DG724LC*									398111
DE722L	 		1100 x 700 x 900 mm	15 400	170 kg	0,8 m ³	-	399201	5.600,00 €
DE722LC*									399205

* CHROMPLATTE

TEPPANIAKI 1650



Modell			Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
DG736L	 		1650 x 700 x 900 mm	21	255 kg	1,1 m ³	1.65 2.22	398121	6.211,00 €
DG736LC*									398131
DE733L	 		1650 x 700 x 900 mm	20 400	255 kg	1,2 m ³	-	399211	7.139,00 €
DE733LC*									399215

* CHROMPLATTE



KONDITIONE

Cabinet Unterbau Breite: 800 mm

Cabinet Unterbau Tiefe: 730 mm

Top Breite: 350 mm - 700 mm

Top Tiefe: 650 mm

Technische Merkmale

KOCHFLÄCHEN

Hochleistungsbrenner aus verglastem Gusseisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing.

Auffangschalen unter den Brennern und Bedienfeld aus Edelstahl AISI 304, beide einfach abnehmbar.

FRITEUSE MIT UNTERBAU

Gas-Version mit Wanne aus Edelstahl AISI 304 und mit einem breiten Kaltbereich.

TOP VERSION

GAS-VERSION: Hochleistungswärmetauscher aus Edelstahl

ELEKTRO-VERSION: verstärkte Körperheizung innerhalb der Wanne (rotierend)

OPTIONAL

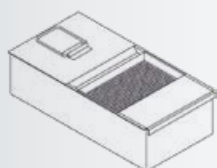
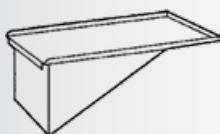
Seitliche Abtropffläche mit Netz, um die vollständige Abdeckung des Lebensmittels mit Öl zu gewährleisten.



Konditorei



Modell		Außenmaße B x T x H	kW (Gas) kW/Volt	Gewicht	Volumen	Gasverbrauch kg/H MC/H	Code	Preis
6PFBG02	●	700x650x285mm	9	35 kg	0,13 m ³	0.71 0.95	363111	1.328,00 €
6PFRG21	●	700x650x285mm 21 lt.	18	43 kg	0,25 m ³	1.42 1.90	931037	2.572,00 €
6PFRE21	●	700x650x285mm 21 lt.	6 - 9 400	34 kg	0,25 m ³	ZUR AUSRÜSTUNG C21E 989904	931023	2.002,00 €
7FPG45	●	800x730x900mm 45 lt.	28	95 kg	0,9 m ³	2.21 2.96	931027	3.619,00 €



Code		Beschreibung	Maße cm	Code	Preis
6USU-70	●		700 x 525 x 615	357143	341,00 €
6UMP-70	●		700 x 525 x 615	357173	559,00 €
C21E	●	als Standard mit dem Modell 6PFRE21	605 x 330 x 70	989904	180,00 €
C21G	●	als Standard mit dem Modell 6PFRG21	575 x 302 x 70	989905	168,00 €
C45G	●	als Standard mit dem Modelle 7FPG45 und 7FPG45R	605 x 339 x 70	989906	246,00 €
6P-G3	●	Abtropffläche für Modelle 6PFRE21 - 6PFRG21 7FPG45		990802	244,00 €
BRO-7S/9S	●	Ölsammelbecken für Modell 7FPG45		863139	197,00 €



Kochen
Herde 700

Die GAM Kühltechnik ist die **Gesamtausstattung für Lagerung und Konservierung der Lebensmittel.**

Biertheke Die Produktlinie der gekühlten Biertheken im tollen Design befriedigt alle Bedürfnisse der Zweckmäßigkeit und der Effizienz.

Kühlische Diese Kühlische garantieren eine perfekte Konservierung der Lebensmittel. Die verschiedenen Lagerungsmöglichkeiten und Varianten Plus- oder Minus-Temperatur gewährleisten eine richtige und übersichtliche Einteilung der Lebensmittel.

Saladette In verschiedenen Modellen verfügbar, praktisch und bequem für die Konservierung der Produkte in übersichtlichen Fächern.

Kühlschränke Diese Kühlschränke garantieren eine perfekte Konservierung der Lebensmittel. Die verschiedenen Lagerungsmöglichkeiten und Varianten der Plus- oder Minus-Temperatur gewährleisten eine richtige und übersichtliche Einteilung der Lebensmittel.

Pizzakühlische Ein flexibles und vielseitiges Produkt für die Zubereitung köstlicher Pizzen. Gekühlte Tische und der dazugehörige Aufbau, neutrale Schubladenblöcke, Granitarbeitsplatten: das Beste für die Zusammenstellung eines optimalen Arbeitsplatzes und ideal für die Zubereitung von Pizzen und Teigwaren.

Gekühlte Ausstellvitrinen Unentbehrlich für die Konservierung großer Mengen von leicht verderblichen Lebensmitteln.

Kühltheken Kühltheke zur Präsentation von frischen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Wurstwaren, Milchprodukte, Delikatessen, Fleisch und Geflügel; für Self-Service und bedienten Service. In verschiedenen Maßen verfügbar.

Schnellkühler und Schockfroster Die Schnellkühlung und das Schockfrostern sind schonende Kühlarten die eine richtige Konservierung der Rohstoffe und generell aller Lebensmittel von der Einlagerung bis hin zur Verarbeitung ermöglichen.

Biertheken



Die GAM Umluft-Biertheken sind komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, technisch absolut ausgereift und für den Dauereinsatz konzipiert.

Durch die Schubladenmodule ist jede Kombination möglich.

Es kommt ausschließlich das Kältemittel R404A zum Einsatz und durch die Isolierstärke von 50mm ist eine zuverlässige Kühlung gewährleistet.

Die Theken sind wahlweise mit Becken links oder rechts lieferbar.

Auf Wunsch auch ohne Arbeitsfläche zum Unterbau.

Biertheke 0°/+8°	2-türig - 1 Becken 66165005	2-türig - 2 Becken 66165015	3-türig - 2 Becken 66165025
Außenmaße B x T x H	1600 x 700 x 970 mm	1920 x 700 x 970 mm	2500 x 700 x 970 mm
Anschluss	230 Volt / 290 W	230 Volt / 290 W	230 Volt / 378 W
Gewicht	120 kg	150 kg	180 kg
	●	●	●
Preis	3.702,00 €	4.219,00 €	4.907,00 €
	-	inkl. Abfallschacht	inkl. Abfallschacht

Zubehör			
Schubladenblock	●	66157060	2 x 1/2 GN 765,00 €
Rädersatz	●	64700553+64700554	lenkbar / 2 mit Bremse 98,00 €



Kühltische und Tiefkühltische

*HTRG.722 - HTFG 722**HTRG.742 - HTFG 742*

Kühltische und Tiefkühltische- GN 1/1

Innen und außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freiem mit hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Kondensatverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. (110/190 H mm).

Standardausführung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 für jede Tür und 2 Edelstahl "L" Schienen je Tür.

Kühltische und Tiefkühltische

HTRG.722: Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

HTRG.732: Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 3 Türen

HTRG.742: Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 4 Türen

HTFG.722: Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

HTFG.732: Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 3 Türen

HTFG.742: Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 4 Türen



Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Nutzhalt l	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
HTRG.722	●	1260x700x850 mm	2	85 Kg	300	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	2.193,00 €
HTRG.732	●	1720x700x850 mm	3	125 Kg	460	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	2.544,00 €
HTRG.742	●	2180x700x850 mm	4	145 Kg	630	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	2.964,00 €
HTFG.722	●	1260x700x850 mm	2	85 Kg	300	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50	2.686,00 €
HTFG.732	●	1720x700x850 mm	3	125 Kg	460	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50	3.036,00 €
HTFG.742	●	2180x700x850 mm	4	145 Kg	630	-15/-18 °C	460 W	230V 1 - 50	3.917,00 €

Zubehör		Bemerkungen	Preis
HCTR.72	●	gekühlter Schubladenblock 2 x 1/2	607,00 €
HCTR.73	●	gekühlter Schubladenblock 3 x 1/3	945,00 €
HGR.11	●	Grill beschichtet Rilsan GN 1/1 325x530	28,00 €
HGR.11I	●	Grill Edelstahl GN 1/1 325x530	47,00 €
HCG.11	●	2 Stück Stahlschienen nach GN 1/1	21,00 €
KT.2	●	Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	186,00 €



HTRE.722



HTRE.742

Kühltische

- Die Kompressoren unter Verwendung von Kältemittel R290 (GWP gleich 3) ermöglichen eine erhebliche Energieeinsparung
- Heißgas ermöglicht ein schnelles und energiesparendes Abtauen der Geräte
- teilweise kanalisierte Belüftung sorgt für die Luftzirkulation in der Innenzelle;
- die Schienen sind handschonend geformt und herausnehmbar
- das verwendete Material ist rostfreier Edelstahl AISI 304. Die untere Abdeckung ist aus Edelstahl AISI 430;
- die Isolierung besteht aus FCKW-freiem Polyurethan, (GWP HFO Ebene 0) die auch den in Zukunft strengeren Vorschriften standhält
- der obere Teil ist direkt mit dem Hauptkörper aufgeschäumt;
- die Arbeitsplatte, falls vorhanden, ist mit Melamin 20 mm verkleidet und mit Materialien verbunden, die Temperaturen über 100 °C standhalten können

Kühltische

HTRE.722: Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen

HTRE.732: Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen

HTRE.742: Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Nutzhalt l	Arbeits- temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
HTRE.722	●	1260x800x850 mm	2	85 Kg	345	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	2.369,00 €
HTRE.732	●	1780x800x850 mm	3	125 Kg	530	+0/+8 °C	300 W	230V 1 - 50	2.769,00 €
HTRE.742	●	2300x800x850 mm	4	145 Kg	715	+0/+8 °C	495 W	230V 1 - 50	3.266,00 €

Zubehör		Bemerkungen	Preis
HCTRE.72	●	gekühlter Schubladenblock 2 x 1/2	606,00 €
HCTRE.73	●	gekühlter Schubladenblock 3 x 1/3	952,00 €
HCG.64	●	2 Stück Stahlschienen nach Euronorm	21,00 €
HGR.64I	●	Grill Edelstahl EN 400x600	53,00 €
HGR.64	●	Grill beschichtet Rilsan EN 400x600	27,00 €
KT.2	●	Edelstahlrädersatz Ø 125	186,00 €



SLO2NX
(dieses Modell auch mit
Schubladen verfügbar)

SLO2EKO

Saladette Linie GN

Komplett aus Edelstahl gefertigt mit Ausnahme des äußeren Bodens, der aus galvanisiertem Stahl hergestellt ist. Abgerundete Innenecken vereinfachen die Reinigung. Isolierung aus mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Statische Kühlung mit Lüftungsrad.

Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Motorpanel leicht zu öffnen für eine einfache Reinigung des Kondensators. Höhenverstellbare Kunststoff-Stellfüße (80/10 H mm).

Standardausstattung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl „L“ Schienen je Tür.

SLO2EKO Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Schiebedeckel

SLO2NX Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits- temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Preis
SLO2EKO	●	900x700x880 mm	2	60 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	1.162,00 €
SLO2NX	●	904x700x880 mm	2	65 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	1.213,00 €
Zubehör	●	C2SLSX - Schubladenblock links (2 Schubladen)							331,00 €
Zubehör	●	C2SLDX - Schubladenblock rechts (2 Schubladen)							331,00 €

Behälter im Preis nicht inbegriffen



Kühl- und Tiefkühlschränke



AF06EKOMTN
AF06EKOMBT



AF06EKOMTNPV
AF06EKOMBTPV

600-1200 L Kühl- und Tiefkühlschränke

Innen und außen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 (mit Ausnahme des äußeren Bodens), Abdeckung und die hintere Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien, hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 60 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. (Serienmäßig herausnehmbares) tropikalisiertes Monoblockaggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Türanschlagwechsel (umkehrbare Tür) bei den 600 L Schrankmodellen möglich. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl.

Kombi-Schränke nur mit Verdampfer im Innenraum erhältlich.

Tiefkühlschränke BT: elektronisches Steuerpanel mit 2 Temperaturfühler NTC, Heizungsdraht am Verdampfer, Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht, Lüftungsstop bei Türöffnung, thermostatisches Ventil.

AF06EKOMTN: Edelstahl-Kühlschrank 600 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 3 Paar Edelstahlschienen

AF06EKOMTNPV: Edelstahl-Kühlschrank 600 mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchtstoffröhre - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 3 Paar Edestahlschienen

AF06EKOMBT: Edelstahl-Tiefkühlschrank 600 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 3 Paar Edestahlschienen, Lüftungsstop

AF06EKOMBTPV: Edelstahl-Tiefkühlschrank 600 mit Monoblockaggregat mit Glastür und mit 1 inneren Leuchtstoffröhre - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 3 Paar Edelstahl-schienen, Lüftungsstop

Modell	Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
AF06 EKOMTN	710x700 x2030/2100 mm	1	100 Kg	600	+0/+10 °C	385 W	230V 1 - 50	1.819,00 €
AF06 EKOMTNPV	710x700 x2030/2100 mm	1	122 Kg	600	+0/+10 °C	385 W	230V 1 - 50	2.122,00 €
AF06 EKOMBT-PV	710x700 x2030/2100 mm	1	110 Kg	600	-18/-22 °C	650 W	230V 1 - 50	2.729,00 €
AF06 EKOMBT	710x700 x2030/2100 mm	1	132 Kg	600	-18/-22 °C	650 W	230V 1 - 50	2.425,00 €

Kühl- und Tiefkühlschränke



AF12EKOMTN
AF12EKOMBT



AF12EKOMTNPV
AF12EKOMBTPV

AF12EKOMTN: Edelstahl-Kühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste und 6 Paar Edelstahlschienen

AF12EKOMTNPV: Edelstahl-Kühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchtstoffröhre - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste und 6 Paar Edelstahlschienen

AF12EKOMBT: Edelstahl-Tiefkühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste und 6 Paar Edelstahlschienen, Lüftungsstop

AF12EKOMBTPV: Edelstahl-Tiefkühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat mit 2 Glastüren und mit 1 inneren Leuchtstoffröhre - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste und 6 Paar Edelstahlschienen, Lüftungsstop

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
AF12 EKOMTN	●	1420x700 x2030/2100 mm	2	135 Kg	1200	+0/+10 °C	570 W	230V 1 - 50	2.425,00 €
AF12 EKOMTNPV	●	1420x700 x2030/2100 mm	2	171 Kg	1200	+0/+10 °C	570 W	230V 1 - 50	3.234,00 €
AF12 EKOMBT	●	1420x700 x2030/2100 mm	2	144 Kg	1200	-18/-22 °C	700 W	230V 1 - 50	3.032,00 €
AF12 EKOMBTPV	●	1420x700 x2030/2100 mm	2	189 Kg	1200	-18/-22 °C	700 W	230V 1 - 50	4.192,00 €

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GC600	●	1 Paar Edelstahl "C" Schienen	29,00 €
GRPL600	●	Rilsanierter Rost 530 x 550 mm	32,00 €
GRINX600	●	Edelstahlrost 530 x 550 mm	79,00 €
RUOAF	●	Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse	129,00 €
LUX14	●	Innenbeleuchtung (mittig im Schrank)	39,00 €
SER14	●	Türschloss mit Schlüssel für 2 Türen	79,00 €
SERA4	●	Türschloss mit Schlüssel für 4 Türen	119,00 €

Kühl- und Tiefkühlschränke

70TN - 70BT



140TN - 140BT



Diese Gastronomie-Kühlschrank-Linie hat eine Erneuerung des Styles und der Funktion erfahren:

- selbsttragende Karosserie mit 60/75 mm Isolierung, mit HFO Polyurethanschaum, der eine Ebene GWP 0 hat
- das verwendete Material ist rostfreier Edelstahl AISI 304. Die untere Abdeckung ist aus Edelstahl AISI 430;
- Monoblockaggregat unter Verwendung von Kühlmittel R290 (GWP gleich 3), das eine erhebliche Energieeinsparung ermöglicht.
- Heißgas ermöglicht ein schnelles und energiesparendes Abtauen der Geräte
- teilweise kanalisierte Belüftung sorgt für die Luftzirkulation in der Innenzelle;
- die Schienen sind handschonend geformt und herausnehmbar
- Mikroschalter für Lüfterstop ist mechanisch, selbst bei Änderung der Türöffnung (links/rechts) muss die Position des Schalters nicht verändert werden
- die Tür ist reversibel, das untere Scharnier auf der gegenüberliegenden Seite ist einfach zu wechseln
- die Innenausstattung ist verzahnt montiert, leicht abnehmbar, um die maximale Bequemlichkeit bei der Reinigung, sicherzustellen,
- die Luftzufuhr in den belüfteten Kühlschränken erfolgt über einen Kanal und sorgt dafür, dass keine Eisbildung oder Beeinträchtigung der gelagerten Produkte entsteht.

Kühlschränke in Klimaklasse 5, bis zu 42°/45° auf Umgebungstemperatur

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits- temperatur	Klimaklasse	Leistung	Netzspannung	Preis
70TN	●	720x800x2020 mm	1	110 Kg	700	0/+8 °C	5	330 W	230V 1 - 50	1.959,00 €
140TN	●	1440x800x2020 mm	2	150 Kg	1400	0/+8 °C	5	400 W	230V 1 - 50	2.955,00 €
70BT	●	720x800x2020 mm	1	122 Kg	700	-15/-18 °C	5	590 W	230V 1 - 50	2.508,00 €
140BT	●	1440x800x2020 mm	2	159 Kg	1400	-15/-18 °C	5	800 W	230V 1 - 50	3.691,00 €

Kühl- und Tiefkühlschränke

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GR21	●	Grill beschichtet Rilsan GN 2/1 530 x 650 mm	29,00 €
GR21I	●	Grill Edelstahl GN 2/1 530 x 650 mm	67,00 €
CG21	●	1 Paar Edelstahl Schienen	21,00 €
KT.2	●	Edelstahlrädersatz Ø 125	186,00 €
7060	●	"Bäckerei" rilsanierter Rost	35,00 €
2350	●	Edelstahl-Bäckereiblech	43,00 €
KP.1	●	Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse	278,00 €
KP.64	●	Innenbeleuchtung (mittig im Schrank)	41,00 €

Pizzakühltische

Die Euro-Norm „Kühlschrank“ erfüllen die spezifischen Bedürfnisse der Pizzeria und dem Backen von trockenem Gebäck im Allgemeinen. Die Mehrfachnutzung der Bleche (600 x 400) ist möglich.

Die ganze Tisch-Linie hat serienmäßig einen luftdichten Monoblock, ein elektronisches Thermostat, ein Selbstverdampfungssystem für Abtauwasser.

Die Platten sind aus sardischem Granit mit Aufkantung auf 3 Seiten, um die Kühlvitrine für die gekühlten Lebensmittel zu unterstützen.

Die Pizzeria-Linie ist aus Marmorplatte und Kühlaufsatzvitrine zusammengesetzt.

Die Pizzeria-Linie ist aus Marmorplatte und Kühlaufsatzvitrine zusammengesetzt.

Edelstahlbleche und Schubladen aus Polyethylen 600x400 sind nicht inbegriffen.



TP.2-14: Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen 1/3

TP.3-21: Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen 1/3

TP.27-14: Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen 1/3 und 7 ungekühlte Schubladen

TPI.2-14: Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen 1/4

TPI.27-14: Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen 1/4 und 7 ungekühlte Schubladen

TPI.27-14GN: Edelstahl Pizzakühltisch **GN 1/1** mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen 1/4 und 7 ungekühlte Schubladen

Modell	Maße BxTxH	Türen	Netto-Gewicht	ungekühlte Schubladen	Temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Preis
TP.2-14	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	3.467,00 €
TP.3-21	2000x800 x1420 mm	3	210 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	4.432,00 €
TP.27-14	2000x800 x1420 mm	2	220 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	4.915,00 €
TPI.2-14	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	3.560,00 €
TPI.27-14	1830x800 x1420 mm	2	210 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	4.824,00 €
TPI.27-14GN	1800x750 x1420 mm	2	210 kg	7	+0/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	4.741,00 €

Pizzakühltische

Zubehör		Bemerkungen	Preis
HGR.64	●	Grill beschichtet Rilsan EN 400x600	28,00 €
HGR.64I	●	Grill Edelstahl EN 400x600	53,00 €
HCG.64	●	2 Stück Stahlschienen nach EN 400x600	21,00 €
KT.2	●	Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	186,00 €
HCTR.72	●	gekühlter Schubladenblock 2 x 1/2	565,00 €
HCTR.73	●	gekühlter Schubladenblock 3 x 1/3	877,00 €



Kühlaufsatzvitrinen



KÜHLAUFSAZVITRINEN GN 1/4 - GN 1/3

Unsere Kühlaufsatzvitrinen entsprechen allen Hygienevorschriften und ermöglichen eine perfekte Organisation der Zutaten in Pizzerien, Restaurants, Bars und verschiedenen Fast-Food Einrichtungen.

Unser umfangreiches Sortiment besteht aus Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3 (Tiefe 385 mm) und GN 1/4 (Tiefe 325 mm) mit verschiedenen Maßen. Unsere Kühlaufsatzvitrinen sind komplett aus Edelstahl und die Innenecken der Wanne sind abgerundet. Für unsere Kühlaufsatzvitrinen eignen sich folgende Edelstahlbehälter: GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 mit 150h. Statische Kühlung mit eigenem Kühlaggregat und elektronischer Kontrollanzeige mit Digital-Thermometer.

Ohne Behälter

Kühlaufsatzvitrine mit temperierter Kantglasausführung für 1/3 GN-Edelstahlbehälter

Modell	Maße B x T x H	Anzahl	Temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Gewicht	Preis
MPGI.12V ●	1200x370x420 mm	4 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	931,00 €
MPGI.14V ●	1400x370x420 mm	6 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	32 kg	951,00 €
MPGI.18V ●	1800x370x420 mm	8 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	40 kg	1.035,00 €
MPGI.20V ●	2000x370x420 mm	9 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	44 kg	1.129,00 €
MPGI.24V ●	2400x370x420 mm	11 x GN 1/3	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	50 kg	1.390,00 €

Kühlaufsatzvitrine mit temperierter Kantglasausführung für 1/4 GN-Edelstahlbehälter

Modell	Maße B x T x H	Anzahl	Temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Gewicht	Preis
MPRI.12V ●	1200x370x420 mm	5 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	921,00 €
MPRI.14V ●	1400x370x420 mm	6 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	30 kg	940,00 €
MPRI.18V ●	1800x370x420 mm	9 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	38 kg	1.004,00 €
MPRI.20V ●	2000x370x420 mm	10 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	42 kg	1.098,00 €
MPRI.24V ●	2400x370x420 mm	12 x GN 1/4	+2/+8 °C	270 W	230V-1-50	46 kg	1.357,00 €

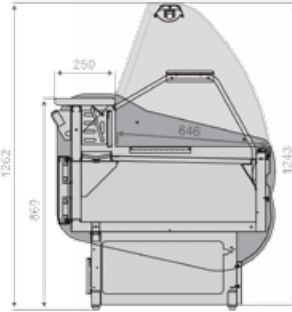
Kühltheken

SALINA80 VC CG

Klimaklasse 3

(Raumtemperatur +25°C;
Geschätzte Feuchtigkeit 60%)

Platzsparend (nur 900 mm Tiefe).
100 % "Made in Italy". Einfache
Installation und niedriger Energiever-
brauch. Umweltschonend. Lebens-
mittelbehälter FCKW-frei, Kältemittel
R404A/R507.



Serienausstattung: Seiten in Thermoform, gut isoliert, mit Sicherheitsglas (Dicke je 40 mm). Elektronisches Steuerpanel. Kühlbereich mit Türen und oberer Neon-Beleuchtung. Arbeitsplatte mit Anti-Kratz-Beschichtung. Ausstellungsfläche in weiß-lackiertem Lebensmittel geeignetem Blech. Verdunsterschale herausziehbar. Abtaugung: durch Abschaltung des Kompressors.

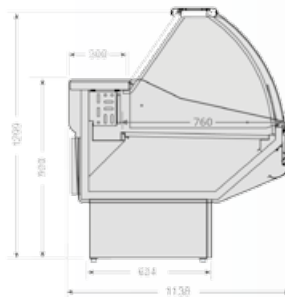
Modell	Maße BxTxH	Leistung	Türen	Vorratskühlung	Gewicht	Temperatur	Anschluss	Preis
SALINA100	1040x900 x1262 mm	390 W	1	120 lt	125 kg	+3/+5 °C	230V 1 - 50	€ 1.877,00
SALINA150	1520x900 x1262 mm	390 W	2	249 lt	150 kg	+3/+5 °C	230V 1 - 50	€ 2.021,00
SALINA200	2000x900 x1262 mm	540 W	2	332 lt	180 kg	+3/+5 °C	230V 1 - 50	€ 2.338,00
SALINA250	2480x900 x1262 mm	730 W	3	415 lt	220 kg	+3/+5 °C	230V 1 - 50	€ 2.830,00

SALINA PLUS VC CG

Klimaklasse 3

(Raumtemperatur +25°C;
Geschätzte Feuchtigkeit 60%)

Für mittelgroßen Verkaufsbereich geeignet.
Gebogenes, aufklappbares Front-Sicher-
heitsglas. Deckplatte aus eloxiertem Alu-
minium. 100% "Made in Italy". Gefärbte
Glas-Halterungen (RAL 7046). Einfache In-
stallation und niedriger Energieverbrauch.
Umweltschonend. Lebensmittelbehälter
FCKW-frei, Kältemittel R404A/R507.



Serienausstattung: Seiten in Thermoform, gut isoliert, mit Sicherheitsglas (Dicke je 50 mm). Elektronisches Steuerpanel. Abtaugung: durch Abschaltung des Kompressors. Kühlbereich mit Türen und oberer Neon-Beleuchtung. Arbeitsplatte mit Anti-Kratz-Beschichtung. Ausstellungsfläche in weiß-lackiertem Lebensmittel geeignetem Blech. Verdunsterschale herausziehbar.

Modell	Maße BxTxH	Leistung	Türen	Vorratskühlung	Gewicht	Temperatur	Anschluss	Preis
SALINA PLUS100	1060x1140 x1300 mm	437 W	1	182 lt	130 kg	+3/+5 °C	230V 1 - 50	€ 2.654,00
SALINA PLUS150	1540x1140 x1300 mm	581 W	2	274 lt	170 kg	+3/+5 °C	230V 1 - 50	€ 3.153,00
SALINA PLUS200	2020x1140 x1300 mm	660 W	2	365 lt	210 kg	+3/+5 °C	230V 1 - 50	€ 3.496,00
SALINA PLUS250	2500x1140 x1300 mm	785 W	3	456 lt	250 kg	+3/+5 °C	230V 1 - 50	€ 3.995,00

Schnellkühler / Schockfroster



AT03ISO



AT05ISO



AT10ISO

Schnellkühler / Schockfroster LINIE ISO

Innen und außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl.

Oberer Deckel abnehmbar. Automatisch schließende Tür mit Magnetsichtung. Vorderpanel mit elektronischer Kontroll- und Bedienungstafel mit PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler. Umluftkühlung mit Lüftungsrad. Serienmäßig herausnehmbares und tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507.

Verdampfer mit Zeitabtauung nach Zyklusende und unterer Tauwasserauffangschale. Zyklen einstellbar mit Kernfühler +3°C und -18°C oder nach Zeit. Für Roste GN 1/1 und Bleche 600x400 cm geeignet.

Standardausstattung:

PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler, Edelstahl-Schienen
(6 für AT03ISO – 10 für AT05ISO – 14 für AT07ISO – 20 für AT10ISO).

Schnellkühlung +70°C > +3°C

Dank des Schnellkühlzyklus sinkt die Temperatur von +70°C auf +3°C innerhalb von maximal 90 Minuten ab. Der Übergang zwischen +65°C und +10°C (Idealtemperatur für die Entwicklung von Bakterienflora) ist so schnell, dass jede Entwicklung und Vermehrung verhindert wird.

Die schnellgekühlten Lebensmittel bleiben daher für ca. 8 Tagen sicher und haltbar.

Schockfrostern +70°C > -18°C

Die höchste Konservierung wird durch den raschen Schockfrostenszyklus, erreicht. Damit werden Eis-Mikrokristalle gebildet, welche die Lebensmittelzellen optimal schützen. Aufgrund des Schockfrostprozesses sinkt die Temperatur von +70°C auf -18°C innerhalb von maximal 240 Minuten ab.

Die schockgefrosteten Lebensmittel bleiben daher für Monate haltbar.

Schnellkühler / Schockfroster

AT03ISO: Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 3 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

AT05ISO: Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

AT07ISO: Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 7 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

AT10ISO: Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

Modell	Maße B x T x H	Innenmaße	Gewicht	Nutzhalt Bleche	Schnellkühlleistung Schnellfrostleistung	Leistung	Netzspannung	Preis
AT03ISO	750x740x760 mm	610x400 x280 mm	50 Kg	3 GN 1/1 3 600x400	+3°C 14 kg -18°C 11 kg	1150 W	230V-1-50	2.520,00 €
AT05ISO	750x740x860 mm	610x400 x410 mm	71 Kg	5 GN 1/1 5 600x400	+3°C 20 kg -18°C 15 kg	1424 W	230V-1-50	2.835,00 €
AT07ISO	750x740x1260 mm	610x400 x770 mm	110 Kg	7 GN 1/1 7 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490 W	230V-1-50	4.567,00 €
AT10ISO	750x740x1260 mm	610x400 x770 mm	110 Kg	10 GN 1/1 10 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490 W	230V-1-50	4.725,00 €

Zubehör	Bemerkungen	Preis
GUABB	1 Paar Edelstahlschienen	28,00 €
GRPLTGN	rilsanierter Rost 530 x 325 mm	32,00 €
TGLGN	Edelstahlblech 530 x 325 X H 12 mm	60,00 €
BI GN1/1 150	Edelstahlbehälter GN1/1 - H 150 mm	101,00 €
CBI GN1/1	Edelstahldeckel GN 1/1	38,00 €
CFH01	Durchsichtiger Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch 530xD325xH 150 mm	38,00 €
PFTGN	gelochte Edelstahlplatte 530 x D 325 mm	60,00 €
GRPLPAS	"Bäckerei" rilsanierterter Rost 600 x D 400 mm	32,00 €
TGLPAS	Edelstahl-Bäckereiblech 600 x D 400 x H 12 mm	69,00 €
PFTPS	gelochte Edelstahlplatte	66,00 €
RUOABB	Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse	157,00 €

GAM Edelstahl

Das Material, das wir für die Herstellung unserer Tische und Spülbecken verwenden, so wie die Griffe der Türen und Schubladen ist rostfreier Edelstahl.

Die Arbeitsplatten sind 40 mm stark mit Edelstahl AISI 304 schalldicht gedämmt.

Die hintere Aufkantung der beiden Tische und Spülbecken sind H = 100 x 2 mm.

Die Füße und beliebige Zwischenebenen sind höhenverstellbar.

Arbeitstische

ACHTUNG: alle Produkte werden demontiert geliefert

Tische mit Rahmen an drei Seiten - Tiefe 700

ohne hinterer Abschlusskante

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
168.7	●	700 x 700 x 850/900 mm	25 kg	283,00 €
168.8	●	800 x 700 x 850/900 mm	28 kg	299,00 €
168.9	●	900 x 700 x 850/900 mm	31 kg	312,00 €
168.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	33 kg	350,00 €
168.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	35 kg	363,00 €
168.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	37 kg	377,00 €
168.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	39 kg	389,00 €
168.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	41 kg	407,00 €
168.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	43 kg	419,00 €
168.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	45 kg	436,00 €
168.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	47 kg	448,00 €
168.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	49 kg	464,00 €
168.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	51 kg	476,00 €
168.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	53 kg	483,00 €
168.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	55 kg	499,00 €



Tiefe
700

Tische mit Rahmen an drei Seiten - Tiefe 700

mit hinterer Abschlusskante

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
168.7A	●	700 x 700 x 850/900 mm	26 kg	310,00 €
168.8A	●	800 x 700 x 850/900 mm	29 kg	330,00 €
168.9A	●	900 x 700 x 850/900 mm	32 kg	349,00 €
168.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	34 kg	388,00 €
168.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	36 kg	406,00 €
168.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	38 kg	425,00 €
168.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	41 kg	441,00 €
168.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	43 kg	465,00 €
168.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	44 kg	479,00 €
168.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	46 kg	499,00 €
168.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	48 kg	516,00 €
168.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	50 kg	533,00 €
168.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	52 kg	553,00 €
168.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	54 kg	562,00 €
168.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	56 kg	582,00 €



Tiefe
700



Tiefe
700

ACHTUNG: alle Produkte werden demontiert geliefert

Tische mit unterer Ablagefläche - Tiefe 700

ohne hinterer Abschlusskante

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
167.7	●	700 x 700 x 850/900 mm	30 kg	289,00 €
167.8	●	800 x 700 x 850/900 mm	33 kg	306,00 €
167.9	●	900 x 700 x 850/900 mm	36 kg	326,00 €
167.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	39 kg	376,00 €
167.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	41 kg	392,00 €
167.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	43 kg	408,00 €
167.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	45 kg	422,00 €
167.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	48 kg	438,00 €
167.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	50 kg	453,00 €
167.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	52 kg	467,00 €
167.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	55 kg	483,00 €
167.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	57 kg	499,00 €
167.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	59 kg	511,00 €
167.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	61 kg	531,00 €
167.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	63 kg	547,00 €



Tiefe
700

Tische mit unterer Ablagefläche - Tiefe 700

ohne hinterer Abschlusskante

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
1672.8	●	800 x 700 x 850/900 mm	39 kg	376,00 €
1672.9	●	900 x 700 x 850/900 mm	42 kg	411,00 €
1672.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	45 kg	437,00 €
1672.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	47 kg	460,00 €
1672.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	49 kg	486,00 €
1672.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	51 kg	507,00 €
1672.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	53 kg	531,00 €
1672.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	55 kg	555,00 €
1672.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	580,00 €
1672.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	61 kg	600,00 €
1672.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	64 kg	623,00 €
1672.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	67 kg	644,00 €
1672.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	70 kg	668,00 €
1672.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	73 kg	688,00 €

Arbeitstische

ACHTUNG: alle Produkte werden demontiert geliefert

Tische mit zwei unteren Ablageflächen - Tiefe 700

mit und ohne hinterer Abschlusskante

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
167.7A	●	700 x 700 x 850/900 mm	31 kg	316,00 €
167.8A	●	800 x 700 x 850/900 mm	34 kg	338,00 €
167.9A	●	900 x 700 x 850/900 mm	37 kg	362,00 €
167.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	40 kg	416,00 €
167.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	42 kg	433,00 €
167.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	44 kg	454,00 €
167.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	46 kg	473,00 €
167.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	48 kg	491,00 €
167.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	50 kg	510,00 €
167.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	52 kg	530,00 €
167.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	54 kg	547,00 €
167.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	56 kg	564,00 €
167.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	58 kg	585,00 €
167.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	609,00 €
167.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	62 kg	628,00 €



Tiefe
700

Tische mit zwei unteren Ablageflächen - Tiefe 700

mit und ohne hinterer Abschlusskante

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
1672.8A	●	800 x 700 x 850/900 mm	40 kg	406,00 €
1672.9A	●	900 x 700 x 850/900 mm	43 kg	448,00 €
1672.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	46 kg	477,00 €
1672.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	48 kg	502,00 €
1672.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	50 kg	533,00 €
1672.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	52 kg	556,00 €
1672.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	585,00 €
1672.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	614,00 €
1672.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	59 kg	640,00 €
1672.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	62 kg	666,00 €
1672.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	65 kg	693,00 €
1672.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	68 kg	719,00 €
1672.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	71 kg	744,00 €
1672.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	74 kg	770,00 €



Tiefe
700



Tiefe
700

Tische mit Unterschrank mit vorderen Schiebetüren - Tiefe 700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
163.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	70 kg	736,00 €
163.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	80 kg	764,00 €
163.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	90 kg	799,00 €
163.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	100 kg	832,00 €
163.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	110 kg	868,00 €
163.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	120 kg	898,00 €
163.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	130 kg	926,00 €
163.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	140 kg	955,00 €
163.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	150 kg	986,00 €
163.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	160 kg	1.016,00 €
163.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	1.052,00 €



Tiefe
700

Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren an einer Seite - Tiefe 700 mit hinterer Abschlusskante

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
163.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	72 kg	774,00 €
163.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	82 kg	808,00 €
163.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	845,00 €
163.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	882,00 €
163.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	923,00 €
163.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	122 kg	955,00 €
163.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	132 kg	987,00 €
163.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	142 kg	1.021,00 €
163.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	152 kg	1.56,00 €
163.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	162 kg	1.056,00 €
163.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	182 kg	1.128,00 €

Arbeitschränke

Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren mit seitlichem Schubladenschrank - Tiefe 700



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
1108.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	1.249,00 €
1108.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	1.273,00 €
1108.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	1.301,00 €
1108.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	1.331,00 €
1108.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	1.363,00 €
1108.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	1.395,00 €
1108.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	1.423,00 €

Tiefe
700

Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren mit seitlichem Schubladenschrank - Tiefe 700

mit hinterer Abschlusskante



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
1108.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	1.301,00 €
1108.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	1.331,00 €
1108.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	1.362,00 €
1108.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	1.396,00 €
1108.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	1.434,00 €
1108.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	1.469,00 €
1108.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	1.501,00 €

Tiefe
700

Schränke & Schubladenblöcke



Tisch mit Unterschrank

beschichtet, mit Schiebetüren an einer Seite
Tiefe 700 + Heizbausatz mit Lüfter vorgesehen

Modell		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
161.12K	●	1200 x 700 x 850/900 mm	0,71 m ³	1.299,00 €
161.13K	●	1300 x 700 x 850/900 mm	0,77 m ³	1.331,00 €
161.14K	●	1400 x 700 x 850/900 mm	0,83 m ³	1.371,00 €
161.15K	●	1500 x 700 x 850/900 mm	0,89 m ³	1.402,00 €
161.16K	●	1600 x 700 x 850/900 mm	0,95 m ³	1.430,00 €
161.17K	●	1700 x 700 x 850/900 mm	1,01 m ³	1.459,00 €
161.18K	●	1800 x 700 x 850/900 mm	1,07 m ³	1.491,00 €
161.19K	●	1900 x 700 x 850/900 mm	1,13 m ³	1.520,00 €
161.20K	●	2000 x 700 x 850/900 mm	1,19 m ³	1.573,00 €



Tisch mit Unterschrank

beschichtet, mit Schiebetüren an einer Seite
Tiefe 700 mit hinterer Abschlusskante
+ Heizbausatz mit Lüfter vorgesehen

Modell		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
161.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	0,71 m ³	1.344,00 €
161.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	0,77 m ³	1.381,00 €
161.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	0,83 m ³	1.426,00 €
161.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	0,89 m ³	1.459,00 €
161.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	0,95 m ³	1.492,00 €
161.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	1,01 m ³	1.526,00 €
161.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	1,07 m ³	1.560,00 €
161.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	1,13 m ³	1.594,00 €
161.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	1,19 m ³	1.651,00 €

Schränke & Schubladenblöcke

Ablageschränke mit Schiebetüren

Die hochwertigen Vorratsschränke sind komplett aus Edelstahl, mit drei Zwischenböden und Schiebetüren.



Modell		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
37.12	●	1200 x 700 x 2000 mm	140 kg	1.460,00 €
37.13	●	1300 x 700 x 2000 mm	145 kg	1.532,00 €
37.14	●	1400 x 700 x 2000 mm	150 kg	1.614,00 €
37.15	●	1500 x 700 x 2000 mm	155 kg	1.688,00 €
37.16	●	1600 x 700 x 2000 mm	160 kg	1.762,00 €
37.17	●	1700 x 700 x 2000 mm	165 kg	1.841,00 €
37.18	●	1800 x 700 x 2000 mm	170 kg	1.888,00 €
37.19	●	1900 x 700 x 2000 mm	175 kg	1.957,00 €
37.20	●	2000 x 700 x 2000 mm	180 kg	2.018,00 €
110.2	●	GENEIGTES DACH je Längenmeter		94,00 €

Schubladenblöcke

89.3 - mit drei Schubladen GN 1/1 h 150 und mit oberer Ablagefläche

89.4 - mit 4 Schubladen GN 1/1 h 100 und mit oberer Ablagefläche



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
89.3	●	500 x 700 x 850/900	58 kg	591,00 €
89.4	●	500 x 700 x 850/900	59 kg	650,00 €

Wandhängeschränke



Offene Hängeschränke

Die hochwertigen Hängeschränke sind komplett aus Edelstahl, dreiseitig geschlossen mit Zwischenboden.

TRAGFÄHIGKEIT VON 50 KG JE HÄNGESCHRANK, UNABHÄNGIG VON DER LÄNGE

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
23.7	●	700 x 400 x 600 mm	16 kg	257,00 €
23.8	●	800 x 400 x 600 mm	20 kg	265,00 €
23.9	●	900 x 400 x 600 mm	24 kg	272,00 €
23.10	●	1000 x 400 x 600 mm	28 kg	281,00 €
23.11	●	1100 x 400 x 600 mm	32 kg	294,00 €
23.12	●	1200 x 400 x 600 mm	36 kg	303,00 €
23.13	●	1300 x 400 x 600 mm	40 kg	317,00 €
23.14	●	1400 x 400 x 600 mm	44 kg	324,00 €
23.15	●	1500 x 400 x 600 mm	48 kg	345,00 €
23.16	●	1600 x 400 x 600 mm	52 kg	363,00 €
23.17	●	1700 x 400 x 600 mm	56 kg	377,00 €
23.18	●	1800 x 400 x 600 mm	60 kg	396,00 €
23.19	●	1900 x 400 x 600 mm	64 kg	402,00 €
23.20	●	2000 x 400 x 600 mm	68 kg	433,00 €
110.1	●	GENEIGTES DACH je Längenmeter		79,00 €



Hängeschränke

Die hochwertigen Hängeschränke sind komplett aus Edelstahl, mit Schiebetüren

TRAGFÄHIGKEIT VON 50 KG JE HÄNGESCHRANK, UNABHÄNGIG VON DER LÄNGE

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
210.10	●	1000 x 400 x 600 mm	30 kg	415,00 €
210.11	●	1100 x 400 x 600 mm	34 kg	433,00 €
210.12	●	1200 x 400 x 600 mm	38 kg	447,00 €
210.13	●	1300 x 400 x 600 mm	42 kg	472,00 €
210.14	●	1400 x 400 x 600 mm	46 kg	495,00 €
210.15	●	1500 x 400 x 600 mm	50 kg	513,00 €
210.16	●	1600 x 400 x 600 mm	54 kg	537,00 €
210.17	●	1700 x 400 x 600 mm	58 kg	554,00 €
210.18	●	1800 x 400 x 600 mm	62 kg	565,00 €
210.19	●	1900 x 400 x 600 mm	66 kg	583,00 €
210.20	●	2000 x 400 x 600 mm	70 kg	597,00 €
110.1	●	GENEIGTES DACH je Längenmeter		79,00 €

Arbeitschränke

Schubladenblock für EN 60x40

821.5 - mit 2 großen Schubladen, die jeweils 4 Behälter übereinander enthalten aus Lebensmittel-Polyethylen, obere Arbeitsfläche

821.6 - mit 6 Schubladen und Becken aus Lebensmittel-Polyethylen, obere Arbeitsfläche

821.7 - mit 3+1 Schubladen und Becken aus Lebensmittel-Polyethylen, obere Arbeitsfläche



821.6

821.7

Modell		Außenmaße B x T x H	Schubladen	Preis
821.5	●	600 x 700 x 850/90C mm	2	1.012,00 €
821.6	●	600 x 700 x 850/90C mm	6	1.082,00 €
821.7	●	600 x 700 x 850/90C mm	3 + 1	1.046,00 €

Abfallschacht & Zubehör



KIPPBARER BEHÄLTER
mit oberer Ablagefläche

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
89.15	●	500 x 700 x 850/90C mm	55 kg	570,00 €
89.20	●	700 x 700 x 850/90C mm	65 kg	634,00 €

	Modell		Außenmaße B x T x H		Preis
	128.1	●	Ø 125 mm	SATZ VERCHROMTE Rollen/GUMMI 2 Schwenkrollen - 2 mit Bremse Ø 125	97,00 €
	121.1	●	Ø 125 mm	SATZ Rollen EDELSTAHL/TEFLON 2 Schwenkrollen - 2 mit Bremse Ø 125	193,00 €



ACHTUNG: alle Produkte werden demontiert geliefert



Offene Spülen mit unterer Ablagefläche - Tiefe 700



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
47.6	●	600 x 700 x 850/900 mm	22 kg	400 x 500 x 250 mm	539,00 €
47.7	●	700 x 700 x 850/900 mm	24 kg	500 x 500 x 300 mm	556,00 €
47.8	●	800 x 700 x 850/900 mm	26 kg	600 x 500 x 320 mm	577,00 €
47.9	●	900 x 700 x 850/900 mm	28 kg	600 x 500 x 320 mm	589,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
4710.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	652,00 €
4710.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	673,00 €
4710.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	684,00 €
4710.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	712,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
47102.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	837,00 €
4710.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	849,00 €
4710.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	863,00 €
4710.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	890,00 €
4710.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	907,00 €
4710.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	951,00 €
4710.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	989,00 €
4710.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	52 kg	600 x 500 x 320 mm	1.006,00 €

Spültische

ACHTUNG: alle Produkte werden demontiert geliefert

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
479.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	46 kg	400 x 500 x 250 mm	978,00 €
479.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	48 kg	400 x 500 x 250 mm	987,00 €
479.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300 mm	994,00 €
479.22	●	2200 x 700 x 850/900 mm	52 kg	500 x 500 x 300 mm	1.063,00 €
479.24	●	2400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	600 x 500 x 320 mm	1.253,00 €
479.25	●	2500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	600 x 500 x 320 mm	1.302,00 €
479.26	●	2600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	600 x 500 x 320 mm	1.352,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
47.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	400 x 500 x 250 mm	729,00 €
47.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	757,00 €
47.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	801,00 €
47.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	846,00 €
47.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	600 x 500 x 320 mm	886,00 €
47.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	600 x 500 x 320 mm	918,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
475.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	652,00 €
475.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	673,00 €
475.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	684,00 €
475.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	712,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
4752.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	837,00 €
475.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	849,00 €
475.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	863,00 €
475.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	890,00 €
475.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	907,00 €
475.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	951,00 €
475.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	987,00 €
475.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	52 kg	600 x 500 x 320 mm	1.006,00 €



Spülchränke mit Schiebetüren - Tiefe 700



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
41010.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	901,00 €
41010.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	943,00 €
41010.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	977,00 €
41010.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	1.022,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
410102.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	1.089,00 €
41010.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	1.105,00 €
41010.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	1.214,00 €
41010.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	1.241,00 €
41010.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	1.279,00 €
41010.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	1.356,00 €
41010.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	1.416,00 €

Spültische

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
4109.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	46 kg	400 x 500 x 250 mm	1.430,00 €
4109.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	48 kg	400 x 500 x 250 mm	1.447,00 €
4109.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300 mm	1.462,00 €
4109.22	●	2200 x 700 x 850/900 mm	52 kg	500 x 500 x 300 mm	1.506,00 €
4109.24	●	2400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	600 x 500 x 320 mm	1.729,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
410.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	400 x 500 x 250 mm	1.046,00 €
410.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	1.075,00 €
410.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	1.098,00 €
410.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	1.165,00 €
410.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	600 x 500 x 320 mm	1.209,00 €
410.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	600 x 500 x 320 mm	1.236,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
4105.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	901,00 €
4105.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	943,00 €
4105.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	977,00 €
4105.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	1.023,00 €



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
41052.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	1.089,00 €
4105.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	1.106,00 €
4105.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	1.214,00 €
4105.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	1.241,00 €
4105.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	1.279,00 €
4105.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	1.357,00 €
4105.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	1.416,00 €



Spülschrankcenter



Überhängende Spülschrankcenter - Tiefe 700



mit Klapptüren

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
4510.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	500 x 500 x 300 mm	931,00 €
4510.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	500 x 500 x 300 mm	971,00 €
4510.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	600 x 500 x 320 mm	1.016,00 €



mit Klapptüren

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
455.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	500 x 500 x 300 mm	931,00 €
455.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	500 x 500 x 300 mm	971,00 €
455.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	600 x 500 x 320 mm	1.016,00 €



mit Schiebetüren

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
455.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	400 x 500 x 250 mm	1.173,00 €
455.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	119 kg	400 x 500 x 250 mm	1.207,00 €
455.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	124 kg	400 x 500 x 250 mm	1.241,00 €
455.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	129 kg	500 x 500 x 300 mm	1.259,00 €
455.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	131 kg	500 x 500 x 300 mm	1.335,00 €
455.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	135 kg	600 x 500 x 320 mm	1.396,00 €



mit Schiebetüren

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
4510.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	400 x 500 x 250 mm	1.173,00 €
4510.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	119 kg	400 x 500 x 250 mm	1.207,00 €
4510.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	124 kg	400 x 500 x 250 mm	1.241,00 €
4510.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	129 kg	500 x 500 x 300 mm	1.259,00 €
4510.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	131 kg	500 x 500 x 300 mm	1.335,00 €
4510.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	144 kg	600 x 500 x 320 mm	1.396,00 €

Einweichspülen

ACHTUNG: alle Produkte werden demontiert geliefert



Einweichspülen und Topfwaschbecken auf Beinen - Tiefe 700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
46.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	40 kg	860 x 500 x 375 mm	1.022,00 €
46.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	42 kg	960 x 500 x 375 mm	1.111,00 €
46.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	44 kg	960 x 500 x 375 mm	1.148,00 €
46.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	46 kg	1160 x 500 x 375 mm	1.173,00 €
46.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	48 kg	1160 x 500 x 375 mm	1.251,00 €
46.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	50 kg	1460 x 500 x 375 mm	1.299,00 €
46.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	54 kg	1460 x 500 x 375 mm	1.413,00 €
46.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	56 kg	1660 x 500 x 375 mm	1.468,00 €
46.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	58 kg	1660 x 500 x 375 mm	1.497,00 €
46.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	1660 x 500 x 375 mm	1.518,00 €

Wascharmaturen

Modell		Höhe		Gewicht	Preis	
72.1	●	300 mm	Einlochbatterie mit 2-Griffen	2 kg	104,00 €	
74.1	●	200 mm	Einlochmischbatterie mit langem Hebel	2 kg	170,00 €	
74.2	●	320 mm		2 kg	204,00 €	
74.3	●	300 mm	Zweilochmischbatterie mit langem Hebel	2 kg	339,00 €	
74.4	●	300 mm	Zweilochmischbatterie mit langem Hebel, Wandmontage	2 kg	275,00 €	
75.1	●	300 mm	Einlochbrause mit 2-Griffmischer	2 kg	448,00 €	

Kaffeemaschinen



CARAVEL I CV

Zuverlässig und leistungsstark, brüht die Caravel grosse Mengen ohne Abstriche bei der Qualität. Die sanfte Vorbrüfung sorgt für einen gleichmässigen Espresso, der das Beste aus Kaffee und Röstung herausholt.

Standard Accessories

- 1 doppelter Siebträger pro Gruppe
- 1 einfacher Siebträger
- Blindes Sieb, Bürste



CARAVEL II CV

Modell		CARAVEL I CV ●	CARAVEL II CV ●
		eingruppig	zweigruppig
Außenmaße B x T x H	mm	475 x 563 x 530	665 x 563 x 530
Anschlusswerte		230-240 Volt / 1,95 kW	230-240 Volt / 3,7 kW
Boilervolumen	lt.	5,0	8,0
Gewichte	Kg	45	59
Preis	€	2.262,00	2.697,00

Kaffeemühle & Entkalker

Kaffeemühle Modell MST-64P TG

Automatische Kaffeemühle mit Messbecher Ø 64 mm.
Kaffeebohnenbehälter Füllmenge 1,2 Kg.
einstellbare Dosis von 5 bis 9,5 gr.



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
MST-64P AG	●	240 x 330 x 570 mm	13,5 Kg	350 W - 230 V 1400 rpm	751,00 €

Entkalker 702524 und 702525

Automatischer Entkalker 702524: Salzfüllmenge 20 kg
Automatischer Entkalker 702525: Salzfüllmenge 25 kg



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Liter	Preis
702524	●	250 x 460 x 530 mm	15 Kg	8 lt.	885,00 €
702562	●	290 x 400 x 640 mm	18 Kg	12 lt.	720,00 €

Entkalkerpatrone

Automatischer Entkalker.
Regeneration nur mit Salz. Kein Austauschen teurer Patronen nötig.



Modell		Außenmaße B x T x H	~ Regeneration	Liter	Preis
700029/4	●	190 x 400 mm	~ 800 lt	8 lt.	118,00 €
700030/4	●	190 x 500 mm	~ 1.200 lt	12 lt.	139,00 €

Salztabletten 591180



Modell		Gewicht	Preis
591180	●	25 Kg	39,00 €

**Mixer FR-C1P**

Professioneller Mixer mit höchster Qualität. Er ist mit einem starkem Motor mit doppelter Geschwindigkeit ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer. Hohe Sicherheit, da das Gerät abschaltet, wenn der Deckel geöffnet wird. Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FR-C1 P	●	200 x 200 x 470 mm	6,5 Kg	500 W 230 V / 50 Hz	615,00 €

**Mixer FR-A1P und FR-A2P**

Professionelle Mixer mit höchster Qualität. Sie sind mit einem starkem Motor mit doppelter Geschwindigkeit ausgestattet und haben eine lange Lebensdauer. Hohe Sicherheit, da die Geräte abschalten, wenn der Deckel geöffnet wird. Bargeräte der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FR-A2 P	●	360 x 200 x 450 mm	8,5 Kg	400 W 230 V / 50 Hz	969,00 €

**Mixer FN-A1IL und FN-A2IL**

Professionelle Mixer mit höchster Qualität. Sie sind mit einem starkem Motor ausgestattet und haben eine lange Lebensdauer. Ideal zum Mixen von Cocktails, Sorbets oder Shakes. Zusätzlich wird mitgeliefert:
FN-A1I + 1 Edelstahlbecher 1L
FN-A2I + 2 Edelstahlbecher je 1L
Bargeräte der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FN-A1 IL	●	175 x 180 x 480 mm	4 Kg	120 W 230 V / 50 Hz	399,00 €
FN-A2 IL	●	300 x 180 x 480 mm	7 Kg	2 x 120 W 230 V / 50 Hz	695,00 €

Zitronenpresse & Eiscrasher

Zitronenpresse SP-A/L

Professionelle automatische Zitronenpresse mit höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Sie ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
Spritzfrei.
Bargerät der Extraklasse.



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
SP-A/L	●	180 x 300 x 360 mm	9,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	593,00 €

Zitronenpresse SP-M

Professionelle manuelle Zitronenpresse mit höchster Qualität aus leichter Legierung und Edelstahl.
Schnellstmögliche Verarbeitung kleiner wie großer Früchte. Sie ist mit einem starken Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
Ein Bargerät der Extraklasse.



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
SP-M 1E	●	195 x 200 x 320 mm	7,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	363,00 €

Eiscrasher RP-1

Professioneller Eiscrasher mit höchster Qualität aus leichter Legierung und Edelstahl.
Er ist mit einem sehr starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
3 Liter rostfreier Stahl.
Bargerät der Extraklasse.



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
RP-1	●	225 x 235 x 470 mm	9,5 Kg	1200 W 230 V / 50 Hz	821,00 €

Multifunktionsgeräte



Eiscrasher RG1

Professioneller Eiscrasher in höchster Qualität. Schnellstmögliche Verarbeitung. Er ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer. Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
RG1	●	190 x 450 x 260 mm	9,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	964,00 €



Eiscrasher + Zitronenpresse RG2

Professionelles Multifunktionsgerät bestehend aus einer automatischen Zitronenpresse und einem Eiscrasher in höchster Qualität. Schnellstmögliche Verarbeitung. Das Gerät ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer. Spritzfrei. Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
RG2	●	190 x 510 x 350 mm	11,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	1.382,00 €



Eiscrasher + Zitronenpresse + Mixer RG3

Professionelles Multifunktionsgerät bestehend aus einer automatischen Zitronenpresse, einem Eiscrasher und einem Mixer in höchster Qualität. Schnellstmögliche Verarbeitung. Das Gerät mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer. Spritzfrei. Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
RG3	●	190 x 510 x 550 mm	17 Kg	500 W 230 V / 50 Hz	1.831,00 €



Allgemeine Verkaufsbedingungen

Allgemeines

1. Die AVB gelten für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen (im Folgenden auch: „Ware“), ohne Rücksicht darauf, ob GAM International die Ware selbst herstellt oder bei Zulieferern einkauft. Die AVB gelten in ihrer jeweiligen Fassung als Rahmenvereinbarung auch für künftige Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen mit demselben Käufer, ohne dass GAM International in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen muss; über Änderungen unserer AVB werden GAM International den Käufer in diesem Fall unverzüglich informieren.
2. Die AVB gelten ausschließlich. Abweichende, im Einzelfall getroffene, individuelle, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers werden nur gegen die ausdrückliche schriftliche Zustimmung der GAM International Vertragsbestandteil.

Vertragsabschluss

1. Die Angebote der GAM International sind freibleibend und unverbindlich. Der Kunde verpflichtet sich dem Endkunden, der Ware von GAM International erworben hat, eine Montagemöglichkeit und Bedienungsanleitung der Maschinen zur Verfügung zu stellen, und dem Endkunden diese Assistenz zu berechnen, ohne jedoch diese Kosten der GAM International in Rechnung zu stellen.
2. Die Bestellung der Ware erfolgt durch den Käufer in Schriftform (E-Mail, Fax, Post).
3. Garantie, Assistenz, Reparatur, Tausch (nach den geltenden Normen und Gesetzen des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird) an Endkunden, liegen in Verantwortung des Kunden.

Lieferfrist und Lieferverzug

1. Die Lieferfrist wird individuell vereinbart bzw. von der GAM International bei Annahme der Bestellung angegeben.
2. Sofern GAM International verbindliche Lieferfristen aus Gründen der höheren Gewalt, oder Gründen, die GAM International nicht zu vertreten hat, nicht einhalten kann, ist eine Schadensersatzforderung an die GAM International ausgeschlossen.

Lieferung, Gefahrübergang, Annahmeverzug

1. Die Lieferung und Verkauf ist ab Lager der GAM International in Krumbach, soweit nicht etwas anderes vereinbart wurde. Risiko und Transportkosten ab Lager in Krumbach gehen zu Lasten des Kunden. Wenn der Kunde ein Transportunternehmen wünscht oder bestellt, so muss er dies vorher mitteilen, ansonsten erfolgt die Lieferung der Ware durch ein Transportunternehmen der GAM International.
2. Kommt der Käufer in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder wird die Ware nicht innerhalb von 8 (acht) Tagen nachdem diese fertig zum Versenden war abgeholt, ist die GAM International befugt zu Lasten des Kunden die Ware mit Terminangabe und Lieferbedingungen zu versenden oder auch zu Lasten des Kunden (Schaden, Ausgaben wie zuzügliche Transportkosten) den Kaufvertrag aufzulösen.
3. Der Kunde muss den Zustand der Ware bei Lieferung / Abholung überprüfen und eventuelle Schäden und Mängel innerhalb von 10 Tagen nach dem Abhol- / Lieferdatum bei der Gam International anzeigen. Sollte der Kunde eine Reklamation betreffend eventueller Mängel an der Ware der Gam International vom Endkunden erhalten, so muss der Kunde in Vertrautheit einen Mängelbericht an die GAM International zusenden, mit Angabe aller erhaltenen Informationen bezüglich des eventuellen Mangels. Der Kunde muss sich außerdem exakt an Anweisungen der GAM International halten und jegliche Feststellungen oder Eingriffe vermeiden. Jeglicher Verstoß der Anweisungen führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie.

Preise und Zahlungsbedingungen

1. Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, gelten die jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuellen Preise der GAM International.
2. Die Preise verstehen sich ab Werk zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer, sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart wurde.
3. Der Kaufpreis ist fällig und zu zahlen innerhalb der jeweils angegebenen Frist in der Rechnung. Kommt der Kunde in Zahlungsverzug sind ab dem ersten Tag nach Fälligkeit bis hin zur vollständigen Begleichung der Rechnung Verzugszinsen anzurechnen. Bei Nichtzahlung der Rechnung ist die GAM International befugt die Produktion der Ware zu stoppen und weitere offene Bestellungen und ggf. für diese bereits einkassierte Beträge als Sicherheit einzubehalten.

Gewährleistung

1. Gewährleistungsrechte des Bestellers setzen voraus, dass dieser seinen nach § 377 HGB geschuldete Untersuchung -und Rügeobligationen ordnungsgemäß nachgekommen ist.
2. Mängelansprüche verjähren in 12 (zwölf) Monaten nach erfolgter Ablieferung der von uns gelieferten Ware bei unserem Besteller. Für Schadensersatzansprüche bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit sowie bei Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung des Verwenders beruhen, gilt die gesetzliche Verjährungsfrist.
3. Bei dem Verkauf gebrauchter Güter ist die Gewährleistungsfrist mit Ausnahme der im Absatz 2 genannten Schadensersatzansprüche ganz ausgeschlossen.
4. Sollte trotz aller aufgewendeter Sorgfalt die gelieferte Ware einen Mangel aufweisen, der bereits zum Zeitpunkt des Gefahrübergangs vorlag, so wird die GAM International die Ware, vorbehaltlich fristgerechter Mängelrüge nach ihrer Wahl nachbessern oder Ersatzware liefern. Es ist der GAM International stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren. Rück-

griffsansprüche bleiben von vorstehender Regelung ohne Einschränkung unberührt.

5. Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Besteller unbeschadet etwaiger Schadensersatzansprüche vom Vertrag zurücktreten oder die Vergütung mindern.

6. Mängelansprüche bestehen nicht bei nur unerheblicher Abweichung von der vereinbarten Beschaffenheit, bei nur unerheblicher Beeinträchtigung der Brauchbarkeit, bei natürlicher Abnutzung oder Verschleiß wie bei Schäden, die nach dem Gefahrübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel oder aufgrund besonderer äußerer Einflüsse entstehen, die nach dem Vertrag nicht vorausgesetzt sind. Werden vom Besteller oder Dritten unsachgemäß Instandsetzungsarbeiten oder Änderungen vorgenommen, so bestehen für diese und die daraus entstehenden Folgen ebenfalls keine Mängelansprüche.

7. Ansprüche des Bestellers wegen der zum Zweck der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, sind ausgeschlossen, soweit die Aufwendungen sich erhöhen, weil die von GAM International gelieferte Ware nachträglich an einen anderen Ort als die Niederlassung des Bestellers verbracht worden ist, es sei denn, die Verbringung entspricht ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauch.

8. Rückgriffsansprüche des Bestellers gegen die GAM International bestehen nur insoweit, als der Besteller mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlich zwingenden Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruches des Bestellers gegen den Lieferer gilt ferner Absatz 6 entsprechend.

Garantie

1. Die Garantie hat die Dauer von 60, 24 oder 12 Monaten, je nach Artikel. Für alle Produkte deren Garantie die 12 Monate übersteigen, ist die Garantiedauer im Datenblatt des jeweiligen Produkts gekennzeichnet.

2. Die Garantie beginnt ab dem Rechnungsdatum.

3. Die Garantiebedingungen beziehen sich auf alle Sachmängel der Produkte, die nachweislich auf Material oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind. Die Installation der Geräte der GAM International muss durch ein technisches Fachpersonal erfolgen, andererseits übernimmt die GAM International keinerlei Haftung für hierdurch entstandene Mängel und die Garantie erlischt sofort

4. Garantiebedingung:

4.1 Sollte während der Garantiezeit ein Mangel oder eine Störung des Artikels festgestellt werden, so ist es notwendig, in schriftlicher Form (innerhalb von 10 Tagen nach Feststellung des Problems) eine Mitteilung an die GAM International zu machen.

4.2 Die Nachbesserung erfolgt in den Geschäftsräumen der Gam International in Krumbach

4.3 Innerhalb der ersten 12 (zwölf) Monate sind alle Produkte durch eine Voll-Garantie abgedeckt. Alle Kosten für die Nachbesserung (Material, Lohn und Transportkosten) gehen zu Lasten der GAM International, jedoch nur, wenn die Reparatur bzw. Nachbesserung in den Geschäftsräumen der Gam International in Krumbach vorgenommen wird.

4.4 Sollte der Kunde selbst eine Reparatur vornehmen wollen, so deckt die Garantie nur die Kosten für die Ersatzteile und deren Versand zum Kunden ab.

4.5 Es liegt allein im Ermessen der GAM International einen Techniker zu bestellen und zum Kunden kommen zu lassen oder die Maschine abzuholen um eine Reparatur in den Geschäftsräumen der GAM International vorzunehmen. Es wird darauf hingewiesen, dass es ohne die Zustimmung der GAM International dem Kunden ABSOLUT UNTERSAGT ist jegliche Reparaturen vorzunehmen. Sollte dies trotzdem erfolgen, erlischt die Garantie sofort.

4.6 GAM International behält sich das Recht vor den mangelhaften Artikel mit einem neuen, der gleich von Art und Typ ist, auszutauschen.

4.7 Ansprüche des Kunden wegen der zum Zweck der Nachbesserung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, sind ausgeschlossen.

4.8 Für die restliche Garantielaufzeit der Maschinen, deren Garantie mehr als 12 Monate beträgt, stellt die GAM International nur Ersatzteile in Garantie zur Verfügung. Alle Kosten für Arbeitskraft, eventuelle Transportkosten vom Sitz des Kunden zu den Geschäftsräumen der GAM International und die Kosten für den Rückversand der reparierten Maschine gehen zu Lasten des Kunden.

Eigentumsvorbehalt

1. Bis zur vollständigen Bezahlung aller gegenwärtigen und künftigen Forderungen der GAM International aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung behält sich GAM International das Eigentum an den verkauften Waren vor.

2. Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, ist GAM International berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten oder/und die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts heraus zu verlangen.

Technische Details und Fotos

Die in diesem Katalog enthaltenen Fotos, Beschreibungen und technischen Daten sind Dokumente die zur leichteren Produkterkennung dienen. Die ständige Weiterentwicklung der Produkte der GAM International kann zur ästhetischen und technischen Veränderung führen. Der Kunde ist damit einverstanden, dass der erworbene Artikel über Details verfügen könnte, welche nicht ganz mit dem Anschauungsmaterial übereinstimmen. **Alle Bilder und Marken in diesem Katalog unterliegen dem Copyright. Jegliche Verwendung bedarf der Zustimmung von GAM International.**

September 2017



GAM International s.r.l.

Michael-Faist Str. 31
86381 KRUMBACH (SCHWABEN)
Tel: +49 (0) 82 82 89 425 - 0
Fax: +49 (0) 82 82 89 425 - 29
info@gaminternational.de
www.gaminternational.de