

Zuverlässigkeit  
und Qualität für Ihr  
Unternehmen



**stalgest**

Die Gastronomie-Experten



KATALOG | AUSGABE 4

**MÄRZ 2019** stalgest

# Herzlich Willkommen bei STALGAST, den Gastronomie-Experten!

Wir freuen uns sehr, Ihnen unseren vierten deutschsprachigen Katalog präsentieren zu können!

Ein Katalog mit einer Vielzahl von neuen Produkten, die den modernen Betrieb eines gastronomischen Unternehmens gerecht werden.

Wir konnten einige neue Produkte in der Kühltechnik für den Bäckereibedarf hinzufügen, und haben hier unser Sortiment vervollständigt.

## Exklusiv stellen wir Ihnen unsere neuen Kombidämpfer vor - die Garanten für ein perfektes Ergebnis in der Profi-Küche!

Bitte achten Sie auf die „Neu“-Symbole!

## Das STALGAST-Team wünscht Ihnen viel Spaß und Freude beim Durchblättern, und natürlich viel Erfolg mit diesem Katalog.

Die Erklärungen der im Katalog verwendeten Abkürzungen und Symbole finden Sie auf der Seite 3.

## Ihre ausgewählten Produkte können Sie folgendermaßen bestellen:



### Bei unseren deutschlandweiten Fachhandelspartnern vor Ort!

Den nächsten Partner in Ihrer Nähe  
erfahren Sie unter der Rufnummer  
**+49 421 989 8066-0**

## Um die Lieferung für unsere Kunden so komfortabel wie möglich zu gestalten, bieten wir:

### Versand lagernder Ware noch am Tag der Bestellung,

sofern die Bestellung bis 10 Uhr aufgegeben wurde.

## ERKLÄRUNGEN DER IM KATALOG VERWENDETEN ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE

	Elektro		PS Polystyrol		Mehrpunktprobe
	Gas		Al Aluminium		LED-Beleuchtung
	Elektroerhitzer		Cr Chromstahl		Halogenbeleuchtung
	Brennpastenerhitzer		EPP Polypropylen-Schaum		für Sous Vide empfohlen
	für Induktion geeignet		PC Polycarbonat		Einzelprobe
	nicht für Induktion geeignet		PE Polyethylen		maximale Traglast
	für Elektroherde geeignet		PP Polypropylen		Wasserenthärtung ab 6°dH empfohlen
	für Gasherde geeignet		Nylon Nylon		stapelbar
	für Mikrowellengeräte geeignet		Holz Holz		maximale Temperatur
	spülmaschinenfest		Cu Kupferbeschichtung		Geräteleistung
	nicht spülmaschinenfest		Teflon Antihafbeschichtung		Selbstmontage
	manuelle Befeuchtung der Kammer		Ceramic Keramikbeschichtung		Edelstahl 18/0
	reversierendes Lüfterrad		gehärtetes Glas		Edelstahl 18/10
	Edelstahl		Kristallglas		biomaster Antibacterial

**Artikelnr.** Artikelnummer

**Nr.** Nummer

**∅** Durchmesser

**B** Breite

**T** Tiefe

**H** Höhe

**L** Länge

**Inh.** Volumen

**T** Temperatur

**D** Drehgeschwindigkeit

**M** Maximalleistung

**VPE** Verpackungseinheit

**G** Gewicht

**P** Leistung

**U** Betriebsart

# INHALTSÜBERSICHT

## 6-39 KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE



Gasherde, Induktionsherde,	
Infraherde, Elektroherde.....	10-17
Grillplatten, Lavasteingrill.....	18-20
Fritteusen.....	21
Kippbratpfannen.....	22-23
Nudelkocher.....	224-25
Wokherde.....	26
Bain Marie.....	27
Neutralelemente.....	28
Unterbauten und Zubehör.....	29
Gas-, Induktions- und Elektroherdokerherde.....	31-34
Gasbetriebene und elektrische Standherde.....	35-37
Heißluftöfen.....	38
Elektro-Kippbratpfanne.....	39

## 40-51 KOCHGESCHIRR



Kochtöpfe Serie ECO.....	41
Kochtöpfe Serie Standard.....	42-43
Mehrschicht Kochtöpfe Premium.....	45
Topsets und Zubehör.....	44
Bratpfannen Serie Premium.....	46
Bratpfannen mit Antihafbeschichtung.....	47-48
Wokpfannen.....	46
Kochgeschirr aus Gusseisen.....	49-50

## 52-80 KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE



Edelstahlimer.....	53
Salatschleuder.....	54
Schüsseln.....	55
Siebe, Seiher.....	56-57
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen,	
Schaumlöffel.....	58-61
Bratenwender, Schneebesens.....	62-63
Kartoffelstampfer.....	63
Messbecher, Abfüllschaufeln, Reiben.....	64-65
Thermometer.....	68
Quetschflaschen, Soßenspender.....	69
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner.....	70-71
Garnierbesteck, Schnittwerkzeug.....	72-74
Mandolinen.....	77
Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen.....	78-80

## 81-111 MESSER & SCHNEIDBRETTER



Küchenmesser und Setangebote.....	82-101
Schneidbretter.....	104-108
Hackbeile, Fleischklopfers.....	85, 88, 91, 95, 110
Küchenscheren.....	94, 111
Wetzstähle.....	85, 88-90, 93, 102-103
Hackblock.....	109

## 112-201 TISCHKULTUR



Besteck.....	113-125
Porzellan, Glaswaren.....	130-165
Menagen.....	196-197
Serviettenhalter.....	200
Brot- und Obstkörbe.....	198-199
Ofen-Kochgeschirr.....	168-169
Emaille-Waren.....	166-167

## 202-239 LAGERUNG & TRANSPORT



Gastronormbehälter.....	203-216
Vorratsbehälter.....	224-232
Transport- und Servierwagen.....	234-236
Lagerregale.....	237-239
Lebensmittelbehälter.....	218
Vakuuiergeräte, Vakuuierbeutel	
und Zubehör.....	219-223
Pizzataschen.....	233
Tellerspender elektrisch beheizt.....	234

## 240-278 BUFFETBEDARF



Heizelemente, Chafing Dishes.....	243-249
Elektrische Suppentöpfe, Glühwein-	
und Heißwasserkessel.....	251-255
Isolierkannen, Karaffen.....	256-258
Servierplatten, Tablett.....	261-262, 265-257
Wärmelampen.....	241-242
Geschirr.....	262-263
Fingerfood-Schälchen aus Porzellan.....	269-270
Fingerfood-Schieferplatten.....	272
Buffet-Ständer.....	276-277
Getränkedispensers, Slush-Eis-Maschine.....	260

## 279-285 CATERING EQUIPMENT



Elektrische Terrassenheizer.....	280
Elektrische Heizstrahler.....	281-282
Elektrischer Tischheizstrahler.....	284
Klappbare Buffetmöbel.....	285
Wickeltisch.....	284

## 286-307 BAR EQUIPMENT



Barmixer, Blender, Mixer.....	288-291, 301-304
Eiscrusher.....	300
Entsafter.....	398-299
Cocktailshaker, Flaschenöffner.....	293-294
Messbecher, Dosierer.....	295
Barkühlschränke.....	306-307

**308-317 KAFFEEMASCHINEN  
UND CAFÉBEDARF**



Siebträger-Kaffeemaschinen.....	310-311
Kaffeemühlen.....	312
Filterkaffeemaschine.....	312
Milchkühlschrank.....	309
Arbeitsische für Kaffeemaschinen.....	313
Kaffeesatzbehälter.....	316
Kaffeegläser.....	314-315

**318-335 BÄCKEREI -  
UND KONDITOREIBEDARF**



Portionierer, Eisbehälter, Eisbecher.....	319-321
Spritzbeutel, Spritztüllen.....	323-324
Etageren, Obstkörbe.....	329-331
Planetenmixer.....	333
Schokoladenspender.....	332
Gasbrenner/Karamellisierer.....	332
Konditormesser.....	328

**336-352 PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF**



Pizzaöfen.....	337-334
Spiral-Teigknetmaschinen.....	346-347
Pizzaleche.....	350
Pizza Transporttaschen.....	350
Pizza Kühltische.....	352
Pizzasapchtel, Pizzaschaufeln.....	348-349

**353-364 VORBEREITUNGSGERÄTE**



Fleischwölfe.....	360-361
Fleischmürber und Zubehör.....	358-359
Aufschnittmaschinen.....	355-357
Kartoffelschälmaschinen.....	354

**365-399 KÜCHENEQUIPMENT**



Kontaktgrills, Fritteusen.....	366-367, 370-373, 375-376
Waffeleisen, Crêpesgeräte.....	368, 373, 379
Griddleplatten, Gyrosgrills.....	369, 371, 379, 384
Mikrowellengeräte.....	389-393
Bain Maries.....	374
Toaster, Salamander.....	
Korvektomaten.....	369, 380-383
Induktionskocher.....	394-395

**400-425 KÜHLTECHNIK**



Kühl- und Tiefkühlschränke.....	409-415
Kühl- und Tiefkühltische, Saladetten, Pizzatische.....	416-420
Kühlvitrinen.....	401-408
Tiefkühltruhen.....	424
Schockfroster.....	425

**426-441 EDELSTAHLMÖBEL**



Arbeitsische, Arbeitsschränke.....	433, 438
Durchreicheschränke, Wandborde.....	434-435
Spültische mit einem oder mit zwei Becken.....	430-433, 438-440
Lagerregale.....	440

**442-456 REINIGUNGSBEDARF**



Insektenvernichter.....	452
Abfallcontainer.....	447-451
Arbeitsbekleidung.....	443-446
Reinigungsutensilien.....	453-456

**457-477 SPÜLTECHNIK**



Spülmaschinen.....	458-465
Spülkörbe.....	466-467
Wasserenthärter.....	469-471
Mischbatterien, Geschirrbrausen.....	472-477



# KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

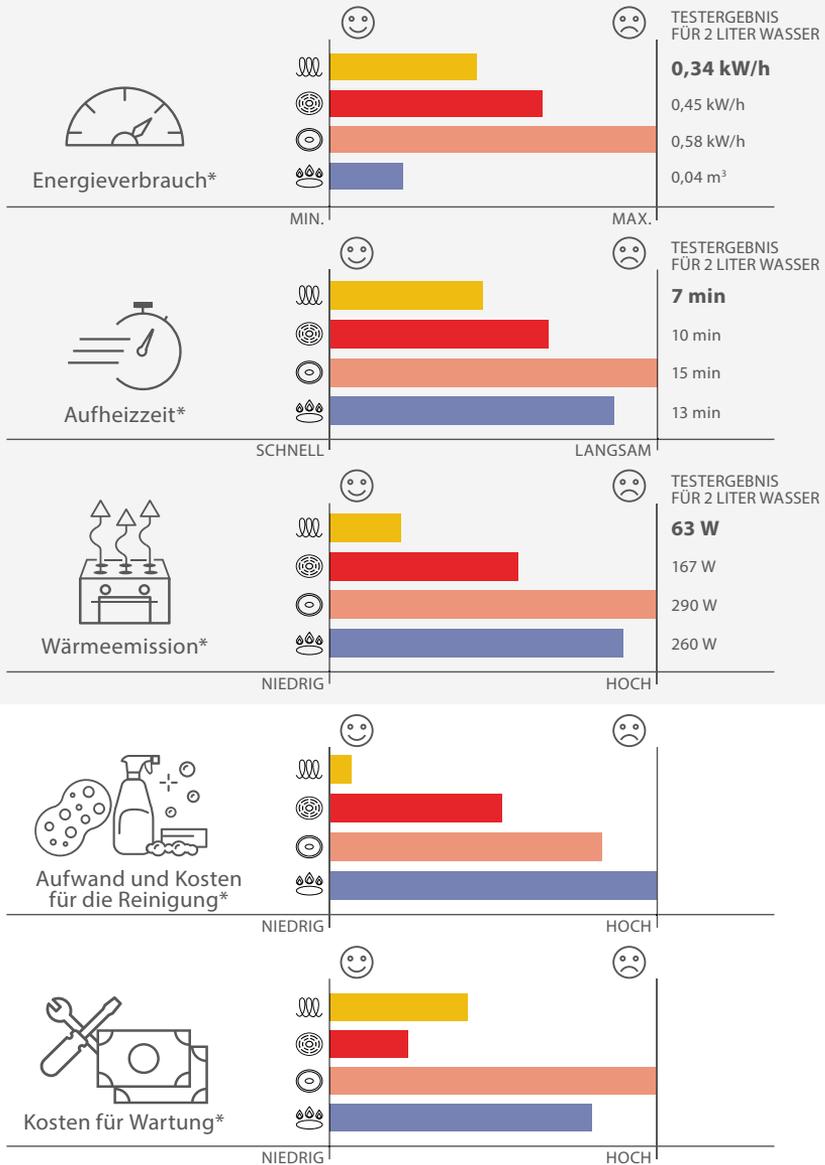
## SERIE 700 ND

Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde.....	10-17
Grillplatten, Lavasteingrill .....	18-20
Fritteusen .....	21
Kippbratpfannen .....	22-23
Nudelkocher .....	224-25
Wokherde .....	26
Bain Marie .....	27
Neutralelemente .....	28
Unterbauten und Zubehör .....	29

## ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher .....	31-34
Gasbetriebene und elektrische Standherde.....	35-37
Heißluftöfen.....	38
Elektro-Kippbratpfanne.....	39

# Vergleich der Heiztechnologien



\* Testergebnis für das Kochen von 2 Litern Wasser in einer Kochzone.  
Für Energieverbrauch, Lohnkosten und Verbrauchsmaterial wurden durchschnittliche Kosten angenommen.



Backofen mit Tür aus Sicherheitsglas



- die Speisezubereitung immer im Blick
- Isolierte Tür leitet die Wärme nicht nach Außen

Ergonomisch geformte Griffe



- gewähren Komfort und Sicherheit bei der Arbeit
- leichte Reinigung

Höhere Kamäne bei Gasgeräten



- erhöht die Geräteleistung
- höhere Arbeits- und Betriebssicherheit

Neues Design für mehr Komfort und Hygiene



- Erfüllt höchste Hygienestandards
- leichte Reinigung

## ERGONOMIE - SICHERHEIT - MODERNES DESIGN

Die Stalga Serie 700 ND wurde entwickelt, um Ihnen ein umfassendes Angebot von Kochgeräten zu bieten, das nahezu allen Wünschen gerecht wird.

- innovative Designlösungen für komfortables und sicheres Arbeiten
- einzelne Elemente können unabhängig voneinander genutzt oder zu einer durchgehenden Kochstrecke zusammengefügt werden
- ansprechendes Design, ideal auch für offene Küchen
- höchste Zuverlässigkeit und Sicherheit durch Komponenten der führenden Hersteller: EGO, SCHNEIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS
- die Kochgeräte der 700er Serie sind besonders energieeffizient und dadurch auch umweltschonend



Intuitive Bedienung



- kontrastreiche Markierungen und klares Schriftbild
- Bedienfeld ergonomisch zum Benutzer geneigt

# GASHERDE

- für alle Töpfe und Pfannen geeignet. Kann mit Erdgas oder mit Flüssiggas betrieben werden
- wahlweise mit Elektro- Gas oder Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellsten Stand der Technik
- Für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



## GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **Lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen\***
- Backofen beleuchtet\*
- Höhenverstellbare Füße (45 mm)



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U* (Herd/Ofen)	Backofen	Preis (€) netto (brutto)
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 6	G20	statisch GN 2/1	<b>3145,00</b> (3742,55)
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G20	statisch GN 2/1	<b>3145,00</b> (3742,55)
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G20	statisch GN 2/1	<b>3145,00</b> (3742,55)
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>3282,00</b> (3905,58)
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3282,00</b> (3905,58)
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>3282,00</b> (3905,58)
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3190,00</b> (3796,10)
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3190,00</b> (3796,10)
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3190,00</b> (3796,10)
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-	<b>41,00</b> (48,79)
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	<b>37,90</b> (45,10)
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	<b>10,90</b> (12,97)
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	<b>98,00</b> (116,62)

GASHERD 6 BRENNER MIT BACKOFEN

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **Lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Neutralschrank mit Tür
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner) und 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen\***
- Backofen beleuchtet\*
- Höhenverstellbare FüÙe (45 mm)



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U* (Herd/Ofen)	Backofen	Preis (€ netto (brutto))
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G20	statisch GN 2/1	<b>3698,00</b> (4400,62)
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G20	statisch GN 2/1	<b>3698,00</b> (4400,62)
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>3883,00</b> (4620,77)
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>3883,00</b> (4620,77)
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3790,00</b> (4510,10)
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3790,00</b> (4510,10)
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-	<b>41,00</b> (48,79)
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	<b>37,90</b> (45,10)
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	<b>10,90</b> (12,97)
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	<b>98,00</b> (116,62)

GASHERD ALS TISCHGERÄT

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gussisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **größerer Topfdurchmesser für freistehende Geräte ohne Kamin möglich**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße (20 mm)

Gussisenauflage



herausnehmbare Auffangwanne



Reduzierstern für 3,5 kW und 5 kW Brenner erhältlich

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto (brutto)
SL33210TE	2-Brenner (3,5 + 5)	-	400	700	250	8,5	G20	<b>947,00</b> (1126,93)
SL33220TE	2-Brenner (3,5 + 7)	-	400	700	250	10,5	G20	<b>947,00</b> (1126,93)
SL33410TE	4-Brenner (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	250	20,5	G20	<b>1502,00</b> (1787,38)
SL33420TE	4-Brenner (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	<b>1502,00</b> (1787,38)
SL33430TE	4-Brenner (2x5 + 2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	<b>1502,00</b> (1787,38)
SL33610TE	6-Brenner (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	<b>2101,00</b> (2500,19)
SL33620TE	6-Brenner (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	250	36,5	G20	<b>2101,00</b> (2500,19)
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	<b>10,90</b> (12,97)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-	<b>76,50</b> (91,04)
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-	<b>86,70</b> (103,17)
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	<b>98,00</b> (116,62)

# INDUKTIONSHERDE

- können nur mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen betrieben werden
- unsere Induktionstechnik ist besonders energieeffizient und ermöglicht durch kurze Aufheizzeiten ein schnelleres Arbeiten
- die Induktionsherde können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



## INDUKTIONSHERDE

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Induktionsspulen Ø 250 mm, 3,6 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Überhitzungsschutz
- Anzeige der Betriebsparameter
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare FüÙe (45 mm)



Anzeige



Glaskeramik  
Kochfeld



Artikelnr.	Ausführung	B	T	H	P	Preis (€) netto (brutto)
		mm	mm	mm	kW	
SL400115	2 Kochfelder	400	700	850	7	2499,00 (2973,81)
SL400215	4 Kochfelder	800	700	850	14	4399,00 (5234,81)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	66,30 (78,90)
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	76,50 (91,04)

# GLASKERAMIK HERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- die innovative Infrarottechnik spart Energie und ermöglicht effizientes Arbeiten
- die Glaskeramikherde können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

## GLASKERAMIKHERD

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrafiertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten
- **HiLight Kochfelder**
- Strahlheizkörper Ø 225 mm, 2,5 kW
- **zwei Kochstellen mit Turbo-Funktion**
- Überhitzungsschutz
- stufenlos regelbar
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



intuitive Steuerung



Glaskeramik Kochstelle



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400	<b>826,00</b> (982,94)
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400	<b>1424,00</b> (1694,56)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>76,50</b> (91,04)

# ELEKTROHERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- der Elektroherd ist robust gebaut und universell in allen Küchen einsetzbar
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

## ELEKTRO-HERD MIT 4 PLATTEN UND BACKOFEN

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Durchmesser der Kochplatten: 220 mm mit je 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen**
- Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare FüÙe (45 mm)



frontseitige  
Bedienung der  
Lüftungsklappe



geprägte  
Vertiefung in  
der Abdeckung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	Volt	Backofen	Preis (€) netto (brutto)
SL32412S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1	<b>2835,00</b> (3373,65)
SL30411S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1	<b>2765,00</b> (3290,35)
SL24996A	Rost 600x400 mm	600	400	-	-	-		<b>41,00</b> (48,79)
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-		<b>37,90</b> (45,10)

ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND BACKOFEN

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Neutralschrank mit Tür
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen**
- Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare Füße (45 mm)

intuitive  
Bedienelemente



frontseitige  
Bedienung der  
Lüftungsklappe



Unterschrank  
mit Tür



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	Volt	Backofen	Preis (€)	
								netto	brutto
SL32612S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1	<b>3434,00</b>	(4086,46)
SL32611S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1	<b>3319,00</b>	(3949,61)
SL249964	Rost 600x400 mm	600	400	-	-	-	-	<b>41,00</b>	(48,79)
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-	<b>37,90</b>	(45,10)

## ELEKTRO-KOCHFELD ALS TISCHGERÄT

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrauiertes Bedienfeld**
- Kontrollampe
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)

ergonomische  
Bedienelementeabgerundete  
Kanten

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400	<b>646,00</b> (768,74)
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400	<b>1001,00</b> (1191,19)
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400	<b>1532,00</b> (1823,08)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>76,50</b> (91,04)
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>86,70</b> (103,17)

# GRILLPLATTEN, WASSERGRILL UND LAVASTEINGRILL



Eigene Fertigung

INOX

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen. Die Geräte können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Grillgeräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

## GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- Temperatureinstellung bis 300 °C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße (20 mm)
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Fettauffangschale



Auffangrinne mit Ablassöffnung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Preis (€)	
						Gas	netto (brutto)
SL3710TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	<b>1494,00</b> (1777,86)
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	<b>1601,00</b> (1905,19)
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20	<b>2310,00</b> (2748,90)
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20	<b>2502,00</b> (2977,38)
SL3722TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	<b>2418,00</b> (2877,42)
SL042111	Deckel	786	623	185	-	-	<b>408,00</b> (485,52)

## ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- Temperatureinstellung bis 300 °C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Deckel optional für 800er Geräte verfügbar**
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



beschichtete Oberfläche



ergonomische Bedienelemente



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Preis (€)	
						Volt	netto (brutto)
SL360410T	glatt	400	700	250	4,0	400	<b>1250,00</b> (1487,50)
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,0	400	<b>1291,00</b> (1536,29)
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400	<b>1741,00</b> (2071,79)
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400	<b>1890,00</b> (2249,10)
SL360422T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	<b>1816,00</b> (2161,04)
SL042111	Deckel	786	623	185	-	-	<b>408,00</b> (485,52)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>76,50</b> (91,04)



### ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT MIT DECKEL

- besseres Ergebnis durch weniger Bratverlust
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- Deckel aus Edelstahl
- **mit Sichtfenster und Temperaturanzeige**
- Gesamthöhe 920 mm bei geöffnetem Deckel
- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- Temperatureinstellung bis 300 °C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Temperaturanzeige



Abluftklappe

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Volt	P kW	Preis (€) netto (brutto)
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1	<b>2047,00</b> (2435,93)
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1	<b>2213,00</b> (2633,47)
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1	<b>2130,00</b> (2534,70)

### WASSERGRILL

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- stufenlos regelbar
- **kurze Aufheizzeit, da das Heizelement im Rost integriert ist**
- **besonders schonende Garmethode für saftige und zarte Produkte**
- Bratsäfte und Rückstände werden direkt in der Wasserschale aufgefangen
- leicht zu reinigen
- inklusive Reinigungsschaber
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



ergonomische  
Bedienelemente



Grillrost mit  
integriertem  
Heizelement

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
SL40141T	Wassergrill	400	700	250	4,1	400	<b>1759,00</b> (2093,21)
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,2	400	<b>2799,00</b> (3330,81)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>76,50</b> (91,04)



## LAVASTEINGRILL

- neues Design
- **Lasergraviertes Bedienfeld**
- Pilotflamme
- **Temperatureinstellung von 120-300°C**
- **Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse**
- **Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte**
- höhenverstellbare FüÙe (45 mm)



Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse



inklusive Lavasteine



Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte



Auffangschale



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto (brutto)
SL4110SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	6,5	G20	<b>1765,00</b> (2100,35)
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	6,5	G20	<b>1765,00</b> (2100,35)
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	13	G20	<b>2066,00</b> (2458,54)
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	13	G20	<b>2066,00</b> (2458,54)
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>61,50</b> (73,19)
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>113,00</b> (134,47)
SL099903	Lavasteine	-	-	-	-	-	<b>9,23</b> (10,98)

# FRITTEUSEN



Eigene Fertigung

- die Fritteusen können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

## GASFRITTEUSE

- **17 Liter Beckengröße bei Einzelbecken**
- **2x7 Liter Beckengröße bei Doppelbecken**
- palnik z zabezpieczeniem precyzywnyplywowym
- Pilotflamme
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- **mit Ablasshahn**
- Modelle 9725110 und 9725130 inkl. einem Frittierkorb 310x300x120 mm (BxTxH)
- Modelle 9725210 und 9725230 inkl. 2 Frittierkörbe 130x300x120 mm (BxTxH)
- **inkl. Fettauffangbehälter mit Sieb**
- höhenverstellbare Füße (45 mm)

Fettauffang-  
behälter  
mit Sieb



effiziente  
Heizelemente



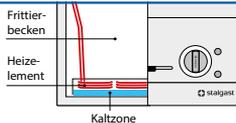
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	Preis (€)	
							Gas	netto (brutto)
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20	<b>2192,00</b> (2608,48)
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20	<b>3059,00</b> (3640,21)

## ELEKTROFRITTEUSE TISCHMODELL

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrolllampe
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- passende Untergerüste offen oder mit Tür verfügbar
- inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)
- **als Zubehör erhältlich: zwei kleine Fritteuskörbe anstatt des größeren (nur für Tischgeräte)**
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Kaltzone



10 Liter Becken  
wahlweise mit  
einem großen  
oder zwei  
kleinen Körben  
bestückbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	Volt	Preis (€)
								netto (brutto)
SL34109T	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400	<b>1563,00</b> (1859,97)
SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400	<b>1931,00</b> (2297,89)
SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400	<b>2367,00</b> (2816,73)
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-	<b>200,00</b> (238,00)

# KIPPBRATPFANNEN

INOX



Eigene Fertigung

- die Kippbratpfannen sind geeignet zum Braten und Schmoren von Speisen und können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

## GAS-KIPPBRATPFANNE

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Piezozündung
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m<sup>2</sup>)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 100 °C bis 300 °C
- höhenverstellbare Füße (45 mm)



automatische  
Temperaturregelung



manuelle  
Kippvorrichtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
SL3980SE	800	700	850	17	~200	G20	57	<b>3835,00</b> (4563,65)



### ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütze zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m<sup>3</sup>)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 60 °C bis 300 °C
- höhenverstellbare Füße (45 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
SL381680S	800	700	850	10,8	~200	400	<b>3817,00</b> (4542,23)

### ELEKTRO-MULTIBRÄTER



- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Ablass im Geräteinnenraum**
- **mit Überlaufstutzen**
- **Tiegelgröße 19 Liter (0,16m<sup>3</sup>)**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße (45 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
SL44150S	Multibräter	400	700	850	19	90	5	400	<b>2356,00</b> (2803,64)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)

# NUDELKOCHER

- die Nudelkocher sind geeignet zum Kochen und Blanchieren von Nudeln und Gemüse und können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

## GAS-NUDELKOCHER

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat**
- Piezozündung
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße (45 mm)



Wasserzulauf



inkl.  
Abtropfblech



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Gas	Preis (€) netto (brutto)
SL47109SE	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20	<b>2039,00</b> (2426,41)
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	<b>132,00</b> (157,08)
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	<b>189,00</b> (224,91)



**ELEKTRO-NUDELKOCHER**

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat**
- Heizelemente im Wasserbecken aus hitzebeständigem Edelstahl
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare FüÙe (45 mm)



ergonomische Bedienelemente



Pastakörbe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
SL461065	Pastakocher	400	700	850	15	6	400	<b>1631,00</b> (1940,89)
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	<b>132,00</b> (157,08)
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	<b>189,00</b> (224,91)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)



# WOK INDUKTIONSHERD

- besonders beliebt in der asiatischen Küche
- die Wok-Induktionsherde sind besonders energieeffizient und eignen sich für den flexiblen Einsatz in allen Küchen
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

## WOK-INDUKTIONSHERD

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Induktionsspule Ø 290 mm, 5 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- automatisches Erkennungssystem für Woks
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchte
- **Standgerät ohne Kamin**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare FüÙe (45 mm)



Display



Vertiefung mit Induktionsfeld



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
SL4003S	Wok-Induktionsherd	400	700	850	25	5	400	<b>1907,00</b> (2269,33)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	400	-	-	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)

## WOK

- KG1501400 gebürsteter Edelstahl, Grifflänge 200 mm
- KG1502400 polierter Edelstahl, Grifflänge 185 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG1501400	400	120	<b>59,00</b> (70,21)
KG1502400	400	120	<b>79,00</b> (94,01)



# BAINS-MARIE



Eigene Fertigung

- geeignet um Speisen warm zu halten
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

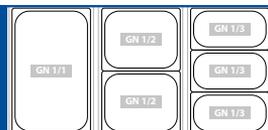
## ELEKTRO-BAIN-MARIE

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung 30 °C bis 95 °C
- mit Auslaufhahn
- passend für 2x GN 1/1 oder 1x GN 2/1 (150 mm)
- Beckenmaße:  
Modell SL421011T- 306x508x155 mm  
Modell SL421021T - 630x508x155 mm
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße (20 mm)

Bedienelemente



Beispiel für Bestückungsmöglichkeiten



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
SL421011T	Bain-Marie	400	700	250	0,8	230	<b>931,00</b> (1107,89)
SL421021T	Bain-Marie	800	700	250	1,6	230	<b>1334,00</b> (1587,46)
SL993204	Kamin für 400 mm Breite						<b>66,30</b> (78,90)
SL993208	Kamin für 800 mm Breite						<b>76,50</b> (91,04)



# NEUTRALELEMENTE

INOX



Eigene Fertigung

- als Abstell- und Arbeitsfläche ein wichtiger Bestandteil der Serie
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

## NEUTRALELEMENTE

- Modelle mit Schubladen verfügen über einen Vollauszug
- Kamin ist optional erhältlich
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar

Schubladen  
geeignet  
für GN 1/1  
(150 mm)



Kamin optional  
bestellbar



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	SL302210T	Neutralement	400	700	250	<b>353,00</b> (420,07)
	SL302220T	Neutralement	800	700	250	<b>430,00</b> (511,70)
	SL302230T	Neutralement	1200	700	250	<b>564,00</b> (671,16)
2.	SL302211T	Neutralement mit Schublade	400	700	250	<b>468,00</b> (556,92)
	SL302221T	Neutralement mit Schublade	800	700	250	<b>614,00</b> (730,66)
	SL302231T	Neutralement mit 2 Schubladen	1200	700	250	<b>840,00</b> (999,60)
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	<b>66,30</b> (78,90)
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	<b>76,50</b> (91,04)
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	<b>86,70</b> (103,17)

# UNTERBAUTEN UND ZUBEHÖR

INOX



Eigene Fertigung

- geeignet für alle Kochgeräte und Neutralelemente der Serie 700 ND
- Mit Kabelschacht bei geschlossenen Unterbauten
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

## UNTERBAUTEN

- verstärkte Konstruktion
- bis zu 3 Geräte mit 400er Breite auf einen Unterbau 1200 mm montierbar
- höhenverstellbare FüÙe (45 mm)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	SL992310U	Unterbau offen	400	565	600	<b>215,00</b> (255,85)
	SL992320U	Unterbau offen	800	565	600	<b>312,00</b> (371,28)
	SL992330U	Unterbau offen	1200	565	600	<b>407,00</b> (484,33)
2.	SL992311U	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	565	600	<b>286,00</b> (340,34)
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	565	600	<b>374,00</b> (445,06)
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	565	600	<b>467,00</b> (555,73)
3.	SL992312U	Unterbau mit Flügeltür	400	620	600	<b>365,00</b> (434,35)
	SL992322U	Unterbau mit Flügeltür	800	620	600	<b>541,00</b> (643,79)
	SL992332U	Unterbau mit Flügeltür	1200	620	600	<b>643,00</b> (765,17)



## AUFSATZ-KAMIN

- Kamin ist optional erhältlich
- passend für die Geräte der Serie 700 ND
- für ein einheitliche Kochstrecke von Gas- und Elektrogeräten

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto (brutto)
SL993204	Kamin 400 mm breit	<b>66,30</b> (78,90)
SL993208	Kamin 800 mm breit	<b>76,50</b> (91,04)
SL993212	Kamin 1200 mm breit	<b>86,70</b> (103,17)



## REDUZIERSTERN

- geeignet um mit kleinen Töpfen und Pfannen zu arbeiten - nur für Brenner mit 3,5 kW oder 5kW

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SL2401200	225	35	<b>10,90</b> (12,97)



## WOKAUFSATZ

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherd
- aus Edelstahl

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
SL9910225	200	200	<b>98,00</b> (116,62)

## GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG

- Gas-, Induktions- und Elektrogeräte zur Verwendung mit Kochgeschirr aller Größen
- die Geräte können als Ergänzung zur Kochstrecke oder komplett autark genutzt werden
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung
- hohe Lebensdauer durch robuste Verarbeitung



# GAS-HOCKERKOCHER

- geeignet für Erdgas und Flüssiggas
- freistehende Ergänzungsgeräte geeignet für kleine und große Kochtöpfe bis 100 Liter
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung



Eigene Fertigung

## GAS-HOCKERKOCHER TOP

- Topfhalterung aus Gusseisen
- **9 kW Doppelkranzbrenner**
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,8 kW) möglich**
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



effiziente  
Doppelkranzbrenner



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto (brutto)
<b>HK03109E</b>	Hockerkocher	580	580	380	9	G20	<b>569,00</b> (677,11)
<b>HK03218E</b>	Hockerkocher, Doppelbrenner	1160	580	380	2x9	G20	<b>1160,00</b> (1380,40)
<b>SL2400Z</b>	Reduzierstern	300	300	10	-	-	<b>15,50</b> (18,45)

## HOCKERKOCHER TOP POWER

- abnehmbarer Rost aus Edelstahl
- Erdgas (G20): 14 kW Brenner, Propangas (G30): 11 kW Brenner
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 20 % (2,8 kW / 2,2 kW) möglich
- geeignet für große Töpfe bis 100 Liter
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)
- empfohlen für Töpfe bis ca. 50 cm Durchmesser



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€)	
						netto	(brutto)
HK04114E	567	567	380	14	G20	<b>730,00</b>	(868,70)
HK04111P	567	567	380	11	G30	<b>719,00</b>	(855,61)

## GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

- Rost aus Edelstahl
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 20 % (1,0 kW) möglich
- empfohlen für Töpfe bis 40 Liter
- Düsen für Erdgas (G20) im Lieferumfang enthalten
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€)	
								netto	(brutto)
1.	HK01105P	Höckerkocher	340	398	340	5	G30	<b>288,00</b>	(342,72)

# INDUKTIONSHOCKERKOCHER

- geeignet für induktionsfähige Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehende Ergänzungsgeräte
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



Eigene Fertigung

## INDUKTIONSHOCKERKOCHER

- ergonomische Knebel
- **HK020205 mit Induktionsspulen Ø 340 mm, 5 kW**
- **HK020108 Induktionsspule Ø 400 mm, 8 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Topferkennungssystem
- **robuste Glaskeramik-Induktionsplatte**
- Anzeige der Betriebsparameter
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Artikelnr.	B		T		H		P		Preis (€)	
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Volt	netto (brutto)	
HK020205	500	500	380	5	400	1469,00	400	1469,00	(1748,11)	
HK020108	600	600	380	8	400	1679,00	400	1679,00	(1998,01)	

# ELEKTRO-HOCKERKOCHE

- geeignet für große Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehende Ergänzungsgeräte
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung



Eigene Fertigung

## ELEKTRO-HOCKERKOCHE

- Kochplatte mit 400 mm Durchmesser und 5kW Leistung
- 6 Leistungsstufen
- **geeignet für Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
HK00105	580	580	380	5	400	1040,00 (1237,60)

# GASHERD

- geeignet für Erdgas und Flüssiggas
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



Eigene Fertigung

## GASHERD

- robuste Topfhalterungen aus Gusseisen
- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



## REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto (brutto)
1.	FS014105E	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>1473,00</b> (1752,87)
	FS014205E	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>1473,00</b> (1752,87)
	FS014305E	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>1473,00</b> (1752,87)
	FS016105E	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>2061,00</b> (2452,59)
	FS016205E	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>2061,00</b> (2452,59)
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	<b>10,90</b> (12,97)
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	<b>98,00</b> (116,62)

## GASHERD

- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)

Topfhalterung  
aus Gusseisen



1

## REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner



2

Nr.	Nr kat	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto (brutto)
1.	FS03410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	<b>1563,00</b> (1859,97)
	FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	<b>1563,00</b> (1859,97)
	FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	<b>1563,00</b> (1859,97)
	FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	<b>1563,00</b> (1859,97)
	FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	<b>1563,00</b> (1859,97)
	FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	<b>2198,00</b> (2615,62)
	FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	<b>2198,00</b> (2615,62)
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	<b>10,90</b> (12,97)
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	<b>98,00</b> (116,62)

# ELEKTROHERD

- geeignet für Kochgeschirr aus Edelstahl und Gusseisen
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



Eigene Fertigung

## ELEKTROHERD

- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Kochplatten aus Gusseisen mit 220 mm Durchmesser und je 2,6 kW Leistung
- erhältlich mit vier oder sechs Kochplatten
- **gepresste Abdeckung zur einfachen Reinigung**
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€)	
							netto	(brutto)
FS004105	4-Platten	800	700	850	10,4	400	1010,00	(1201,90)
FS006105	6-Platten	1200	700	850	15,6	400	1536,00	(1827,84)

# FREISTEHENDER UMLUFTOFEN MIT GRILLFUNKTION



- geeignet für alle Garmethoden ohne Dampf
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung

## FREISTEHENDER UMLUFTOFEN MIT GRILLFUNKTION

- **3 Programme:**
  - Oberhitze zum grillen oder gratinieren
  - Umluft zum Backen oder Schmoren
  - Kombiprogramm mit Oberhitze und Umluft
- **Zeitschaltuhr bis 120 Min. oder Dauerbetrieb**
- **stapeln von bis zu 3 Backöfen möglich**
- Maße: 600x400 / GN 1/1 660x445x285 (WxDxH)
- drei Einschübe
- **inkl. Edelstahlrost**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Front und Tür aus Edelstahl
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
SM2536	Umluft-Ofen	800	620 / 618	600	6	400	<b>1025,00</b> (1219,75)
SM24251	Verbindungsset	-	-	-	-	-	<b>107,00</b> (127,33)

# ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- geeignet zum Braten, Schmoren und Kochen
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung



Eigene Fertigung

## KIPPBRATPFANNE

- die große Bratfläche (0,27 m<sup>2</sup>) ermöglicht die schnelle Zubereitung von großen Mengen
- die manuelle Kippvorrichtung erleichtert eine schnelle und effektive Entleerung der Kippbratpfanne
- 40 Liter Inhalt
- sehr robuste Ausführung
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Tiegel aus  
Edelstahl



Bedienelemente



verstärktes  
Untergestell



empfohlenes  
Zubehör:  
Waschbrause



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	M Koteletts/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
FS0470S	Kippbratpfanne	700	786	912	do 300	100	6,3	400	1691,00 (2012,29)
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-	104,00 (123,76)



# KOCHGESCHIRR

Professionelle und hochwertige STALGAST Kochgeschirre, wie Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Seiher und Siebe sind in jeder Großküche unverzichtbar um eine Vielzahl an Gerichten schnell, effektiv und wohlschmeckend zuzubereiten.

Kochtöpfe Serie ECO.....	41
Kochtöpfe Serie Standard.....	42-43
Mehrschicht Kochtöpfe Premium .....	45
Topfsets und Zubehör .....	44

Bratpfannen Serie Premium .....	46
Bratpfannen mit Antihafbeschichtung.....	47-48
Wokpfannen .....	46
Kochgeschirr aus Gusseisen .....	49-50

# KOCHTÖPFE SERIE ECO



- aus Edelstahl gefertigt
- **gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden**
- punktverschweißte Kaltgriffe
- **inkl. Deckel**
- **mit verstärkten Griffen**

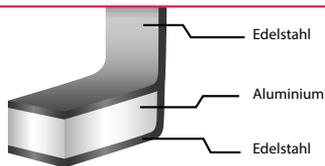


1



2

optimale  
Wärmeverteilung  
durch  
Sandwichboden



## 1 SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0801240	240	200	9	<b>40,30</b> (47,96)
KG0801280	280	250	15,4	<b>50,70</b> (60,33)
KG0801320	320	260	20,9	<b>66,10</b> (78,66)
KG0821320	320	320	25,7	<b>72,50</b> (86,28)
KG0801360	360	360	36,6	<b>99,20</b> (118,05)
KG0801400	400	400	50,3	<b>122,00</b> (145,18)
KG0801450	450	450	71,6	<b>176,00</b> (209,44)
KG0801500	500	500	98,2	<b>212,00</b> (252,28)

## 2 SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

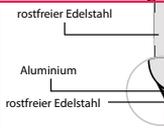
Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0802280	280	180	11,1	<b>48,20</b> (57,36)
KG0802320	320	200	16,1	<b>62,20</b> (74,02)
KG0802360	360	220	22,4	<b>80,60</b> (95,91)
KG0802400	400	260	32,6	<b>103,00</b> (122,57)
KG0802450	450	360	57,3	<b>159,00</b> (189,21)

# KOCHTÖPFE SERIE STANDARD



- aus Edelstahl gefertigt
- **Boden hergestellt aus mehreren Materiallagen (Edelstahl/Aluminium/Edelstahl)**
- Punktverschweißte Kaltgriffe
- **alle Töpfe ab 36 cm Durchmesser verfügen über eine Griff- und Randverstärkung**

Hygienisch verkapselter Sandwichboden



Gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden



Punktverschweißte Kaltgriffe



## SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel



## SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel



## SUPPENTOPF

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0101160	160	120	2,5	<b>28,40</b> (33,80)
KG0101200	200	200	6,3	<b>45,20</b> (53,79)
KG0101240	240	200	9,0	<b>55,70</b> (66,28)
KG0101280	280	250	15,4	<b>74,60</b> (88,77)
KG0101320	320	260	20,9	<b>105,00</b> (124,95)
KG0101321	320	320	25,7	<b>118,00</b> (140,42)
KG0101360	360	360	36,6	<b>153,00</b> (182,07)
KG0101400	400	400	50,3	<b>195,00</b> (232,05)
KG0101450	450	450	71,6	<b>238,00</b> (283,22)
KG0101500	500	500	98,2	<b>289,00</b> (343,91)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0102160	160	95	1,9	<b>28,40</b> (33,80)
KG0102200	200	140	4,4	<b>37,80</b> (44,98)
KG0102240	240	160	7,2	<b>50,40</b> (59,98)
KG0102280	280	180	11,1	<b>60,90</b> (72,47)
KG0102320	320	200	16,1	<b>92,40</b> (109,96)
KG0102360	360	220	22,4	<b>114,00</b> (135,66)
KG0102400	400	300	37,7	<b>161,00</b> (191,59)
KG0102450	450	360	57,3	<b>212,00</b> (252,28)
KG0102500	500	320	62,8	<b>228,00</b> (271,32)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0103200	200	105	3,3	<b>34,70</b> (41,29)
KG0103240	240	110	5,0	<b>45,20</b> (53,79)
KG0103280	280	130	8,0	<b>56,70</b> (67,47)
KG0103320	320	160	12,9	<b>87,20</b> (103,77)
KG0103360	360	180	18,3	<b>103,00</b> (122,57)
KG0103400	400	250	31,4	<b>143,00</b> (170,17)

## SUPPENTOPF HOHE FORM

- ohne Deckel



## SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- ohne Deckel



## SUPPENTOPF

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0201200	200	200	6,3	<b>37,80</b> (44,98)
KG0201240	240	200	9,0	<b>48,30</b> (57,48)
KG0201280	280	250	15,4	<b>64,10</b> (76,28)
KG0201320	320	260	20,9	<b>89,30</b> (106,27)
KG0201321	320	320	25,7	<b>103,00</b> (122,57)
KG0201360	360	360	36,6	<b>131,00</b> (155,89)
KG0201400	400	400	50,3	<b>161,00</b> (191,59)
KG0201450	450	450	71,6	<b>210,00</b> (249,90)
KG0201500	500	500	98,2	<b>260,00</b> (309,40)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0202160	160	95	1,9	<b>23,10</b> (27,49)
KG0202200	200	140	4,4	<b>31,50</b> (37,49)
KG0202240	240	160	7,2	<b>41,00</b> (48,79)
KG0202280	280	180	11,1	<b>50,40</b> (59,98)
KG0202320	320	200	16,1	<b>78,80</b> (93,77)
KG0202360	360	220	22,4	<b>92,40</b> (109,96)
KG0202400	400	300	37,7	<b>135,00</b> (160,65)
KG0202450	450	360	57,3	<b>182,00</b> (216,58)
KG0202500	500	320	62,8	<b>192,00</b> (228,48)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0203200	200	105	3,3	<b>27,30</b> (32,49)
KG0203240	240	110	5,0	<b>35,70</b> (42,48)
KG0203280	280	130	8,0	<b>46,20</b> (54,98)
KG0203320	320	160	12,9	<b>71,40</b> (84,97)
KG0203360	360	180	18,3	<b>85,10</b> (101,27)
KG0203400	400	250	31,4	<b>121,00</b> (143,99)

BRATENTOPF

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0104360	360	110	11,2	<b>92,40</b> (109,96)

BRATENTOPF

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0204360	360	110	11,2	<b>73,50</b> (87,47)

DECKEL



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0209160	160	<b>5,99</b> (7,13)
KG0209200	200	<b>7,46</b> (8,88)
KG0209240	240	<b>9,77</b> (11,63)
KG0209280	280	<b>12,40</b> (14,76)
KG0209320	320	<b>17,60</b> (20,94)
KG0209360	360	<b>22,10</b> (26,30)
KG0209400	400	<b>26,30</b> (31,30)
KG0209450	450	<b>33,60</b> (39,98)
KG0209500	500	<b>37,80</b> (44,98)

STIELKASSEROLLE

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0301160	160	95	1,9	<b>26,70</b> (31,77)
KG0301200	200	105	3,3	<b>30,80</b> (36,65)
KG0301240	240	110	5,0	<b>40,00</b> (47,60)
KG0301280	280	130	8,0	<b>51,30</b> (61,05)

STIELKASSEROLLE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0302160	160	95	1,9	<b>20,50</b> (24,40)
KG0302200	200	105	3,3	<b>24,60</b> (29,27)
KG0302240	240	110	5,0	<b>33,80</b> (40,22)
KG0302280	280	130	8,0	<b>40,00</b> (47,60)

SAUTEUSE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0303200	200	65	1,2	<b>20,50</b> (24,40)
KG0303240	240	75	2,2	<b>25,60</b> (30,46)

TOPFSET

- 8-teilig
- 3 Töpfe inklusive Deckel
- Ø 160, 75 mm Höhe, 1,6 L Inh.
- Ø 180, 85 mm Höhe, 2,2 L Inh.
- Ø 220, 150 mm Höhe, 5,8 L Inh.
- Stielkasserolle mit Deckel Ø 140 mm, 65 mm Höhe, 1 L Inh.
- Deckel aus Hartglas und rostfreiem Edelstahl mit Öffnung zum Ablassen von Dampf



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KG0601008	<b>108,00</b> (128,52)

**DECKELHALTER**

- für sechs Deckel
- maximaler Deckeldurchmesser: 32 cm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG9909000</b>	290	130	520	<b>33,80</b> (40,22)

**ABTROPF- UND LAGERGESTELL**

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø160 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>SM2301040</b>	1000	255	500	<b>149,00</b> (177,31)



**KOCHTOPF-UNTERGESTELL**

- verschweißt

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>VUG04450</b>	400	400	450	<b>188,00</b> (223,72)
<b>VUG05550</b>	500	500	450	<b>217,00</b> (258,23)
<b>VUG06650</b>	600	600	450	<b>248,00</b> (295,12)



**FISCHKESSEL**

- inklusive Deckel und Siebeinsatz



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG0212450</b>	450	150	100	6,0	<b>42,00</b> (49,98)
<b>KG0212600</b>	600	180	110	10,5	<b>62,00</b> (73,78)

**PASTAKORB**

- 4-teilig
- passend zu den Suppentöpfen KG0103320 (s. 42) und KG0202320 (s. 42)



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG2207320</b>	300	180	<b>106,00</b> (126,14)

# MEHRSCICHT-KOCHTÖPFE PREMIUM



- professionelle Mehrschicht-Kochtopfserie
- hergestellt aus mehreren Materiallagen (Edelstahl/Aluminium/Edelstahl)
- optimale Wärmeleitung durch Aluminium und der hohen Robustheit des Edelstahls
- gut geeignet für das Aufkochen von Milch, Saucen und dickflüssigen Suppen
- für Induktion geeignet



**KOCHTOPF**  
- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0503240	240	140	6,3	<b>61,50</b> (73,19)
KG0503280	280	160	9,8	<b>65,60</b> (78,06)



**STIELKASSEROLLE**  
- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0505160	160	75	1,5	<b>31,80</b> (37,84)
KG0505200	200	120	3,8	<b>41,00</b> (48,79)

Mehrere Materiallagen

Innere Schicht aus hochwertigem Edelstahl

Aluminiumkern verteilt die Wärme gleichmäßig

Äußere Schicht aus magnetischem Edelstahl



Geeignet für Induktion, Gas und Elektro



**BRATPFANNE**  
- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0507240	240	50	<b>40,00</b> (47,60)
KG0507280	280	50	<b>44,10</b> (52,48)



**SAUTEUSE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG**  
- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0506220	220	82	3,0	<b>53,30</b> (63,43)

Teflon



**DECKEL**

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0509200	200	<b>9,84</b> (11,71)
KG0509220	220	<b>12,80</b> (15,23)
KG0509280	280	<b>15,00</b> (17,85)

# BRATPFANNEN



## WOKPFANNE



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	L (uchwytu) mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	KG1501400	400	120	200	<b>59,00</b> (70,21)
2.	KG1502400	400	120	185	<b>79,00</b> (94,01)

## TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- aus Aluminium-Guss
- mit Titanium-Beschichtung
- Kaltgriff aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0701240	240	55	<b>41,00</b> (48,79)
KG0701280	280	55	<b>45,00</b> (53,55)
KG0701320	320	55	<b>50,00</b> (59,50)

## EDELSTAHL-BRATPFANNE

- Pfannen ab 360 mm Durchmesser mit Zusatzgriff



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0402200	200	40	<b>21,50</b> (25,59)
KG0402240	240	42	<b>26,70</b> (31,77)
KG0402280	280	48	<b>33,80</b> (40,22)
KG0402320	320	52	<b>45,10</b> (53,67)
KG0402360	360	65	<b>64,60</b> (76,87)
KG0402400	400	70	<b>77,90</b> (92,70)

## BRATPFANNE MIT KERAMIKBESCHICHTUNG

- ohne Deckel
- genieteter Griff aus Edelstahl mit Silikon-Griffteil
- passende Deckel: KG0209200, KG0209240, KG0209280



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0401240	240	50	<b>34,90</b> (41,53)
KG0401280	280	55	<b>44,10</b> (52,48)

## BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- mit Antihafbeschichtung aus Xylan
- besonders leicht zu reinigen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG1601240	240	50	<b>65,00</b> (77,35)
KG1601280	280	55	<b>74,30</b> (88,42)

## TITANBESCHICHTETE BRATPFANNE

- aus Aluminium mit Titanbeschichtung
- Kaltgriffe aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0702240	240	50	<b>45,90</b> (54,62)
KG0702280	280	55	<b>51,00</b> (60,69)

## EDELSTAHL-BRATPFANNE

- für Induktion geeignet



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0403240	240	42	<b>37,90</b> (45,10)
KG0403280	280	48	<b>47,20</b> (56,17)
KG0403320	320	52	<b>65,60</b> (78,06)

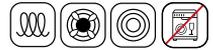
## BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Carbonstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG1201280	280	40	<b>26,70</b> (31,77)

# BRATPFANNEN MIT TEFLONBESCHICHTUNG



- hergestellt aus Aluminium mit dreifacher Teflon® Platinum Antihafbeschichtung
- besonders kratzfest durch den Einschluss extrem harter mineralischer Teilchen in den Schichtaufbau der Versiegelung
- hitzebeständiger Flachstiel aus Stahl
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl

Dreifache Teflon® Platinum Antihafbeschichtung



## 1 BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1111200	200	35	0,8	<b>20,00</b> (23,80)
KG1111240	240	45	2,0	<b>23,60</b> (28,08)
KG1111280	280	50	3,0	<b>31,80</b> (37,84)



## 2 CREPES-PFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG1112255	255/215	17	<b>24,00</b> (28,56)
KG1112292	292/255	17	<b>28,00</b> (33,32)



Genietetes Flachstiel aus Stahl



## 1 BRATPFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

- Bratpfannen mit dem Durchmesser von 200 bis 280 mm haben eine Stärke von 4 mm
- Bratpfannen mit dem Durchmesser von 320 bis 400 mm haben eine Stärke von 5 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG11101200	200	35	0,8	<b>16,20</b> (19,28)
KG11101240	240	40	1,2	<b>19,70</b> (23,44)
KG11101280	280	45	2,0	<b>26,70</b> (31,77)
KG11101320	320	50	3,0	<b>32,80</b> (39,03)
KG11101360	360	55	4,0	<b>37,90</b> (45,10)
KG11101400	400	60	5,0	<b>47,20</b> (56,17)



## 2 CREPES-PFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG1104260	255 / 215	17	<b>20,50</b> (24,40)
KG1104300	292 / 255	17	<b>26,70</b> (31,77)



# BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Aluminium
- hitzebeständiger Flachstiel aus Stahl
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der ganzen Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl



## BRATPFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1001200	200	40	0,9	<b>29,70</b> (35,34)
KG1001240	240	40	1,3	<b>35,90</b> (42,72)
KG1001280	280	45	2,0	<b>39,00</b> (46,41)
KG1001320	320	50	3,0	<b>49,20</b> (58,55)
KG1001360	360	50	4,0	<b>63,60</b> (75,68)
KG1001400	400	55	5,0	<b>78,90</b> (93,89)



## BRATPFANNE TIEFE FORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1003200	200	60	1,6	<b>48,20</b> (57,36)
KG1003240	240	65	2,6	<b>55,40</b> (65,93)
KG1003280	280	75	3,8	<b>65,60</b> (78,06)



## CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1004250	250	20	0,8	<b>29,70</b> (35,34)
KG1004280	280	20	1,1	<b>33,80</b> (40,22)



## FISCHPFANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1005380	380	260	40	3,0	<b>96,40</b> (114,72)



# KOCHGESCHIRR AUS GUSSEISEN



- ohne Einbrennen einsatzbereit, schon fertig mit Rapsöl durch den Hersteller eingebrannt
- extra starke, verzugfreie und fein abgedrehte Böden
- hohe Wärmeleitfähigkeit, gleichmäßige Erhitzung und lange Warmhaltung
- ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch oder z.B. zum Zubereiten von Bratkartoffeln
- geeignet für Induktion, Gas, Elektro, sowie über einem offenen Feuer
- Empfehlung: nach dem Gebrauch mit Reinigungsbürste und ggf. Spülmittel reinigen, nach dem Trocknen mit Pflanzenöl einreiben

## BRATPFANNE

- abnehmbarer Griff aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	L mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG1301280</b>	280	50	563	3,1	<b>111,00</b> (132,09)

## GRILLPFANNE

- abnehmbarer Griff aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	L mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG1302250</b>	250	30	506	2,7	<b>96,40</b> (114,72)
<b>KG1302280</b>	290	40	560	3,3	<b>120,00</b> (142,80)

## GRILLPFANNE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG1306230</b>	230	230	32	375	2,5	<b>74,80</b> (89,01)

## BRÄTER

- inkl. Deckel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG1308480</b>	390	220	220	6	8,8	<b>244,00</b> (290,36)

# KOCHGESCHIRR AUS GUSSEISEN



- Kochgeschirr aus Gusseisen mit schwarzer Oberfläche
- ideal zum Servieren von heißen Gerichten
- durch den dicken Boden bleiben die Speisen lange warm
- die doppelseitige Brat- und Grillplatte ist geeignet für Gas und Elektro (ideal für ein typisches Grillmuster)
- Empfehlung: nach dem Gebrauch mit Reinigungsbürste und ggf. Spülmittel reinigen, nach dem Trocknen mit Pflanzenöl einreiben

## GRILLPFANNE

- quadratisch

Hervorragende Grillfunktion durch gerillten Boden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG1406240</b>	230	230	35	2,6	<b>16,40</b> (19,52)

## BRAT- UND GRILLPLATTE

- doppelseitig (gerillt/glatt)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG1407480</b>	480	260	20	5,0	<b>71,80</b> (85,44)

## SERVIERPFANNE MIT HOLZUNTERSETZER

- Abmessung Holzuntersetter: 280 x 155 mm (BxT)
- abnehmbarer Griff aus Gusseisen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
<b>KG1409240</b>	240	140	25	1,13	<b>12,30</b> (14,64)



# SERVIERGESCHIRR AUS GUSSEISEN

- schwarzes Mini-Gusseisen Serviergeschirr mit hervorragender Wärmespeicherung
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- ein Blickfang auf jedem Tisch
- geeignet für alle Wärmequellen

## MINI-COCOTTE, OVAL

- inkl. Deckel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1404120	120	90	63	0,3	<b>11,30</b> (13,45)

## MINI-COCOTTE, RUND

- inkl. Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1405100	100	63	0,25	<b>10,40</b> (12,38)

## MINI-SERVIERPFANNE OVAL

- inkl. Holzuntersetzer
- Griff mit Silikonenschutz



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1403370	370	180	50	0,4	<b>16,00</b> (19,04)

## MINI-SERVIERPFANNE RUND

- Griff mit Silikonenschutz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1406160	160	44	0,6	<b>11,00</b> (13,09)

## MINI-SERVIERPFANNE MIT GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetzer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1401170	170	120	55	0,5	<b>11,00</b> (13,09)

## MINI-SERVIERPFANNE MIT GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetzer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1401210	210	150	75	0,8	<b>13,50</b> (16,07)

## MINI-SERVIERPFANNE MIT GRIFFEN, RUND

- inkl. Holzuntersetzer



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG1402150	150	75	0,7	<b>12,50</b> (14,88)



# KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Professionelle und funktionelle STALGAST Kochutensilien und Küchenwerkzeuge sind in der Großküche für jeden einzelnen Schritt der täglichen Speisenzubereitung notwendig.

Edelstahlleimer .....	53	Messbecher, Abfüllschaufeln, Reiben .....	64-65
Salatschleuder .....	54	Thermometer .....	68
Schüsseln .....	55	Quetschflaschen, Soßenspendler .....	69
Siebe, Seiher .....	56-57	Pinzetten, Zangen, Dosenöffner .....	70-71
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel .....	58-61	Garnierbesteck, Schnitzwerkzeug .....	72-74
Bratenwender, Schneebesen .....	62-63	Mandolinen .....	77
Kartoffelstampfer .....	63	Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen .....	78-80

# EDELSTAHLLEIMER PREMIUM

Lindén

INOX

- mit Maßeinteilung
- Randbreite: 10 mm



EDELSTAHLLEIMER

EDELSTAHLLEIMER MIT  
BODENREIFEN

DECKEL

- passend zu den Edelstahlleimern Premium

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)	Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0401070	235 / 157	245	7	<b>51,30</b> (61,05)	KG0402100	280 / 202	265	10	<b>103,00</b> (122,57)	KG0403100	280	<b>28,70</b> (34,15)
KG0401100	280 / 200	245	10	<b>58,40</b> (69,50)	KG0402120	290 / 202	290	12	<b>109,00</b> (129,71)	KG0403120	290	<b>30,80</b> (36,65)
KG0401120	290 / 200	270	12	<b>86,10</b> (102,46)	KG0402150	305 / 202	330	15	<b>119,00</b> (141,61)	KG0403150	305	<b>34,90</b> (41,53)
KG0401150	305 / 200	310	15	<b>92,30</b> (109,84)								

# EDELSTAHLLEIMER STANDARD



- mit Maßeinteilung
- mit oder ohne Bodenreif
- stapelbar



EDELSTAHLLEIMER

EDELSTAHLLEIMER  
MIT BODENREIFEN

DECKEL

- passend zu den Edelstahlleimern Standard

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)	Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
KG0404070	230/155	250	7	<b>36,90</b> (43,91)	KG0405100	275/200	285	10	<b>67,70</b> (80,56)	KG0406100	275	<b>20,50</b> (24,40)
KG0404100	293/205	245	10	<b>57,40</b> (68,31)	KG0405120	290/200	305	12	<b>75,90</b> (90,32)	KG0406120	290	<b>20,50</b> (24,40)
KG0404120	295/230	275	12	<b>67,70</b> (80,56)	KG0405150	300/200	354	15	<b>86,10</b> (102,46)	KG0406150	300	<b>26,70</b> (31,77)
KG0404150	300/200	340	15	<b>77,90</b> (92,70)								

SALATSCHLEUDER

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- mit Wasserauslauf



herausnehmbares Schleudersieb



Ablaufschlauch



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG2101019	420	580	19	<b>138,00</b> (164,22)

RÜHRSCHÜSSEL

- profilierter Rand erleichtert die Entleerung des Gefäßes



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG2301012	144	112	1,2	<b>1,94</b> (2,31)
KG2301020	178	122	2,0	<b>2,71</b> (3,22)
KG2301032	217	135	3,2	<b>4,06</b> (4,83)
KG2301057	265	150	5,7	<b>5,84</b> (6,95)
KG2301100	328	167	10,0	<b>8,51</b> (10,13)

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG2304180	180	80	1,7	<b>5,54</b> (6,59)
KG2304200	200	90	2,3	<b>5,33</b> (6,34)
KG2304240	240	110	4,0	<b>6,77</b> (8,06)
KG2304280	280	130	6,0	<b>9,84</b> (11,71)
KG2304300	300	145	7,0	<b>11,70</b> (13,92)
KG2304320	320	150	8,2	<b>13,50</b> (16,07)

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar
- der Rand ist im angegebenen Durchmesser eingerechnet



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG2305360	360	160	11,5	<b>15,60</b> (18,56)
KG2305400	400	110	8,0	<b>19,70</b> (23,44)
KG2305500	500	130	14,0	<b>26,70</b> (31,77)
KG2305550	550	145	19,0	<b>30,80</b> (36,65)
KG2305600	600	160	27,0	<b>43,10</b> (51,29)
KG2305700	700	185	45,0	<b>61,50</b> (73,19)
KG2305800	800	205	65,0	<b>84,10</b> (100,08)
KG2305900	900	225	90,0	<b>108,00</b> (128,52)

GLASSCHALE

- gehärtet und stoßfest
- stapelbar
- hitze- und temperaturschwankungsbeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
KG2302060	60	27	0,03	24	<b>0,82</b> (0,98)
KG2302120	120	53	0,31	6	<b>1,48</b> (1,76)
KG2302140	140	63	0,55	6	<b>2,04</b> (2,43)
KG2302172	172	76	1,20	6	<b>2,74</b> (3,26)
KG2302200	200	87	1,60	6	<b>3,47</b> (4,13)
KG2302230	230	101	2,50	6	<b>3,98</b> (4,74)
KG2302262	262	113	3,70	6	<b>5,74</b> (6,83)

SCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG2307160	160	60	0,7	<b>2,62</b> (3,12)
KG2307200	200	70	1,2	<b>3,28</b> (3,90)
KG2307220	220	80	1,6	<b>3,94</b> (4,69)
KG2307250	250	90	2,3	<b>5,23</b> (6,22)
KG2307280	280	95	3,0	<b>7,18</b> (8,54)
KG2307310	310	105	5,0	<b>9,53</b> (11,34)
KG2307340	340	115	6,0	<b>11,80</b> (14,04)
KG2307375	375	120	8,0	<b>17,40</b> (20,71)

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG2303150	150	75	1,0	<b>7,79</b> (9,27)
KG2303200	200	98	2,5	<b>12,10</b> (14,40)
KG2303250	250	120	5,0	<b>21,50</b> (25,59)
KG2303300	300	140	8,0	<b>35,90</b> (42,72)
KG2303360	360	170	14,0	<b>46,10</b> (54,86)
KG2303380	380	180	16,0	<b>53,30</b> (63,43)

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar
- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG2306400	400	185	14,5	<b>81,00</b> (96,39)
KG2306450	450	200	21,0	<b>92,30</b> (109,84)
KG2306500	500	220	28,0	<b>125,00</b> (148,75)

KÜCHENSIEB

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2211120	120	140	<b>5,33</b> (6,34)
KG2211150	150	150	<b>5,95</b> (7,08)
KG2211180	180	170	<b>8,41</b> (10,01)
KG2209200	200	180	<b>11,50</b> (13,69)

GAZESIEB

INOX



Dichte  
Maschenweite

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2208200	200	150	<b>52,30</b> (62,24)
KG2208240	240	180	<b>65,60</b> (78,06)

MEHLSIEB

- Lochung: ca. 1 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2211200	230	55	<b>12,70</b> (15,11)
KG2211250	245	60	<b>16,60</b> (19,75)
KG2211300	320	80	<b>20,50</b> (24,40)

TERRINEN- / KUCHENFORM

INOX

- Formen:  
KG0214001-  
KG0214002-  
KG0214003-



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KG0214001	400	65	35	0,6	<b>37,80</b> (44,98)
KG0214002	400	50	40	0,4	<b>37,80</b> (44,98)
KG0214003	400	50	35	0,5	<b>48,30</b> (57,48)

SPITZSIEB

INOX



Lochung:  
1,8 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2210200	200	170	<b>17,80</b> (21,18)
KG2209240	240	210	<b>22,60</b> (26,89)

4-TEILIGES SIEBSET

- 4 verschiedene Maschenweiten ca.:  
0,75 x 0,75 mm  
1 x 1 mm  
2 x 2 mm  
3 x 3 mm

INOX



Lochformen

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2212004	210	<b>21,50</b> (25,59)

SUPPENSIEB

- Griff aus Edelstahl
- Lochung: 3,4 mm
- L = Grifflänge

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2201220	220	260	<b>71,80</b> (85,44)
KG2201260	260	260	<b>80,00</b> (95,20)

GROSSKÜCHENSIEB

- Griff aus Holz
- L = Grifflänge

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2202300	300	430	<b>45,10</b> (53,67)
KG2202350	350	430	<b>53,30</b> (63,43)

ABTROPFSCHÜSSEL

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2203225	225 / 140	135	<b>15,30</b> (18,21)
KG2203250	250 / 140	150	<b>17,10</b> (20,35)

GEMÜSESEIHER AUF FUß

- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2204360	360 / 200	220	<b>36,90</b> (43,91)
KG2204375	375 / 175	185	<b>27,70</b> (32,96)

GEMÜSESEIHER KONISCH

- poliert

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2205280	280	160	<b>31,80</b> (37,84)
KG2205320	320	170	<b>55,40</b> (65,93)
KG2205360	360	190	<b>59,50</b> (70,81)
KG2205400	400	220	<b>69,70</b> (82,94)

GEMÜSESEIHER KONISCH

- seidenmatt

INOX

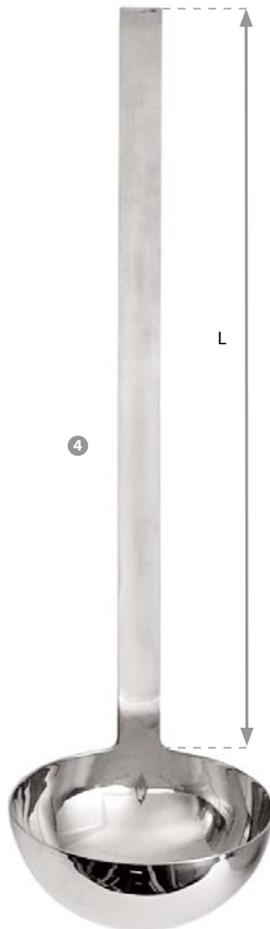


Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KG2206450	450 / 290	240	<b>141,00</b> (167,79)
KG2206500	500 / 330	260	<b>164,00</b> (195,16)

# MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN



- professionelle MONOBLOCK Schöpfkellen und Schaumlöffel
- ohne Schweißnähte, aus einem Stück gefertigt
- einfache Reinigung
- ergonomischer Griff mit Aufhängung



## 1 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0101100	100	325	<b>6,15</b> (7,32)
KK0101120	120	360	<b>7,89</b> (9,39)
KK0101140	140	385	<b>9,33</b> (11,10)
KK0101160	160	415	<b>12,50</b> (14,88)
KK0102200	200	480	<b>18,90</b> (22,49)

## 2 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0102100	100	305	<b>8,51</b> (10,13)
KK0102120	120	360	<b>9,94</b> (11,83)
KK0102140	140	380	<b>12,30</b> (14,64)
KK0102160	160	415	<b>15,80</b> (18,80)

## 3 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK0103006	60	275	0,06	<b>4,20</b> (5,00)
KK0103012	80	295	0,12	<b>5,84</b> (6,95)
KK0103025	100	340	0,25	<b>7,89</b> (9,39)
KK0103040	120	365	0,40	<b>9,23</b> (10,98)
KK0103075	145	395	0,75	<b>13,30</b> (15,83)
KK0103120	165	430	1,20	<b>17,10</b> (20,35)
KK0103200	200	480	2,00	<b>34,90</b> (41,53)

## 4 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK0104007	65	315	0,07	<b>5,13</b> (6,10)
KK0104013	80	345	0,13	<b>6,56</b> (7,81)
KK0104020	90	362	0,20	<b>7,28</b> (8,66)
KK0104025	100	380	0,25	<b>8,20</b> (9,76)
KK0104045	120	420	0,45	<b>10,30</b> (12,26)
KK0104067	140	440	0,67	<b>12,30</b> (14,64)
KK0104100	160	474	1,00	<b>16,80</b> (19,99)
KK0104150	180	500	1,50	<b>24,40</b> (29,04)



# MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

Lp.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK0301400	Schöpfkelle	400	0,2	<b>8,92</b> (10,61)
2.	KK0302400	Fleischgabel	400	-	<b>7,28</b> (8,66)
3.	KK0303400	Servierlöffel geschlitzt	400	-	<b>6,87</b> (8,18)
4.	KK0304400	Servierlöffel	400	-	<b>6,87</b> (8,18)

Lp.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
5.	KK0305355	Kartoffelstampfer	355	-	<b>6,87</b> (8,18)
6.	KK0306400	Spaghettilöffel	400	-	<b>7,28</b> (8,66)
7.	KK0307400	Schaumlöffel	400	-	<b>7,28</b> (8,66)
8.	KK0308400	Bratenwender geschlitzt	400	-	<b>7,28</b> (8,66)

## MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX



Lp.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK0201340	Fischheber	340	<b>22,70</b> (27,01)
2.	KK0203500	Fleischgabel	500	<b>29,60</b> (35,22)
3.	KK0206460	Servierlöffel	460	<b>8,92</b> (10,61)

# KOCHUTENSILIEN

- runder Griff

INOX



Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK0401345	Fisch- / Schaumlöffel	-	345	<b>7,69</b> (9,15)
2.	KK0402345	Fleischgabel	-	320	<b>6,46</b> (7,69)
3.	KK0403328	Servierlöffel	-	328	<b>6,46</b> (7,69)
4.	KK0404280	Schöpfkelle	70	280	<b>7,28</b> (8,66)
	KK0404310	Schöpfkelle	85	310	<b>7,28</b> (8,66)
5.	KK0405307	Spaghettilöffel	-	307	<b>7,28</b> (8,66)
6.	KK0406320	Bratenwender geschlitzt	-	320	<b>7,69</b> (9,15)
7.	KK0407270	Kugel-Schneebesens	-	270	<b>6,46</b> (7,69)
8.	KK0408175	Melonenlöffel	23	175	<b>5,64</b> (6,71)
9.	KK0409190	Pendelschäler	-	190	<b>5,64</b> (6,71)
10.	KK0410165	Sparschäler	-	165	<b>5,64</b> (6,71)
11.	KK0411190	Pizza- / Teigschneider	57	190	<b>6,05</b> (7,20)
12.	KK0412190	Teigrädchen	57	190	<b>6,05</b> (7,20)
13.	KK0413220	Dosenöffner	-	220	<b>10,90</b> (12,97)
14.	KK0414355	Hängeleiste	-	355	<b>7,69</b> (9,15)



# KOCHUTENSILIEN

- professionelles Servierset
- aus poliertem Edelstahl
- ohne Schweißnähte, aus einem Stück gefertigt
- einfach zu reinigen
- Materialstärke vom Griff: 2,7 mm



Lp.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>KK0601310</b>	Servierlöffel geschlitzt	310	-	<b>8,51</b> (10,13)
2.	<b>KK0602300</b>	Serviergabel	300	-	<b>7,28</b> (8,66)
3.	<b>KK0603315</b>	Servierlöffel	315	-	<b>8,51</b> (10,13)
4.	<b>KK0604315</b>	Bratenwender geschlitzt	315	-	<b>8,51</b> (10,13)
5.	<b>KK0605310</b>	Suppenschöpfer	310	0,08	<b>10,00</b> (11,90)

# KOCHUTENSILIEN



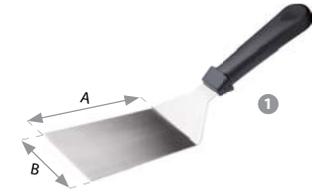
- aus glasfaserverstärktem Material
- geeignet für antihafbeschichtete Oberflächen
- spülmaschinenfest
- hitzebeständig bis 220 °C



Lp.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>KK0501250</b>	Universalszange	250	<b>6,46</b> (7,69)
	<b>KK0501320</b>	Universalszange	320	<b>6,46</b> (7,69)
2.	<b>KK0502350</b>	Servierlöffel geschlitzt	350	<b>7,28</b> (8,66)
3.	<b>KK0503350</b>	Servierlöffel	350	<b>7,28</b> (8,66)

Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
4.	<b>KK0504310</b>	Schöpföffel	90	310	0,11	<b>7,28</b> (8,66)
5.	<b>KK0505350</b>	Schaumlöffel	-	350	-	<b>7,28</b> (8,66)
6.	<b>KK0506300</b>	Bratenwender geschlitzt	-	300	-	<b>7,28</b> (8,66)

# BRATENWENDER



## 1 BRATENWENDER

- Griff aus Kunststoff
- A = 115 mm, B = 90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1404280	280	<b>6,87</b> (8,18)

## 2 BRATENWENDER, ECKIG

- Griff aus Kunststoff
- A = 200 mm, B = 75 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1405370	370	<b>5,02</b> (5,97)

## 3 BRATENSAPCHEL

- A = 112 mm, B = 85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0602270	270	<b>27,70</b> (32,96)

## 4 BRATENWENDER

- A = 170 mm, B = 80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0603360	360	<b>31,80</b> (37,84)

## 5 BRATENSAPCHEL

- ergonomischer Griff
- A = 90 mm, B = 75 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0636150	150	<b>51,30</b> (61,05)

## 6 BRATENWENDER

- ergonomischer Griff
- A = 200 mm, B = 80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0637260	260	<b>60,80</b> (72,35)

## 7 PFANNENWENDER GESCHLITZT

- ergonomischer Griff
- A = 135 mm, B = 85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0635170	170	<b>43,70</b> (52,00)

## 8 BRATENWENDER

- Griff aus Holz
- A = 140 mm
- B = 110 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1401140	110	300	<b>10,50</b> (12,50)

## 9 BRATENSAPCHEL

- Griff aus Holz
- A = 195 mm
- B = 70 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1402195	70	365	<b>11,30</b> (13,45)

## 10 BRATENWENDER GELOCHT

- Griff aus Holz
- A = 200 mm
- B = 70 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1403200	70	365	<b>11,30</b> (13,45)



**1 SCHNEEBESEN**

- Stahlquirl
- Griff aus Kunststoff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0903250	250	<b>5,23</b> (6,22)
KK0903350	350	<b>6,49</b> (7,72)
KK0903450	450	<b>6,97</b> (8,29)
KK0903550	550	<b>8,00</b> (9,52)

**2 SCHNEEBESEN**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0901300	300	<b>6,87</b> (8,18)
KK0901400	400	<b>7,69</b> (9,15)
KK0901500	500	<b>8,10</b> (9,64)
KK0901600	600	<b>8,82</b> (10,50)

**3 NETZSCHAUMLÖFFEL**

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0902160	160	350	<b>34,90</b> (41,53)
KK0902200	200	450	<b>48,20</b> (57,36)

**4 BACK- / FRITTIERLÖFFEL**

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0903160	160	470	<b>10,90</b> (12,97)
KK0903200	200	590	<b>13,30</b> (15,83)
KK0903240	240	570	<b>19,00</b> (22,61)

**5 KARTOFFELSTAMPFER**

- schwere Ausführung

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0905300	300	<b>23,60</b> (28,08)
KK0905460	460	<b>25,60</b> (30,46)
KK0905610	610	<b>29,70</b> (35,34)

**6 RÜHRSPATEL**

- aus Buchenholz
- Materialstärke: 20 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0907075	750	<b>25,30</b> (30,11)
KK0907100	1000	<b>27,70</b> (32,96)
KK0907125	1250	<b>34,10</b> (40,58)

**7 RÜHRSPATEL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0908130	1300	<b>61,50</b> (73,19)

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL  
- aus Aluminium



Al



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1001180	0,18	<b>5,23</b> (6,22)
KK1001350	0,35	<b>6,46</b> (7,69)
KK1001680	0,68	<b>12,50</b> (14,88)

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1002125	0,125	<b>13,70</b> (16,30)
KK1002150	0,150	<b>17,70</b> (21,06)
KK1002450	0,450	<b>20,50</b> (24,40)
KK1002650	0,650	<b>24,60</b> (29,27)

EIS- / ABFÜLLSCHAUFEL

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1003020	0,2	<b>4,41</b> (5,25)
KK1003100	1,0	<b>9,64</b> (11,47)
KK1003200	2,0	<b>14,50</b> (17,26)

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1004100	100	1	<b>22,60</b> (26,89)

GOURMET-REIBE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1104255	255	<b>10,00</b> (11,90)

ZITRONEN- / PARMESANREIBE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1102255	255	<b>9,23</b> (10,98)

MESSLÖFFELSATZ

INOX

- 4-teilig:
- 1/4 Teelöffel (1,25 ml)
- 1/2 Teelöffel (2,5 ml)
- 1 Teelöffel (5 ml)
- 1 Menüöffel (15 ml)
- Füllmengenangabe auf dem Griff



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1201001	0,00125 - 0,015	<b>5,74</b> (6,83)

MESSLÖFFELSATZ

INOX

- 4-teilig:
- 1/4 cup (60 ml)
- 1/3 cup (80 ml)
- 1/2 cup (125 ml)
- 1 cup (250 ml)
- Füllmengenangabe auf dem Griff



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1201002	0,06-0,25	<b>8,10</b> (9,64)

MESSBECHER

- transparent
- mit Messkala



PP



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1203050	0,50	<b>2,21</b> (2,63)
KK1203100	1,00	<b>4,41</b> (5,25)
KK1203200	2,00	<b>6,05</b> (7,20)
KK1203300	3,00	<b>8,51</b> (10,13)
KK1203500	5,00	<b>14,10</b> (16,78)

MESSBECHER

- Messskala auf der Innenseite

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1204050	0,5	<b>9,64</b> (11,47)
KK1204100	1,0	<b>14,50</b> (17,26)
KK1204200	2,0	<b>24,60</b> (29,27)

EDELSTAHLTRICHTER

- mit Sieb
- Lochdurchmesser: 17 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1301130	130	<b>8,51</b> (10,13)
KK1301150	150	<b>11,30</b> (13,45)

REIBE 6-FACH

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1103190	190	<b>8,51</b> (10,13)

1



3



2

1 REZEPTIONSKLINGEL  
- verchromt



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1501001	85	60	<b>6,25</b> (7,44)

2 ZAHLTELLER



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1502150	150	110	<b>4,82</b> (5,74)

3 BONLEISTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0809045	450	<b>14,40</b> (17,14)
KK0809060	600	<b>19,70</b> (23,44)
KK0809090	900	<b>24,60</b> (29,27)
KK0809120	1200	<b>33,80</b> (40,22)

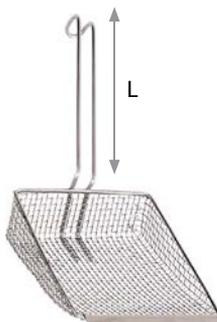
POMMESSCHAUFEL



NETZBACKSCHAUFEL



BONSPIESS



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK1504230	<b>23,60</b> (28,08)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1505210	170	210	50	210	<b>22,60</b> (26,89)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1506150	80	150	<b>5,23</b> (6,22)

# STÄNDER FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

INOX

- KK0802016 - passend für 3 x GN 1/6 (150 mm)
- KK0802169 - passend für 3 x GN 1/6 und 2 x GN 1/9 (150 mm)
- KK0802014 - passend für 5 x GN 1/4 (150 mm)
- Gastronormbehälter und Deckel separat erhältlich



1



2



Eigene Fertigung

3



Lp.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK0802016	510	230	230	<b>62,00</b> (73,78)
2.	KK0802169	730	230	230	<b>77,70</b> (92,46)
3.	KK0802014	840	300	275	<b>94,50</b> (112,46)

## GEWÜRZBORD MIT GEWÜRZBOXEN

- inklusive 5 Gewürzboxen (GN1/9 65 mm)



Eigene Fertigung

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0803005	629	200	250	<b>129,00</b> (153,51)

**KÜHLSCHRANK-THERMOMETER**

- Temperaturbereich -40 °C bis 40 °C
- Gehäuse aus Edelstahl
- Funktionsgriff



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK1901001	4,41 (5,25)

**EINSTECH-THERMOMETER**

- Temperaturbereich 0 °C bis 300 °C
- Gehäuse aus Edelstahl 18/10



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1903160	50	160	6,05 (7,20)

**THERMOMETER MIT METALL-CLIP**

- Temperaturbereich -20 °C bis 50 °C



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK1902001	5,64 (6,71)

**TASCHEN-THERMOMETER**

- Temperaturbereich -50 °C bis 280 °C
- Länge der Messnadel: 210 mm
- inklusive Schutzhülle
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien A76 / LR44)



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK1904210	19,80 (23,56)

**KLAPP-THERMOMETER**

- Temperaturbereich -50 °C bis 300 °C
- klappbare Messnadel
- Sperrfunktion
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1905160	52	21	160	27,70 (32,96)

**HYGRO-THERMOMETER**

- Temperaturbereich 0 °C bis 50 °C
- Luftfeuchtigkeit: 25 % - 95 %
- zum Aufhängen
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK1906001	28,70 (34,15)

**DIGITAL-THERMOMETER**

- Temperaturbereich -50 °C bis 300 °C
- mit separatem 1 mm Tauch- / Einstechfühler
- Temperaturalarm
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK1907001	34,90 (41,53)

**INFRAROT-THERMOMETER**

- Temperaturbereich -50 °C bis 380 °C
- Digital Display
- Laserpointer
- kontaktlose Temperaturmessung
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien 6LR61)



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK1908001	70,00 (83,30)



**SAUCENSPENDER MIT PUMPE**

- nur für kalte Saucen geeignet
- Behälter aus halbtransparentem Polypropylen mit System ColorClip
- geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1619190	GN 1/9	176	108	190	1,5	<b>20,50</b> (24,40)
GN1616190	GN 1/6	176	162	190	2,6	<b>23,60</b> (28,08)

**QUETSCHFLASCHEN**

- nur für kalte Saucen geeignet



**FIFO QUETSCHFLASCHEN**

- aus leicht transparentem Kunststoff
- große Einfüllöffnung
- mit tropfsicherer Silikonmembran zum präzisen Dosieren
- FIFO System
- einfache Reinigung
- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK080111	Red	55	210	0,35	<b>1,06</b> (1,26)
KK080121	White	55	210	0,35	<b>1,06</b> (1,26)
KK080131	White	55	210	0,35	<b>1,06</b> (1,26)
KK080112	Red	70	240	0,70	<b>1,27</b> (1,51)
KK080122	White	70	240	0,70	<b>1,27</b> (1,51)
KK080132	White	70	240	0,70	<b>1,27</b> (1,51)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK080101	62	165	0,355	<b>3,30</b> (3,93)
KK080102	60	208	0,470	<b>3,60</b> (4,28)
KK080103	70	208	0,590	<b>3,90</b> (4,64)
KK080104	75	208	0,710	<b>4,20</b> (5,00)
KK080105	87	208	0,950	<b>4,50</b> (5,36)

**SNACKWELLE**

- fünf Fächers



**SAUCENSTÄNDER**

- KK0805003 - passend für drei Flaschen
- KK0805005 - passend für fünf Flaschen



**HOT-DOG STAND**

- KK0806003 passend für drei Hot-Dogs



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0804005	347	120	52	<b>16,10</b> (19,16)

Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0805003	3x72	265	110	120	<b>31,50</b> (37,49)
KK0805005	5x72	435	110	120	<b>40,00</b> (47,60)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK0806003	217	110	118	<b>24,20</b> (28,80)

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1717055	55	208	<b>8,82</b> (10,50)

DOSENÖFFNER



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK1613564	<b>13,20</b> (15,71)

KNOBLAUCHPRESSE

- leicht zu reinigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1702001	180	<b>9,64</b> (11,47)

EIERTEILER

- 2 Schnittmöglichkeiten  
- Viertelung und Scheibenschnitt  
möglich (Stärke ca. 5 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1707005	120	95	40	<b>12,90</b> (15,35)

PORTIONIERER /  
KUGELFORMER

- Portionierung: 1/12 Liter



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1704070	250	<b>52,30</b> (62,24)

FISCHENTSCHUPPER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1708235	235	<b>4,03</b> (4,80)

TOMATENENTSTIELER



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1703993	20	110	<b>2,42</b> (2,88)

FISCHGRÄTENPINZETTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1811120	120	<b>2,82</b> (3,36)

PINZETTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1811210	210	<b>4,92</b> (5,85)
KK1811300	300	<b>6,66</b> (7,93)

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1808145	145	<b>4,41</b> (5,25)

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1807160	160	<b>11,30</b> (13,45)

ZUCKERZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1809110	110	<b>2,82</b> (3,36)

GEBÄCKZANGE



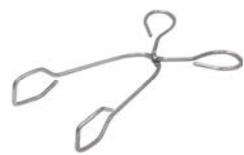
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1804120	120	<b>6,46</b> (7,69)
KK1804280	280	<b>5,23</b> (6,22)

GEBÄCK-/  
TORTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1806280	280	<b>6,87</b> (8,18)

GRILLZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1805220	220	<b>4,82</b> (5,74)
KK1805280	280	<b>6,05</b> (7,20)

SPAGHETTIZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1803200	200	<b>4,41</b> (5,25)

GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1801210	210	<b>5,23</b> (6,22)

GREIFZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2201240	240	<b>3,10</b> (3,69)
BB2201300	300	<b>3,47</b> (4,13)
BB2201400	400	<b>5,43</b> (6,46)

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1812230	230	<b>6,56</b> (7,81)
KK1812300	300	<b>7,07</b> (8,41)
KK1812400	400	<b>8,10</b> (9,64)

GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1802210	210	<b>5,23</b> (6,22)

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1810180	180	<b>2,01</b> (2,39)

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1813230	230	<b>4,60</b> (5,47)
KK1813300	300	<b>4,90</b> (5,83)

SALATZANGE



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2202230	schwarz	230	<b>1,95</b> (2,32)
BB2202300	schwarz	300	<b>2,36</b> (2,81)
BB2203230	transparent	230	<b>1,95</b> (2,32)
BB2203300	transparent	300	<b>2,36</b> (2,81)

# GARNIERBESTECK



- große Auswahl an professionellem Garnierbesteck
- ergonomische Griffe aus glasfaserverstärktem Polyamid



1 ZISELIERMESSER  
HORIZONTAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2001140	155	12,10 (14,40)

2 FADENSCHNEIDER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2002132	132	12,90 (15,35)

3 BUTTERROLLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2012197	197	7,07 (8,41)

4 DEKORIERMESSER V-FORM

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2004204	204	12,10 (14,40)

5 ZISELIERMESSER  
VERTIKAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2005103	140	12,50 (14,88)

6 JULIENNE SCHÄLER

Artikelnr.	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2115055	55	125	5,84 (6,95)





1



2



3



4



5



6

7

1 TOMATENENTSTIERER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2006001	145	11,70 (13,92)

2 KUGELAUSSTECHER  
- doppelt

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2007170	20/30	170	20,50 (24,40)

3 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2008170	170	11,30 (13,45)

4 ORANGENSCHÄLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2009165	170	10,90 (12,97)

5 APFELENTKERNER

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2010175	16	185	8,10 (9,64)
KK2010200	20	210	9,64 (11,47)

6 TOURNIERMESSER

- schmale, gebogene Klinge
- passt sich hervorragend Rundungen an

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2112070	70	2,97 (3,53)

7 DEKORIERMESSER

- schmale, spitz zulaufende Klinge
- für den Feinschnitt von Früchten und Gemüse

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2112080	80	2,97 (3,53)

SCHNITZMESSER-SET

- 7-teilig
- inklusive:
- 1 x Schäler
- 1 x Buttermesser
- 2 x Kugelausstecher Ø 15 & 22 mm
- 1 x Fadenschneider
- 1 x Kanalmesser
- 1 x Apfelsausstecher
- zusätzlich mit Rolltasche für eine praktische Aufbewahrung



INOX

Artikelnr.	Preis (€)	
	netto	(brutto)
KK2108008	84,10	(100,08)

SCHNITZMESSER-SET

- 22-teilig
- Griff aus Holz
- Inklusive:
- Schnittmesser „U“, „V“
- Kugelausstecher
- Wellenmesser
- Schäler, flach
- andere Schnittwerkzeuge



INOX

Artikelnr.	Preis (€)	
	netto	(brutto)
KK2110022	48,80	(58,07)

SCHNITZMESSER-SET

- 80-teilig
- Griff aus Holz
- Inklusive:
- Schnittmesser „U“, „V“
- Kugelausstecher
- verschiedene Schnittmesser
- Gemüsespitzer
- Schäler
- Wellenmesser
- andere Schnittwerkzeuge



INOX

Artikelnr.	Preis (€)	
	netto	(brutto)
KK2110080	116,00	(138,04)

# TISCHDOSENÖFFNER

- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen bis 400 mm Höhe



Tischbefestigung  
mit Klammer  
und Schraube



2



3



1

Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK2110640	Tischdosenöffner	-	640	<b>98,70</b> (117,45)
2.	KK2110025	Ersatzrad	25	-	<b>13,70</b> (16,30)
3.	KK2110040	Ersatzmesser	-	40	<b>7,28</b> (8,66)

## APFELSCHÄLER UND -SCHNEIDER

- zum gleichzeitigen Schälen und Schneiden
- aus Gusseisen und vernickeltem Stahl
- Fuß mit Saugnapf für einen optimalen Stand und sicheres Arbeiten



Nr kat	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK2111320	100	130	280	<b>44,10</b> (52,48)

**OBST- UND GEMÜSEZERTEILER**

- für harte und weiche Gemüse- und Obstsorten
- Messer und Führungen aus Edelstahl
- schneidet in acht Teile
- ergonomischer Griff
- umfangreiches Zubehör erhältlich

AI

Lp.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>VG1403018</b>	Zerteiler	203	203	457	2,0	<b>228,00</b> (271,32)
2.	<b>VG1424006</b>	Messereinsatz für Sechstel	-	-	-	-	<b>34,40</b> (40,94)
3.	<b>VG1421008</b>	Messereinsatz für Achtel	-	-	-	-	<b>34,40</b> (40,94)
4.	<b>VG1442006</b>	Drücker für Sechstel	-	-	-	-	<b>51,50</b> (61,29)
5.	<b>VG1431008</b>	Drücker für Achtel	-	-	-	-	<b>51,50</b> (61,29)



**OBST- UND GEMÜSESCHNEIDER**

- zum Schneiden von länglichen Obst- oder Gemüwestreifen
- Modell 333015 mit 6,3 mm Messereinsatz
- Modell 333015 mit 4,7 mm Messereinsatz
- rutschfeste FüÙe
- umfangreiches Zubehör erhältlich

AI

Lp.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>VG1402014</b>	Obst- und Gemüseschneider	254	483	762	7,0	<b>389,00</b> (462,91)
2.	<b>VG1402316</b>	Obst- und Gemüseschneider	254	483	762	8,0	<b>389,00</b> (462,91)
3.	<b>VG1441001</b>	Drücker für Modell VG1402014	-	-	-	-	<b>94,40</b> (112,34)
4.	<b>VG1421007</b>	Messereinsatz mit 7 Klingen für Modell VG1402014	-	-	-	-	<b>81,60</b> (97,10)

**OBST- UND GEMÜSESCHNEIDER**

- zum Schneiden von quadratischen Obst- oder Gemüwestreifen
- Schneideinsatz 9x9 mm
- Messer und Führung aus Edelstahl
- reibungsloser Arbeitsablauf durch perfekt konzipierte Mechanik
- ergonomischer Griff

AI

Lp.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>VG1401038</b>	Obst- und Gemüseschneider	215	225	515	3,2	<b>256,00</b> (304,64)
2.	<b>VG1423063</b>	Messereinsatz mit 6,3 mm Drücker	-	-	-	-	<b>38,60</b> (45,93)
3.	<b>VG1411095</b>	Messereinsatz mit 9,5 mm Drücker	-	-	-	-	<b>38,60</b> (45,93)
4.	<b>VG1411012</b>	Messereinsatz mit 12 mm Drücker	-	-	-	-	<b>38,60</b> (45,93)



# MANDOLINEN

- zum schneiden von Gemüse in Scheiben, Streifen und Würfel
- ideal für kleine und mittlere Betriebe



## TOMATENSCHNEIDER

- geeignet für weiches Gemüse und Obst
- stabile Konstruktion
- inkl. gezahnter Klinge
- für 6,3 mm breite Scheiben
- mit Sicherungsfunktion
- rutschfeste Füße
- leicht zu reinigen

AI

Lp.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>VG1404014</b>	Tomatenschneider	190	381	216	4,22	<b>189,00</b> (224,91)
2.	<b>VG1424001</b>	gezahntes Messer	-	-	-	-	<b>55,80</b> (66,40)

## MANDOLINE

- geeignet zum Zerkleinern und Schneiden von Lebensmitteln
- stufenlose Einstellung der Schneidstärke
- Schneidstärke und Messerwahl ohne Demontage der Messer möglich
- Schnittmöglichkeiten
- Scheiben von 0,5 bis 0,9 mm
- Streifen von 4,5 x 4,5 mm bis 9 x 9 mm
- inkl. ergonomischem Restehalter
- sicherer Stand durch rutschfeste Füße
- nach dem Schneiden und während der Reinigung die Messer immer auf Nullstellung zurücksetzen um Verletzungen vorzubeugen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>VG1201380</b>	400	170	135	<b>36,90</b> (43,91)

# KÜCHENWAAGEN

- werden in der Gastronomie als Hilfs- und Kontrollwaagen eingesetzt
- Digitalanzeige
- Mehrfachkalibrierung
- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Überladungsschutz

## KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Arbeitsleistung: 300 Stunden bei voller Batterie
- Messzeitstabilisierung: etwa 3 Sekunden
- Digitalanzeige
- stapelbar
- Transportsicherung
- Abschaltautomatik
- ABS-Gehäuse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto (brutto)
KK2201005	145	205	45	0,4	0,5	0,1	<b>89,00</b> (105,91)
KK2201020	145	205	45	0,4	2	1	<b>52,30</b> (62,24)

## KÜCHENWAAGE

- Anschluss 230 Volt
- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Arbeitsleistung: 100 Stunden bei voller Batterie
- Messzeitstabilisierung: etwa 3 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiege- und Kontrollfunktion
- vier höhenverstellbare FüÙe
- ABS-Gehäuse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto (brutto)
KK2202030	255	305	115	3,2	3	0,5	<b>200,00</b> (238,00)
KK2202060	255	305	115	3,2	6	1	<b>200,00</b> (238,00)
KK2202150	255	305	115	3,2	15	2	<b>205,00</b> (243,95)
KK2202300	255	305	115	3,2	30	5	<b>205,00</b> (243,95)

## KÜCHENWAAGE

- geschützt gegen Staub und dauerndes Untertauchen nach IP68
- wahlweise Netz- oder Akkubetrieb möglich
- Arbeitsleistung: ca. 50 Stunden bei voller Batterie
- Messzeitstabilisierung: etwa 0,5 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- vier höhenverstellbare FüÙe
- Gehäuse aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto (brutto)
KK2203030	256	280	121	3,9	3	0,5	<b>380,00</b> (452,20)
KK2203060	256	280	121	3,9	6	1,0	<b>380,00</b> (452,20)
KK2203150	256	280	121	3,9	15	2,0	<b>380,00</b> (452,20)

Wasserfest



# VERKAUFSWAAGEN, EICHFÄHIG

- konzipiert für den Einsatz zum Wiegen von Gütern und deren Preisermittlung (wie beispielsweise in der Gastronomie, im Handel oder in Apotheken)
- RS 232-Schnittstelle für ein Arbeiten mit Registrierkassen, Computern und Druckern
- 2 x 16 PLU-Schlüssel
- PLU (Produkt Look Up) dienen zur Speicherung von Informationen über regelmäßig verwendete Teile, sodass die Daten zeitsparend aus dem Speicher aufgerufen werden können
- vier höhenverstellbare Füße
- ABS-Gehäuse

## VERKAUFSWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Arbeitsleistung: 180 Stunden bei voller Batterie
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Tragegriff
- Lieferung inklusive Netzteil



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto (brutto)
KK2204150	351	359	111	4,2	15	5	<b>307,00</b> (365,33)

## VERKAUFSWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- beidseitige Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- 2x16 PLU-Tasten
- Überladungsschutz
- optional mit RS 232 Anschluss verfügbar um Registrierkassen, Drucker, PCs etc. zu koppeln (gegen Aufpreis)



Kundenseitiges  
Display



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto (brutto)
KK2205150	351	391	424	3,8	15	5	<b>408,00</b> (485,52)

# VERKAUFSWAAGE

- geeignet für die Gastronomie, Handel, Apotheken etc
- verstellbare Füße
- eichfähig
- ABS Gehäuse

## PRÄZISIONSWAAGE MIT SENSOREN FÜR EINE BERÜHRUNGSLOSE BEDIENUNG

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- großes LCD Display
- Funktionen: Stückzahlmessung, prozentuales Wiegen & Summieren
- mit Transportsicherung
- Stabilisierungszeit ca. 1 Sekunde
- beleuchtete Wasserwaage
- Menüleiste
- Diebstahlschutz
- optionale Schnittstellenmodule: UBS, RS232, Ethernet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	U V	Preis (€) netto (brutto)
KK2208032	145	205	45	1,5	3,2	1	230	<b>280,00</b> (333,20)
KK2208064	145	205	45	1,5	6,4	2	230	<b>280,00</b> (333,20)
KK2208160	145	205	45	1,5	16	5	230	<b>280,00</b> (333,20)

# LAGERWAAGE

- konzipiert für den Einsatz in Warenlagern, Vorratslagern und bei Großhändlern
- Konstruktion resistent gegen Stöße und Vibrationen
- Überladungsschutz
- vier höhenverstellbare Füße

## LAGERWAAGE

- mehrere Wiegevorgänge bei großen Menge können addiert werden
- schwenk- und verstellbares Display
- Wiegeplattform aus Edelstahl
- Abmessungen der Wiegeplattformen (BxT):  
Modell 732351: 650 x 500 mm  
Modell KK2206600, KK2206150: 550 x 420 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	U V	Preis (€) netto (brutto)
KK2206600	550	668	920	24	60	20	230	<b>510,00</b> (606,90)
KK2206150	550	668	920	24	150	50	230	<b>523,00</b> (622,37)
KK2206300	600	675	920	32	300	100	230	<b>629,00</b> (748,51)



# MESSER & SCHNEIDBRETTER

Qualitativ hochwertige und langlebige STALGAST Küchenmesser, besonders schnittfeste und messerschonende Schneidbretter sowie stabile Hackblöcke erfreuen sich in jeder Profi-Küche großer Beliebtheit.

Küchenmesser und Setangebote.....	82-101
Schneidbretter.....	104-108
Hackbeile, Fleischklopper.....	85, 88, 91, 95, 110

Küchenscheren.....	94, 111
Wetzstähle.....	85, 88-90, 93, 102-103
Hackblock.....	109



## PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER AUS DER SERIE PREMIUM VON SANELLI

- ergonomischer Griff aus zwei Schichten: hart (rot) und weich (grün)
- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC



optimierte Klingenform für den jeweiligen Einsatzzweck

Schaft der Klinge tief im Griff eingebettet



Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl mit Härtegrad 54-56 HRC

stabiler und rutschfester Griff aus Santopren und Polypropylen



## GEEIGNET FÜR DIE GASTRONOMIE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

- traditionsreiche italienische Marke seit 1864
- konkav geformte Klingen zur optimalen Balance bieten Komfort und Effizienz beim Arbeiten
- jedes Messer ist handgefertigt
- optimaler Winkel der Klingen durch Laservermessung
- langanhaltende Schärfe bei hoher Flexibilität
- einfaches Nachschleifen
- die ergonomische Form der Griffe wurde in der Forschungseinrichtung in Mailand mit Computeranalysen entwickelt
- die einzigartige Materialmischung der Griffe aus Santopren und Polypropylen für optimale Rutschfestigkeit



Santopren-Griffe werden aus dem permanenten antibakteriellen Material von Biomaster hergestellt. Die Zugabe von Silberionen, die ein wesentlicher Bestandteil des Materials sind, hemmt das Wachstum von Mikroorganismen

Über die Lebensdauer der Messer werden 99,71% der virulentesten Bakterien beseitigt: *Staphylococcus aureus* Methicillin-resistent (MRSA) und *E. coli* (lateinische *Escherichia coli*)





Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>MS0620200</b>	Kochmesser	200	<b>45,60</b> (54,26)
	<b>MS0621250</b>	Kochmesser	255	<b>55,10</b> (65,57)
	<b>MS0622300</b>	Kochmesser	300	<b>65,60</b> (78,06)
2.	<b>MS0603200</b>	Tranchiermesser	210	<b>51,30</b> (61,05)
	<b>MS0604240</b>	Tranchiermesser	255	<b>71,30</b> (84,85)
3.	<b>MS0623240</b>	Brotmesser	235	<b>35,20</b> (41,89)
	<b>MS0624320</b>	Brotmesser	315	<b>45,60</b> (54,26)
4.	<b>MS0625320</b>	Schinkenmesser	315	<b>49,40</b> (58,79)
5.	<b>MS0611240</b>	Fleischmesser	230	<b>40,90</b> (48,67)
6.	<b>MS0606220</b>	Filetmesser	220	<b>39,90</b> (47,48)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
7.	<b>MS0627090</b>	Austernmesser	90	<b>30,50</b> (36,30)
8.	<b>MS0601180</b>	Küchenmesser	180	<b>40,90</b> (48,67)
	<b>MS0602200</b>	Küchenmesser	230	<b>47,50</b> (56,53)
9.	<b>MS0608160</b>	Spickmesser	155	<b>34,20</b> (40,70)
10.	<b>MS0605180</b>	Stechmesser	180	<b>42,80</b> (50,93)
11.	<b>MS0609160</b>	Ausbeinmesser gebogen	160	<b>35,20</b> (41,89)
12.	<b>MS0610160</b>	Ausbeinmesser	160	<b>39,00</b> (46,41)
13.	<b>MS0607280</b>	Lachsmesser	275	<b>42,80</b> (50,93)
14.	<b>MS0626330</b>	Fischmesser	330	<b>77,00</b> (91,63)



- 15 - inkl. Schäl-, Ausbein-, Koch- und Fleischmesser sowie einem Pfannenwender und Magnet-Messerhalter  
- eine vollständige Auswahl der Messersets auf Seite 100-101



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS0617120	Tomatenmesser	115	<b>20,90</b> (24,87)
2.	MS0616100	Schälmesser	100	<b>16,90</b> (20,11)
3.	MS0618060	Gemüsemesser	60	<b>15,70</b> (18,68)
4.	MS0629180	Japanisches Messer	180	<b>49,40</b> (58,79)
5.	MS0628160	Santoku-Messer	160	<b>37,10</b> (44,15)
6.	MS0632180	Hartkäsemesser	180	<b>31,40</b> (37,37)
7.	MS0637260	Bratenwender	260	<b>60,80</b> (72,35)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
8.	MS0636150	Bratenspachtel	150	<b>51,30</b> (61,05)
9.	MS0635170	Pfannenwender geschlitzt	170	<b>43,70</b> (52,00)
10.	MS0615160	Hackbeil	160	<b>77,00</b> (91,63)
11.	MS0613220	Wetzstahl	220	<b>56,10</b> (66,76)
	MS0614300	Wetzstahl	300	<b>74,10</b> (88,18)
12.	MS0634360	Käsemesser mit zwei Griffen	360	<b>120,00</b> (142,80)
13.	MS0769016	Messerset Sanelli	-	<b>221,00</b> (262,99)

# SANELLI SKIN KÜCHENMESSER



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864



MADE IN ITALY

- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC
- Die Serie Skin wurde speziell entwickelt, um eine hohe Qualität mit Ergonomie zu vereinen
- ergonomischer Griff aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)	Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS2701210	Kochmesser	210	<b>42,50</b> (50,58)	3.	MS2703230	Fleischmesser	230	<b>26,80</b> (31,89)
	MS2701255	Kochmesser	255	<b>42,30</b> (50,34)	4.	MS2704235	Brotmesser	235	<b>27,40</b> (32,61)
2.	MS2702180	Küchenmesser	180	<b>31,00</b> (36,89)	5.	MS2705095	Schälmesser	95	<b>12,00</b> (14,28)
	MS2702230	Küchenmesser	230	<b>38,20</b> (45,46)	6.	MS2706060	Gemüsemesser	60	<b>10,90</b> (12,97)

## STEAK- UND TOMATENMESSER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0709100	100	<b>3,63</b> (4,32)

## BRÖTCHENMESSER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0709110	110	<b>11,30</b> (13,45)



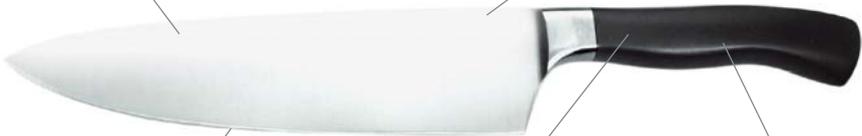
# STALGAST KÜCHENMESSER ELITE MIT GESCHMIEDETER KLINGE



- optimale Verarbeitung von Klinge und Griff
- Ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- perfekt ausbalanciert für angenehmes Arbeiten
- aus einem Stück gefertigt

**Klinge** - Härtegrad 54-56 HRC

**Klinge** - aus geschmiedetem Stahl (Material: X50CrMoV15)



**Schneide** - gefertigt für hohe Beanspruchung

**Griff** - ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen

**Antibakterieller Schutz** - geschützt durch SteriShield™



- 18 - besteht aus folgenden Produkten: MS0406150, MS0408065, MS0409090, MS0404150, MS0414180, MS0401200, MS0411230, MS0410115, MS0405230, MS2206255 und MS010198
- eine vollständige Auswahl der Messersets auf Seite 100-101

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS0401200	Kochmesser	200	<b>45,20</b> (53,79)
	MS0403250	Kochmesser	250	<b>49,40</b> (58,79)
2.	MS0402200	Kochmesser mit Kullenschliff	200	<b>47,30</b> (56,29)
3.	MS0405230	Küchenmesser	230	<b>42,00</b> (49,98)
4.	MS0404150	Ausbeinmesser	150	<b>34,70</b> (41,29)
5.	MS0410115	Tomatenmesser	115	<b>25,20</b> (29,99)
6.	MS0409090	Schälmesser	90	<b>24,20</b> (28,80)
7.	MS0408065	Gemüsemesser	65	<b>23,10</b> (27,49)
8.	MS0411230	Brotmesser	210	<b>41,00</b> (48,79)
9.	MS0412250	Küchenmesser	250	<b>43,10</b> (51,29)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
10.	MS0415180	Hackbeil	180	<b>62,00</b> (73,78)
11.	MS0416180	Hackbeil mit Kullenschliff	180	<b>62,00</b> (73,78)
12.	MS0414180	Santoku-Messer	180	<b>49,40</b> (58,79)
13.	MS0413130	Santoku-Messer mit Kullenschliff	130	<b>45,20</b> (53,79)
14.	MS0417160	Käsemesser	160	<b>36,80</b> (43,79)
15.	MS0406150	Fleischgabel flach	150	<b>34,70</b> (41,29)
16.	MS0407150	Fleischgabel gebogen	150	<b>34,70</b> (41,29)
17.	MS2206255	Diamant-Messerschleifer	255	<b>16,90</b> (20,11)
18.	MS0469017	Messersset Stalgest Elite	-	<b>347,00</b> (412,93)

# STALGAST KÜCHENMESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE



- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Klinge aus geschmiedetem Stahl
- Griffbeslag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen

**Klingenhärte - 54-54 HRC**

**Verarbeitung - Klinge und Kern aus einem Stück**

**Griffnieten - zur optimalen Fixierung der Griffbesläge**



**Schneide - einfach und schnell nachzuschleifen**

**Fingerschutz - für sicheres und komfortables Arbeiten**



- 10 - beinhaltet ein Kochmesser, ein Fleischmesser, ein Ausbeinmesser, einen Wetzstahl und eine Fleischgabel  
 - eine vollständige Auswahl der Messersets auf Seite 100-101



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)	Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS0109200	Kochmesser	200	<b>15,70</b> (18,68)	5.	MS0108130	Steak- / Tomatenmesser	115	<b>7,29</b> (8,68)
	MS0110250	Kochmesser	250	<b>20,70</b> (24,63)	6.	MS0106100	Schälmesser	100	<b>7,29</b> (8,68)
	MS0111300	Kochmesser	300	<b>23,40</b> (27,85)	7.	MS0107080	Gemüsemesser	80	<b>8,01</b> (9,53)
2.	MS0112200	Brotmesser	200	<b>10,40</b> (12,38)	8.	MS0204180	Fleischgabel	180	<b>14,90</b> (17,73)
3.	MS0101130	Fleischmesser	130	<b>7,65</b> (9,10)	9.	MS0205250	Wetzstahl	250	<b>6,12</b> (7,28)
	MS0102200	Fleischmesser	200	<b>12,20</b> (14,52)	10.	MS0199007	Messerset mit geschmiedeten Klängen	-	<b>66,60</b> (79,25)
4.	MS0105150	Ausbeinmesser	155	<b>11,10</b> (13,21)					
	MS0103180	Ausbeinmesser	180	<b>11,10</b> (13,21)					

# STALGAST KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



- Klinge aus gewalztem Edelstahl
- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- spülmaschinenfest



- 10 - inkl. Schäl-, zwei Kochmesser, Fleischgabel, Wetzstahl und einem Magnethalter  
 - eine vollständige Auswahl der Messersets auf Seite 102-103

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)	Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS0210190	Kochmesser	210	8,01 (9,53)	6.	MS0209075	Gemüsemesser	75	4,95 (5,89)
2.	MS0211240	Kochmesser	240	9,90 (11,78)	7.	MS0203150	Fleischgabel	150	5,42 (6,45)
3.	MS0202200	Fleischmesser	200	6,12 (7,28)	8.	MS0214250	Geflügelschere	250	11,90 (14,16)
3.	MS0212195	Brotmesser	195	6,12 (7,28)	9.	MS0205250	Wetzstahl	250	6,12 (7,28)
4.	MS0201140	Ausbeinmesser	150	5,76 (6,85)	9.	MS0206300	Wetzstahl	300	7,65 (9,10)
5.	MS0207100	Schälmesser	100	4,95 (5,89)	10.	MS0169010	Messerset Stalgest	-	34,80 (41,41)
	MS0208115	Schälmesser	115	4,23 (5,03)					



# JAPANISCHE MESSER



- ideal für die asiatische Küche
- in 50 Produktionsschritten hergestellt
- aus einem Stück geschmiedet
- Härtegrad der Klingen: 54-56 HRC
- Klingen aus qualitativ sehr hochwertigem Stahl
- japanische Klingensform



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS0504210	Japanisches Sashimi-Messer	210	<b>37,10</b> (44,15)
	MS0505240	Japanisches Sashimi-Messer	240	<b>40,90</b> (48,67)
2.	MS0503180	Japanisches Nakiri-Messer	180	<b>37,10</b> (44,15)
3.	MS0502165	Japanisches Santoku-Messer	165	<b>29,50</b> (35,11)
4.	MS0501150	Japanisches Deba-Messer	150	<b>31,40</b> (37,37)

# STALGAST KÜCHENMESSER MIT KERAMIKKLINGE



- resistent gegen Verfärbung, reagiert nicht mit Lebensmitteln
- einfache Reinigung
- ideal zum Schneiden von Früchten, Gemüse, Sushi und knochenlosem Fleisch
- sollte flach in die Spülmaschine gelegt werden um die Klinge vor Absplitterung zu schützen
- ständiges Messerschärfen ist nicht notwendig (empfohlener Messerschärfer: MS2302001)



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS0301150	Santoku-Messer	150	<b>12,60</b> (14,99)
2.	MS0302100	Gemüsemesser	100	<b>7,29</b> (8,68)
3.	MS0303150	Kochmesser	150	<b>12,60</b> (14,99)
4.	MS0304200	Kochmesser	200	<b>23,40</b> (27,85)

# PREMIUM HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



- Klinge aus hochqualitativem Stahl (Material:X50CrMoV15)
- rutschfester Griff
- ergonomisch geformter Griff ohne Fugen für höchste Hygieneansprüche

## 1 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2411260		260	<b>20,80</b> (24,75)
MS2412260		260	<b>20,80</b> (24,75)
MS2416260		260	<b>20,80</b> (24,75)
MS2414260		260	<b>20,80</b> (24,75)
MS2413260		260	<b>20,80</b> (24,75)
MS2415260		260	<b>20,80</b> (24,75)



## 2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2421250		250	<b>14,60</b> (17,37)
MS2422250		250	<b>14,60</b> (17,37)
MS2426250		250	<b>14,60</b> (17,37)



## 3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2431200		200	<b>13,70</b> (16,30)
MS2432200		200	<b>13,70</b> (16,30)
MS2436200		200	<b>13,70</b> (16,30)



## 4 WETZSTAHL

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2441230		230	<b>13,20</b> (15,71)
MS2442230		230	<b>13,20</b> (15,71)
MS2446230		230	<b>13,20</b> (15,71)
MS2444230		230	<b>13,20</b> (15,71)
MS2443230		230	<b>13,20</b> (15,71)
MS2445230		230	<b>13,20</b> (15,71)



5 KÜCHENMESSER



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2451180		180	<b>13,20</b> (15,71)
MS2452180		180	<b>13,20</b> (15,71)
MS2456180		180	<b>13,20</b> (15,71)
MS2454180		180	<b>13,20</b> (15,71)
MS2453180		180	<b>13,20</b> (15,71)
MS2455180		180	<b>13,20</b> (15,71)



6 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2461180		180	<b>13,70</b> (16,30)
MS2462180		180	<b>13,70</b> (16,30)
MS2466180		180	<b>13,70</b> (16,30)
MS2464180		180	<b>13,70</b> (16,30)
MS2463180		180	<b>13,70</b> (16,30)
MS2465180		180	<b>13,70</b> (16,30)



7 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2471150		150	<b>12,30</b> (14,64)
MS2472150		150	<b>12,30</b> (14,64)
MS2476150		150	<b>12,30</b> (14,64)
MS2474150		150	<b>12,30</b> (14,64)
MS2473150		150	<b>12,30</b> (14,64)
MS2475150		150	<b>12,30</b> (14,64)



8 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2481090		90	<b>5,61</b> (6,68)
MS2482090		90	<b>5,61</b> (6,68)
MS2486090		90	<b>5,61</b> (6,68)
MS2484090		90	<b>5,61</b> (6,68)
MS2483090		90	<b>5,61</b> (6,68)
MS2485090		90	<b>5,61</b> (6,68)



9 GEMÜSEMESSER

- mit Wellenschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2492100		100	<b>6,08</b> (7,24)



10 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2492060		60	<b>3,75</b> (4,46)

11 KRÄUTERSCHERE

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2002202	200	<b>11,60</b> (13,80)





### 1 FLEISCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2511200		200	<b>14,20</b> (16,90)
MS2514200		200	<b>14,20</b> (16,90)
MS2513200		200	<b>14,20</b> (16,90)



### 2 AUSBEINMESSER

- schlanke, gerade Klinge

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2521150		150	<b>9,31</b> (11,08)
MS2524150		150	<b>9,31</b> (11,08)
MS2523150		150	<b>9,31</b> (11,08)



### 3 AUSBEINMESSER

- gebogene Klinge

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2531150		150	<b>9,31</b> (11,08)
MS2536150		150	<b>9,31</b> (11,08)
MS2533150		150	<b>9,31</b> (11,08)



### 4 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2541180		180	<b>25,50</b> (30,35)
MS2543180		180	<b>25,50</b> (30,35)



### 5 LACHSMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2554150		300	<b>14,20</b> (16,90)



### 6 KOCHMESSER MIT WELLENSCHLIFF

- mit Wellenschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0804310		310	<b>43,20</b> (51,41)



1

1 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2611250		250	<b>13,20</b> (15,71)
MS2611300		300	<b>18,80</b> (22,37)



2

2 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2621250		250	<b>14,20</b> (16,90)



3

3 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2635250		250	<b>11,30</b> (13,45)
MS2635300		300	<b>12,70</b> (15,11)



4

4 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2645360		360	<b>52,20</b> (62,12)

5 KÄSEMESSER



5

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2655150		150	<b>7,98</b> (9,50)

# STALGAST HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE

- farbkodierter Griff



HACCP



HACCP  
Farb-  
kodierung



FLEISCH /  
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL / ROH



FISCH



BACKWAREN /  
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES  
FLEISCH

## 1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0911160	Red	160	4,23 (5,03)
MS0912160	Green	160	4,23 (5,03)
MS0913160	Yellow	160	3,87 (4,61)
MS0914160	Blue	160	4,23 (5,03)
MS0915160	White	160	3,87 (4,61)
MS0916160	Brown	160	4,23 (5,03)



## 2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0921210	Red	220	5,58 (6,64)
MS0922210	Green	220	5,22 (6,21)
MS0923210	Yellow	220	5,58 (6,64)
MS0924210	Blue	220	5,22 (6,21)
MS0925210	White	220	5,22 (6,21)
MS0926210	Brown	220	5,22 (6,21)



## 3 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0931250	Red	250	6,66 (7,93)
MS0932250	Green	250	6,30 (7,50)
MS0933250	Yellow	250	6,30 (7,50)
MS0934250	Blue	250	6,30 (7,50)
MS0935250	White	250	6,30 (7,50)
MS0936250	Brown	250	6,66 (7,93)





4 UNIVERSALMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0965200		200	<b>5,31</b> (6,32)
MS0963300		300	<b>6,12</b> (7,28)



5 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0941160		160	<b>3,15</b> (3,75)
MS0943150		160	<b>3,15</b> (3,75)



6 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0971090		90	<b>1,75</b> (2,08)
MS0972090		90	<b>2,10</b> (2,50)
MS0973090		90	<b>1,40</b> (1,67)



7 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0982100		100	<b>2,45</b> (2,92)



8 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0992105		105	<b>3,15</b> (3,75)



9 BRÖTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0804085		85	<b>1,75</b> (2,08)





## MESSERTASCHE

- Farbe schwarz
- 10 Fächer
- mit verstellbarem Schultergurt 810 bis 1370 mm
- Fächer für Stifte, Visitenkarten und andere Accessoires
- passend für Messer bis 450 mm Länge
- Lieferung ohne Messer
- ID Schiebetafelte auf der Rückseite



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS010198	515	230	80	<b>38,70</b> (46,05)

### MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN



Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS9947330	2	330	<b>6,10</b> (7,26)
2.	MS9947450	5	450	<b>7,80</b> (9,28)
3.	MS9947600	6	600	<b>10,10</b> (12,02)



### MAGNET-MESSERHALTER

- neues Design
- für offene Küchen empfohlen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS9946406	406	<b>34,00</b> (40,46)



### MAGNET-MESSERHALTER

- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS9945330	330	<b>7,22</b> (8,59)
MS9945550	550	<b>10,10</b> (12,02)



# MESSERSETS

## MESSERSET STALGAST

- beinhaltet MS0210190, MS0202200, MS0207100, MS0206300, MS0203150 sowie den Magnethalter MS9945550
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- Klinge aus gewalztem Edelstahl
- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC



MAGNET-MESSERHALTER



WETZSTAHL



KOCHMESSER



FLEISCHMESSER



FLEISCHGABEL



SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
MS0169010	34,80 (41,41)

## MESSERSET MIT TASCHE

- Das Set enthält folgende Artikel: MS0109200, MS0112200, MS0105150, MS0102200, MS0205250 und MS0204180
- Ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- Klingen aus geschmiedetem Stahl (Material: X50CrMoV15)
- Härtegrad der Klingen 52-54 HRC



MESSERSCHLEIFER



FLEISCHGABEL



KOCHMESSER



BROTMESSER



FLEISCHMESSER



AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
MS0199007	66,60 (79,25)

MESSERTASCHE



MESSERSET SANELLI

- beinhaltet die Sanelli Produkte MS0602200, MS0606220, MS0610160, MS0616100, MS0620200, MS0635170 sowie den Magnethalter MS9945550
- Double-Grip-Griff sorgt dafür, dass das Messer sicher und komfortabel in der Hand liegt
- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Stärke 54 bis 56 HRC
- ergonomischer Griff aus zwei Schichten: hart (rot) und weich (grün)



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
MS0769016	221,00 (262,99)



MAGNET-MESSERHALTER

KOCHMESSER



PFANNENWENDER GESCHLITZT



FILETIERMESSER



TRANCHIERMESSER



AUSBEINMESSER



SCHÄLMESSER



MESSERSET STALGAST ELITE

- inklusive 10 Teilen aus der Serie Elite und Stalgast Messertasche
- beinhaltet MS0406150, MS0408065, MS0409090, MS0404150, MS0414180, MS0401200, MS0411230, MS0410115, MS0405230, MS2206255 und die Stalgast Messertasche MS0469017
- Ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- Klingen aus geschmiedetem Stahl (Material: X50CrMoV15)



MESSERTASCHE

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
MS0469017	347,00 (412,93)

DIAMANT-MESSERSCHLEIFER



FLEISCHGABEL



SANTOKU-MESSER



KOCHMESSER



BROTMESSER



KÜCHENMESSER



AUSBEINMESSER



TOMATENMESSER



SCHÄLMESSER



GEMÜSEMESSER



# MESSERSCHÄRFER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS0613220	Sanelli Wetzstahl	220	<b>56,10</b> (66,76)
	MS0614300	Sanelli Wetzstahl	300	<b>74,10</b> (88,18)
2.	MS0205250	Stalgast Wetzstahl	250	<b>6,12</b> (7,28)
	MS0206300	Stalgast Wetzstahl	300	<b>7,65</b> (9,10)
3.	MS2206255	Diamant-Messerschleifer	255	<b>16,90</b> (20,11)

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
4.	MS2441230	Red	230	<b>13,20</b> (15,71)
	MS2442230	Green	230	<b>13,20</b> (15,71)
	MS2446230	Brown	230	<b>13,20</b> (15,71)
	MS2444230	Blue	230	<b>13,20</b> (15,71)
	MS2443230	Yellow	230	<b>13,20</b> (15,71)
	MS2445230	White	230	<b>13,20</b> (15,71)

## MESSERSCHÄRFER

- ergonomischer Griff
- geeignet auch für Messer mit Wellenschliff
- Schleifstäbe aus Wolframcarbide



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2301145	145	20	60	<b>22,80</b> (27,13)

## MESSERSCHÄRFER

- manueller Messerschärfer mit qualitativ sehr hochwertiger Diamant- und Keramik Klinge um beste Ergebnisse zu erzielen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS2302002	190	50	60	<b>13,10</b> (15,59)

MESSERSCHÄRFMASCHINE

- ideal für ein schnelles und einfaches Schärfen von verschiedenen Messern
- leicht austauschbare Schleifbeläge
- Gehäuse aus Kunststoff
- Schärfwinkel: 6° bis 30°



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto (brutto)
MS2301001	320	110	120	2500	0,18	230	<b>216,00</b> (257,04)

MESSERSCHÄRFMASCHINE

- maximaler Schärfwinkel: 28°
- kein Wasser im Schärfprozess
- Diamant-Schleifstein
- keine Überhitzung oder Zerstörung von Stahlklingen
- für Keramiklingen geeignet
- Auffangschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto (brutto)
MS2302001	226	98	100	6600	0,09	230	<b>185,00</b> (220,15)

# SCHNEIDBRETTER HACCP

- aus Polypropylen
- erhältlich in sechs verschiedenen Farben



Eigene Fertigung



HACCP



HACCP  
Farb-  
kodierung



FLEISCH /  
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL / ROH



FISCH



BACKWAREN /  
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES  
FLEISCH



## HACCP SCHNEIDBRETSET

- Komplettsset Schneidbretter in allen sechs HACCP Farben



Artikelnr.	Beschreibung	Preis (€) netto (brutto)
MS1169450	450x300 glatt	63,40 (75,45)
MS1269325	GN1/2 z wycięciem	53,50 (63,67)
MS1269530	GN1/1 z wycięciem	106,00 (126,14)

## SCHNEIDBRETT HACCP 450X300

- glatt

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1101450	Red	450	300	13	11,50 (13,69)
MS1102450	Green	450	300	13	11,50 (13,69)
MS1103450	Yellow	450	300	13	11,50 (13,69)
MS1104450	Blue	450	300	13	11,50 (13,69)
MS1105450	White	450	300	13	11,50 (13,69)
MS1106450	Brown	450	300	13	11,50 (13,69)

## SCHNEIDBRETTHALTER

- 6 Fächer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS9901006	300	270	270	25,70 (30,58)

## Schneidbretter mit Safrille

### SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1201325		325	265	12	<b>9,72</b> (11,57)
MS1202325		325	265	12	<b>9,72</b> (11,57)
MS1203325		325	265	12	<b>9,72</b> (11,57)
MS1204325		325	265	12	<b>9,72</b> (11,57)
MS1205325		325	265	12	<b>9,72</b> (11,57)
MS1206325		325	265	12	<b>9,72</b> (11,57)



### SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1201530		530	325	15	<b>19,40</b> (23,09)
MS1202530		530	325	15	<b>19,40</b> (23,09)
MS1203530		530	325	15	<b>19,40</b> (23,09)
MS1204530		530	325	15	<b>19,40</b> (23,09)
MS1205530		530	325	15	<b>19,40</b> (23,09)
MS1206530		530	325	15	<b>19,40</b> (23,09)



### SCHNEIDBRETT HACCP 600X400 MM

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1101600		600	400	18	<b>28,40</b> (33,80)
MS1102600		600	400	18	<b>28,40</b> (33,80)
MS1103600		600	400	18	<b>28,40</b> (33,80)
MS1104600		600	400	18	<b>28,40</b> (33,80)
MS1105600		600	400	18	<b>28,40</b> (33,80)
MS1106600		600	400	18	<b>28,40</b> (33,80)



# SCHNEIDBRETT

- aus Polypropylen, schwarz
- in vier Ausführungen erhältlich
- besonders zum Einsatz beim Grillen, BBQ, Sushi, Bankett und in offenen Küchen geeignet



Eigene Fertigung



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS1107450	doppelseitig glatt	450	300	13	<b>11,50</b> (13,69)
2.	MS1207325	einseitig mit Safrille GN1/2	325	265	12	<b>9,72</b> (11,57)
	MS1207530	einseitig mit Safrille GN1/1	530	325	15	<b>19,40</b> (23,09)
	MS1107600	einseitig glatt, einseitig mit Safrille	600	400	18	<b>28,40</b> (33,80)



1



2

Schneidbrett mit Safrille



Schneidbrett doppelseitig glatt



# SCHNEIDBRETT

- aus Polyethylen
- Schneidbretter mit einer Dicke von 10 mm mit ergonomischem Griff
- Schneidbretter mit einer Dicke von 20 mm mit Gummifüßen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1005250	250	150	10	<b>4,47</b> (5,32)
MS1005300	300	220	10	<b>8,93</b> (10,63)
MS1005350	350	250	20	<b>21,90</b> (26,06)
MS1005440	440	290	20	<b>31,40</b> (37,37)
MS1005500	500	340	20	<b>40,90</b> (48,67)
MS1005600	600	390	20	<b>52,30</b> (62,24)

Gummifüße





# HOLZ-SCHNEIDBRETTER



- aus Buchenholz
- in 20 und 40 mm Stärke



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€)	
					netto (brutto)	
1.	MS1511300	300	250	20	<b>12,50</b>	(14,88)
2.	MS1512400	400	300	20	<b>16,00</b>	(19,04)
3.	MS1513500	500	300	20	<b>20,80</b>	(24,75)
4.	MS1515400	400	300	40	<b>34,10</b>	(40,58)
	MS1516500	500	350	40	<b>49,50</b>	(58,91)
	MS1517600	600	350	40	<b>59,40</b>	(70,69)

## BROTSCHEIDBRETT

- Materialstärke: 30 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€)	
				netto (brutto)	
TT4301400	400	250	30	<b>27,50</b>	(32,73)





HACKBLOCKE

- Holzblock aus Buche und Hainbuche
- robustes und stabiles Untergestell aus Edelstahl
- wahlweise mit und ohne Untergestell
- Nr. 1 mit Untergestell
- Nr. 2 ohne Untergestell



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>MS1301585</b>	400	500	850	<b>407,00</b> (484,33)
	<b>MS1301485</b>	400	400	850	<b>402,00</b> (478,38)
	<b>MS1301580</b>	400	500	800	<b>389,00</b> (462,91)
	<b>MS1301480</b>	400	400	800	<b>358,00</b> (426,02)
2.	<b>MS1302515</b>	400	500	150	<b>182,00</b> (216,58)
	<b>MS1302415</b>	400	400	150	<b>176,00</b> (209,44)
	<b>MS1302510</b>	400	500	100	<b>161,00</b> (191,59)
	<b>MS1302410</b>	400	400	100	<b>126,00</b> (149,94)

HACKBLOCK

- aus Polyethylen
- mit Untergestell aus Edelstahl
- Abmessung Hackplatte: 500x400x50 mm (BxTxH)

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>MS1401500</b>	500	400	860	<b>289,00</b> (343,91)

FLEISCHMÜRBER

- professioneller Fleischzartmacher
- Klingen aus qualitativ hochwertigem Edelstahl
- macht das Fleisch zarter und weicher
- Fleischfasern werden geschnitten statt zerdrückt
- deutliche Verkürzung der Fleischverarbeitungszeit, sowie der Zeit beim Braten, Backen und Grillen
- abnehmbares Unterteil zur Reinigung



Artikelnr.	Farbe	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1805450		45	145	45	103	<b>23,80</b> (28,32)
MS1804450		45	145	45	103	<b>23,80</b> (28,32)

FLEISCHKLOPPER

- Kombination aus Fleischklopper und professionellem Fleischmürber
- 56 Klingen verbunden mit Federeinheit
- deutliche Verkürzung der Fleischverarbeitungszeit, sowie der Zeit beim Braten, Backen und Grillen
- Grifflänge: 185 mm



Artikelnr.	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1806265	56	265	60	70	<b>52,30</b> (62,24)

STECHSCHUTZHANDSCHUH



Artikelnr.	Farbe	Größe	Preis (€) netto (brutto)
MS1901001		M	<b>158,00</b> (188,02)
MS1904001		L	<b>158,00</b> (188,02)

FLEISCHKLOPPER

- drei Klopfflächen
- Kunststoffgriff



Artikelnr.	M kg	Preis (€) netto (brutto)
MS1803900	0,9	<b>27,60</b> (32,84)

FLEISCHKLOPPER

- zwei Klopfflächen



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1802400	0,4	250	<b>8,84</b> (10,52)

FLEISCHKLOPPER

- rutschfester Griff aus Polypropylen



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS1801001	0,2	230	<b>10,80</b> (12,85)

# KÜCHENSCHEREN

INOX



1



4



2



3



5

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	MS2001185	Küchenschere	185	<b>6,46</b> (7,69)
2.	MS0631250	Geflügelschere	250	<b>56,10</b> (66,76)
3.	MS0214250	Geflügelschere	250	<b>11,90</b> (14,16)
4.	MS2003242	Geflügelschere	240	<b>13,80</b> (16,42)
5.	MS2002202	Kräuterschere	200	<b>11,60</b> (13,80)

# SPAR- UND PENDELSCHÄLER

INOX



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK2113055	glatte Klinge	55	125	<b>5,84</b> (6,95)
	KK2114055	gewellte Klinge	55	125	<b>5,84</b> (6,95)
	KK2115055	Julieneschneider	55	125	<b>5,84</b> (6,95)
2.	MS2102155	Pendelschäler	35	155	<b>4,85</b> (5,77)
3.	MS2103170	Sparschäler	33	185	<b>6,94</b> (8,26)

Julieneschneider mit  
zwei Schnittbreiten





# TISCHKULTUR

Exklusive und hochwertige STALGAST Porzellan-, Besteck- und Glasserien sind zur Repräsentation des Gastgebers von sehr großer Bedeutung, da der gedeckte Tisch die Visitenkarte des Gastgebers darstellt und optische Highlights setzen kann. Unsere Porzellan-, Besteck- und Glasserien sind geeignet für den professionellen Einsatz und erfüllen die hohen Anforderungen der Gastronomie und Hotellerie

Besteck.....	113-125
Porzellan, Glaswaren.....	130-165
Menagen.....	196-197
Serviettenhalter.....	200

Brot- und Obstkörbe.....	198-199
Ofen-Kochgeschirr.....	168-169
Emaille-Waren.....	166-167

# BESTECKSERIE CATERING

- Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT2101178	Menüöffel	178	12	<b>0,31</b> (0,37)
2.	TT2102197	Menügabel	197	12	<b>0,31</b> (0,37)
3.	TT2103208	Menümesser	208	12	<b>0,55</b> (0,65)
4.	TT2104138	Kaffeelöffel	138	12	<b>0,15</b> (0,18)



# BESTECKERIE BAR

- Preise pro Stück

INOX  
18/0

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT0101175	Menüöffel	175	12	<b>0,32</b> (0,38)
2.	TT0102180	Menügabel	180	12	<b>0,32</b> (0,38)
3.	TT0103210	Menümesser	210	12	<b>0,62</b> (0,74)
4.	TT0104135	Kaffeelöffel	135	12	<b>0,32</b> (0,38)



# BESTECKERSERIE CANTEEN

- Preise pro Stück

INOX  
18/0

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)	
1.	TT0201195	Menüöffel	195	12	<b>0,42</b> (0,50)	
2.	TT0202190	Menügabel	190	12	<b>0,41</b> (0,49)	
3.	TT0203210	Menümesser	210	12	<b>0,74</b> (0,88)	
4.	TT0204135	Kaffeelöffel	135	12	<b>0,31</b> (0,37)	

# BESTECKERIE RESTAURANT ECO

 INOX  
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)	
1.	TT0501187	Menüöffel	187	12	<b>0,74</b> (0,88)	
2.	TT0502190	Menügabel	190	12	<b>0,74</b> (0,88)	
3.	TT0503205	Menümesser	205	12	<b>0,77</b> (0,92)	
4.	TT0504135	Kaffeeöffel	135	12	<b>0,53</b> (0,63)	

# BESTECKERIE CLASSIC

- Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT0401190	Menüöffel	190	12	<b>0,85</b> (1,01)
2.	TT0402195	Menügabel	195	12	<b>0,85</b> (1,01)
3.	TT0403230	Menümesser	230	12	<b>1,07</b> (1,27)
4.	TT0404140	Kaffeelöffel	140	12	<b>0,64</b> (0,76)
5.	TT0405140	Kuchengabel	140	12	<b>0,62</b> (0,74)
6.	TT0406100	Moccalöffel	100	12	<b>0,55</b> (0,65)



# BESTECKERIE ARDILA

INOX  
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT2401197	Menüöffel	197	12	<b>0,79</b> (0,94)
2.	TT2402201	Menügabel	201	12	<b>0,79</b> (0,94)
3.	TT2403225	Menümesser	225	12	<b>1,35</b> (1,61)
4.	TT2404133	Kaffeelöffel	133	12	<b>0,62</b> (0,74)



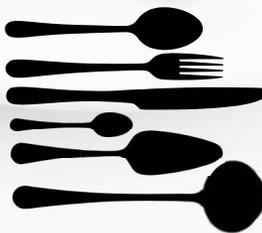
# BESTECKERIE NAVIA

- Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT1701189	Menüöffel	189	12	<b>0,69</b> (0,82)
2.	TT1702201	Menügabel	201	12	<b>0,69</b> (0,82)
3.	TT1703240	Menümesser	240	12	<b>1,38</b> (1,64)
4.	TT1704139	Kaffeelöffel	139	12	<b>0,46</b> (0,55)
5.	TT1714220	Tortenheber	220	1	<b>1,15</b> (1,37)
6.	TT1710305	Suppenschöpfer	305	1	<b>3,46</b> (4,12)



# BESTECKERIE SEGURA

- Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT2201185	Menüöffel	185	12	<b>0,90</b> (1,07)
2.	TT2202193	Menügabel	193	12	<b>0,90</b> (1,07)
3.	TT2203230	Menümesser	230	12	<b>2,04</b> (2,43)
4.	TT2204133	Kaffeelöffel	133	12	<b>0,62</b> (0,74)
5.	TT2206115	Moccalöffel	115	1	<b>0,59</b> (0,70)
6.	TT2205136	Kuchengabel	136	1	<b>0,62</b> (0,74)



# BESTECKERIE DUERO

- Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT2301206	Menüöffel	206	12	<b>1,11</b> (1,32)
2.	TT2302206	Menügabel	206	12	<b>1,11</b> (1,32)
3.	TT2303225	Menümesser	225	12	<b>1,73</b> (2,06)
4.	TT2304143	Kaffeeöffel	143	12	<b>0,73</b> (0,87)
5.	TT2305185	Kuchengabel	185	12	<b>1,04</b> (1,24)
6.	TT2306116	Moccalöffel	116	12	<b>0,69</b> (0,82)



# BESTECKSERIE EBRO

- Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT1901206	Menüöffel	206	12	<b>0,93</b> (1,11)
2.	TT1902206	Menügabel	206	12	<b>0,93</b> (1,11)
3.	TT1903240	Menümesser	240	12	<b>1,62</b> (1,93)
4.	TT1904140	Kaffeelöffel	140	12	<b>0,69</b> (0,82)



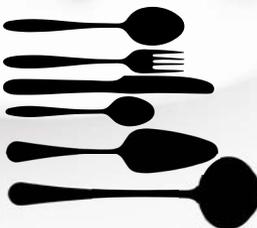
# BESTECKSERIE TAMBRE

- Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT2601200	Menüöffel	200	12	<b>1,37</b> (1,63)
2.	TT2602200	Menügabel	200	12	<b>1,37</b> (1,63)
3.	TT2603218	Menümesser	218	12	<b>1,74</b> (2,07)
4.	TT2604147	Kaffeelöffel	147	12	<b>1,05</b> (1,25)
5.	TT2614220	Tortenheber	220	1	<b>1,40</b> (1,67)
6.	TT2610305	Suppenschöpfer	305	1	<b>4,46</b> (5,31)



# BESTECKERIE RESTAURANT

 INOX  
18/10

- Preise pro Stück
- Menümesser aus Edelstahl AISI 420



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT0901195	Menüöffel	195	12	<b>2,26</b> (2,69)
2.	TT0902192	Menügabel	192	12	<b>2,26</b> (2,69)
3.	TT0903210	Menümesser	210	12	<b>2,80</b> (3,33)
4.	TT0904137	Kaffeelöffel	137	12	<b>1,28</b> (1,52)
5.	TT0906114	Moccalöffel	114	12	<b>1,12</b> (1,33)
6.	TT0905135	Kuchengabel	135	12	<b>1,25</b> (1,49)



# BESTECKERIE TURIA

- Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT1801198	Menüöffel	198	12	<b>1,96</b> (2,33)
2.	TT1802218	Menügabel	218	12	<b>1,96</b> (2,33)
3.	TT1803229	Menümesser	229	12	<b>1,84</b> (2,19)
4.	TT1804140	Kaffeelöffel	140	12	<b>1,15</b> (1,37)





## BESTECK FÜR KINDER

- speziell für Kinder konzipiert
- für Allergiker geeignet (z.B. bei Nickelallergie)
- kindgerechte Ausführung
- Preis pro Stück

### BESTECKERIE KIDS

- Griffmuster soll zum Essen motivieren

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>TT2501168</b>	Menüöffel	168	12	<b>0,81</b> (0,96)
2.	<b>TT2502172</b>	Menügabel	172	12	<b>0,81</b> (0,96)
3.	<b>TT2503182</b>	Menümesser	182	12	<b>1,30</b> (1,55)
4.	<b>TT2505133</b>	kleiner Löffel	133	12	<b>0,63</b> (0,75)

### BESTECKERIE KINDERGARTEN

- kindgerechte Größen
- abgerundete Messerklinge
- sauber abgerundete Gabelspitzen
- für Allergiker geeignet (z.B. bei Nickelallergie)

Sauber abgerundete  
Gabelspitzen



Abgerundete  
Messerklinge



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>TT1601153</b>	Löffel	153	12	<b>0,85</b> (1,01)
2.	<b>TT1602152</b>	Gabel	152	12	<b>0,77</b> (0,92)
3.	<b>TT1603171</b>	Messer	171	12	<b>1,16</b> (1,38)
4.	<b>TT1605135</b>	kleiner Löffel	135	12	<b>0,70</b> (0,83)



## KINDERGESCHIRR

- qualitativ hochwertiges Kindergeschirr aus Porzellan
- kindgerechte Größen
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten



1



2



3



5



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	PZ7701160	Teller flach	160	-	-	6	<b>3,47</b> (4,13)
2.	PZ7702210	Teller flach	210	-	-	6	<b>4,08</b> (4,86)
	PZ7705240	Teller flach	240	-	-	6	<b>5,95</b> (7,08)
3.	PZ7703170	Teller tief	170	-	0,5	6	<b>4,08</b> (4,86)
4.	PZ7706200	Teller tief	200	-	0,6	6	<b>5,12</b> (6,09)
5.	PZ7704250	Becher	78	100	0,25	6	<b>3,76</b> (4,47)

## STEAK- UND PIZZAMESSER

- Klinge aus qualitativ sehr hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff aus schlagfestem Kunststoff

Ergonomischer Griff  
aus schlagfestem  
Kunststoff



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT1409110	Steak- und Pizzameesser	110	<b>4,41</b> (5,25)
2.	TT1409120	Steak- und Pizzameesser	115	<b>7,58</b> (9,02)
3.	TT1506115	Steak- und Pizzameesser Jumbo	120	<b>5,25</b> (6,25)

## STEAK- UND PIZZAMESSER

- Klinge aus qualitativ sehr hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff aus Holz
- nicht spülmaschinenfest

Griffform  
verhindert  
Schmutz-  
ansammlungen  
in Fugen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT1409115	Steak- und Pizzameesser	110	<b>4,70</b> (5,59)
2.	TT1506110	Steak- und Pizzameesser	115	<b>8,62</b> (10,26)
3.	TT1506120	Steak- und Pizzameesser Jumbo	120	<b>5,15</b> (6,13)

# GOURMET KONTRAST

- mit breiter, akzentuierender Fahne
- erhältlich mit glattem oder geripptem Tellerrand
- widerstandsfähige Glasoberfläche
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Preise pro Stück



## Gourmet Kontrast

## 1 TELLER, FLACH

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2201260	255	25	1	<b>9,77</b> (11,63)
PZ2201300	305	35	1	<b>14,90</b> (17,73)

## 2 TELLER, TIEF

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	V ml	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2202230	230	55	180	1	<b>10,30</b> (12,26)
PZ2202300	305	65	450	1	<b>18,10</b> (21,54)

## 3 TELLER, FLACH

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2203260	255	30	1	<b>13,20</b> (15,71)
PZ2203300	305	40	1	<b>20,80</b> (24,75)

## 4 TELLER, TIEF

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	V ml	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2204265	265	60	320	1	<b>16,80</b> (19,99)
PZ2204300	305	70	500	1	<b>23,40</b> (27,85)



## Farbiges Porzellan

## 1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
PZ3002060	135	75	0,6	<b>3,31</b> (3,94)

## 2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
PZ3102060	135	75	0,6	<b>3,31</b> (3,94)

## 3 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PZ3001200	200	30	<b>3,67</b> (4,37)

## 4 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PZ3001260	260	35	<b>6,24</b> (7,43)

## 5 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PZ3101200	200	30	<b>3,67</b> (4,37)

## 6 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PZ3101260	260	35	<b>6,24</b> (7,43)



# STALGAST HOTELPORZELLAN



Eigene Fertigung



- vier Serien, davon zwei klassisch weiße und zwei in seidigem Cremeton geben vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung der Gedecke
- produziert nach EU-Normen für eine professionelle Qualität
- geeignet für alle gängigen Spülmittel und Spülmaschinen
- besonders widerstandsfähig dank isostatischem Pressverfahren
- für eine platzsparende Lagerung und einen einfachen Transport sind die Stalgast Teller bis zu 100 Stück stapelbar
- aufgrund der niedrigen Wärmeleitfähigkeit kühlen Speisen und Getränke nur langsam ab
- Die glatten und widerstandsfähigen Oberflächen garantieren die hygienische Unbedenklichkeit und bietet Schutz gegen Kratzer

**APULIA**  
str. 133 - 141



**PRATO**  
str. 142 - 145



**TARANTO**  
str. 146 - 148



**LIGURIA**  
str. 149 - 154



# APULIA

- Hotelporzellan weiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- In sieben Formen erhältlich
- mit verstärkten Kanten





## Apulia A

## 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0101160	160	20	6	<b>1,79</b> (2,13)
PZ0101190	190	15	6	<b>2,08</b> (2,48)
PZ0101210	210	15	6	<b>2,65</b> (3,15)
PZ0101270	270	20	6	<b>4,20</b> (5,00)
PZ0101320	320	25	6	<b>6,05</b> (7,20)

## 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0102225	225	40	0,5	6	<b>3,52</b> (4,19)

## 3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0105330	280	150	3,3	1	<b>21,50</b> (25,59)

## 4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0103032	Obertasse	100	70	0,315	6	<b>2,93</b> (3,49)
PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	<b>1,48</b> (1,76)

## 5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0104350	Obertasse	111	63	0,38	6	<b>2,82</b> (3,36)
PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	<b>1,48</b> (1,76)

## 6 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0106130	130	65	0,55	6	<b>2,08</b> (2,48)
PZ0106160	160	70	0,90	6	<b>2,74</b> (3,26)
PZ0106230	230	83	2,20	6	<b>7,69</b> (9,15)

## 7 TELLER FLACH FAHNE

- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0112160	160	116	15	6	<b>2,98</b> (3,55)
PZ0112240	240	174	22	6	<b>4,61</b> (5,49)
PZ0112310	310	220	27	6	<b>7,38</b> (8,78)
PZ0112360	360	265	34	6	<b>9,53</b> (11,34)

## 8 TELLER FLACH FAHNE

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0101320	320	25	6	<b>6,05</b> (7,20)



## Apulia A

## 1 KÄNNCHEN MIT DECKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0109045	160	110	0,45	6	<b>6,46</b> (7,69)

## 2 KÄNNCHEN MIT DECKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0110037	140	135	0,37	6	<b>5,33</b> (6,34)
PZ0110072	170	165	0,72	1	<b>8,51</b> (10,13)

## 3 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0114040	200	65	0,4	6	<b>4,92</b> (5,85)

## 4 VASE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0120145	35	145	0,185	6	<b>4,41</b> (5,25)

## 5 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0108035	87	95	0,35	6	<b>2,86</b> (3,40)

## 6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
7	PZ0107010	Obertasse	70	45	0,10	6	<b>1,40</b> (1,67)
8	PZ0107110	Untertasse	110	-	-	6	<b>0,92</b> (1,09)
7	PZ0107021	Obertasse	80	60	0,21	6	<b>2,04</b> (2,43)
	PZ0107145	Untertasse	145	-	-	6	<b>1,32</b> (1,57)
8	PZ0107028	Obertasse	100	60	0,28	6	<b>2,24</b> (2,67)
	PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	<b>1,48</b> (1,76)

## 9 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0111028	80	100	0,28	6	<b>4,20</b> (5,00)

## 10 EIERBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0116047	47	43	0,043	6	<b>0,92</b> (1,09)

## 11 GIEßER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0119045	47	45	0,045	6	<b>0,82</b> (0,98)

## 12 SALZ- UND PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
12	PZ0115001	Salzstreuer	60	6	<b>1,37</b> (1,63)
13	PZ0115002	Pfefferstreuer	60	6	<b>1,37</b> (1,63)

## 14 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
14	PZ0118070	58	30	0,046	6	<b>0,82</b> (0,98)
15	PZ0118058	70	20	0,032	6	<b>0,82</b> (0,98)
16	PZ0118055	55	18	0,013	6	<b>0,82</b> (0,98)





## Apulia B

## 1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0201180	180	180	20	6	<b>5,02</b> (5,97)
PZ0201210	210	210	20	6	<b>5,43</b> (6,46)
PZ0201250	250	250	25	6	<b>7,89</b> (9,39)
PZ0201270	270	270	25	6	<b>7,89</b> (9,39)

## 2 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0207210	210	210	40	0,5	6	<b>5,74</b> (6,83)

## 3 TELLER TIEF COUP

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
3.	PZ0205180	180	150	50	6	<b>5,74</b> (6,83)
4.	PZ0206230	230	145	45	6	<b>13,50</b> (16,07)

## 5 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	<b>3,93</b> (4,68)
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	<b>3,93</b> (4,68)
PZ0202170	170	170	55	0,75	6	<b>5,74</b> (6,83)
PZ0211230	230	230	67	1,80	6	<b>13,70</b> (16,30)

## 6 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0208038	Obertasse	110	-	-	67	0,38	6	<b>4,72</b> (5,62)
PZ0212180	Untertasse	-	180	180	-	-	6	<b>3,24</b> (3,86)

## 7 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	<b>3,93</b> (4,68)

## 8 PLATTE COUP RECHTECKIG

Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0204220	220	175	20	6	<b>5,33</b> (6,34)
PZ0204290	290	230	25	6	<b>7,79</b> (9,27)

## 9 TELLER FLACH RAND

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
9.	PZ0221230	230	115	10	6	<b>4,17</b> (4,96)
10.	PZ0221240	240	240	10	6	<b>6,97</b> (8,29)
11.	PZ0222250	250	150	15	6	<b>3,98</b> (4,74)

## Apulia B

## 1 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0224110	110	85	6	<b>4,09</b> (4,87)

## 2 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0214350	90	95	0,35	6	<b>2,86</b> (3,40)

## 3 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
3.	PZ0213200	Obertasse	75	-	-	70	0,2	6	<b>4,09</b> (4,87)
5.	PZ0212140	Untertasse	-	140	140	-	-	6	<b>3,06</b> (3,64)
4.	PZ0212240	Obertasse	83	-	-	75	0,24	6	<b>4,92</b> (5,85)
	PZ0212140	Untertasse	-	140	140	-	-	6	<b>3,06</b> (3,64)
5.	PZ0212360	Obertasse	110	-	-	65	0,36	6	<b>7,89</b> (9,39)
	PZ0212180	Untertasse	-	180	180	-	-	6	<b>3,24</b> (3,86)



## Apulia C

## 1 SCHÜSSEL COUP RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0304240	240	90	1,6	6	<b>13,70</b> (16,30)

## 2 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0303450	325	200	4,5	1	<b>36,90</b> (43,91)

## 3 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0301220	220	177	20	6	<b>5,94</b> (7,07)
PZ0301290	290	230	30	6	<b>7,89</b> (9,39)

## 4 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0302210	210	50	0,7	6	<b>5,74</b> (6,83)

## 5 PLATTE COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0309380	380	290	30	6	<b>23,60</b> (28,08)





## Apulia D

## 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0401190	190	20	6	<b>2,24</b> (2,67)
PZ0401260	260	20	6	<b>4,20</b> (5,00)
PZ0401320	320	32	6	<b>6,77</b> (8,06)

## 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0402225	225	30	0,33	6	<b>3,52</b> (4,19)

## 3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0404130	130	40	0,25	6	<b>1,68</b> (2,00)
PZ0404170	170	50	0,50	6	<b>2,74</b> (3,26)
PZ0404230	230	65	1,10	6	<b>5,95</b> (7,08)
PZ0404260	260	70	1,80	6	<b>6,36</b> (7,57)

## 4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0403450	300	215	3,4	1	<b>21,50</b> (25,59)

## 5 GIEßER/SAUCIERE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
5.	PZ0412370	Sauciere	80	0,37	6	<b>5,04</b> (6,00)	
6.	PZ0409220	Gießer	115	90	0,22	6	<b>3,43</b> (4,08)

## 7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0408240	70	135	0,24	6	<b>4,20</b> (5,00)

## 8 KAFFEETASSEN

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0405190	Obertasse	75	70	0,190	6	<b>2,09</b> (2,49)
PZ0405135	Untertasse	135	-	-	6	<b>1,56</b> (1,86)

## 9 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0406280	75	100	0,28	6	<b>2,45</b> (2,92)

## 10 PLATTE MIT FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0410220	220	155	20	6	<b>4,21</b> (5,01)
PZ0410330	330	230	27	6	<b>8,20</b> (9,76)

## 11 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0401320	320	32	6	<b>6,77</b> (8,06)



## Apulia E

## 1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0506350	350	190	3,5	1	<b>21,50</b> (25,59)

## 2 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0507120	120	60	0,38	6	<b>1,68</b> (2,00)
PZ0508190	190	85	1,50	6	<b>2,88</b> (3,43)
PZ0508210	210	95	1,80	6	<b>4,20</b> (5,00)

## 3 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0501160	160	20	6	<b>2,00</b> (2,38)
PZ0501190	190	20	6	<b>2,24</b> (2,67)
PZ0501210	210	20	6	<b>2,65</b> (3,15)
PZ0501270	270	20	6	<b>4,20</b> (5,00)
PZ0501320	320	25	6	<b>6,56</b> (7,81)

## 4 TELLER FLACH FAHNE

## 5 - 394006 - Pastateller

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
4.	PZ0502225	225	35	0,3	6	<b>3,52</b> (4,19)
5.	PZ0503230	230	40	0,7	6	<b>3,80</b> (4,52)
6.	PZ0504270	270	55	1,2	6	<b>7,48</b> (8,90)

## 7 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0505290	Obertasse	100	60	0,29	6	<b>2,45</b> (2,92)
PZ0505150	Untertasse	150	-	-	6	<b>1,35</b> (1,61)

## 8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0517240	240	175	20	6	<b>5,02</b> (5,97)
PZ0517310	310	220	25	6	<b>8,20</b> (9,76)
PZ0517360	360	265	30	6	<b>10,50</b> (12,50)

## 9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0501320	320	25	6	<b>6,56</b> (7,81)



## Apulia E

## 1 KANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0513136	270	150	1,36	1	<b>12,30</b> (14,64)

## 2 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0515220	125	85	0,22	6	<b>3,35</b> (3,99)

## 3 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0516500	180	77	0,5	6	<b>5,04</b> (6,00)

## 4 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0514220	90	100	0,22	6	<b>4,20</b> (5,00)

## 5 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0510200	Obertasse	75	70	0,2	6	<b>2,04</b> (2,43)
PZ0510145	Untertasse	145	-	-	6	<b>1,56</b> (1,86)

## 6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0511280	85	100	0,34	6	<b>2,86</b> (3,40)



## Apulia F

## 1 KANNE

Nr.	Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	PZ0603156	225	195	1,56	1	<b>11,80</b> (14,04)

## 2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0606330	85	100	0,33	6	<b>4,20</b> (5,00)

## 3 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0605320	120	105	0,32	6	<b>3,43</b> (4,08)
PZ0605590	140	143	0,59	6	<b>6,05</b> (7,20)

## 4 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0602220	Obertasse	83	70	0,22	6	<b>2,86</b> (3,40)
PZ0602160	Untertasse	160	-	-	6	<b>2,01</b> (2,39)

## 5 MOCCATASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0601080	Obertasse	60	55	0,08	6	<b>1,44</b> (1,71)
PZ0601115	Untertasse	115	-	-	6	<b>1,10</b> (1,31)



## Zusatzartikel der Serie Apulia

## 1 TORTENPLATTE AUF FUß

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0610320	320	85	1	<b>13,30</b> (15,83)

## 2 AUFLAUFFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0612265	265	200	45	1	<b>9,74</b> (11,59)
PZ0613360	360	250	45	1	<b>15,70</b> (18,68)

## 3 SCHÄLCHEN-SET

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
3.	PZ0609230	230	230	55	4 x 0,14	1	<b>14,00</b> (16,66)
4.	PZ0611330	330	-	30	3 x 0,26	1	<b>24,60</b> (29,27)

## 5 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0619300	165	55	0,3	6	<b>4,61</b> (5,49)

## 6 PLATTE TIEF MIT FAHNE

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
6.	PZ0607190	190	100	35	0,32	6	<b>5,54</b> (6,59)
7.	PZ0608210	210	110	25	0,2	6	<b>5,54</b> (6,59)

## 8 PLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0614360	360	250	25	1	<b>16,60</b> (19,75)

## 9 FINGERFOOD-LÖFFEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0620190	190	25	0,095	6	<b>4,82</b> (5,74)

## 10 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0617090	75	40	0,09	6	<b>2,82</b> (3,36)

## 11 SERVIETTENRING

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0618055	55	60	6	<b>2,08</b> (2,48)

## 12 DIPSCHÄLCHEN

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
12.	PZ0616270	80	40	0,14	6	<b>1,68</b> (2,00)
13.	PZ0615090	60	45	0,14	6	<b>2,08</b> (2,48)

# PRATO

- Hotelporzellan weiß, mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- in zwei Varianten erhältlich
- schlagfeste Kanten





1



2



3



4



6



5



7

## Prato A

## 1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1304030	330	200	4	1	<b>21,50</b> (25,59)

## 2 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1301190	190	20	6	<b>2,24</b> (2,67)
PZ1301210	210	27	6	<b>2,65</b> (3,15)
PZ1301265	265	25	6	<b>4,20</b> (5,00)
PZ1301320	320	30	6	<b>6,51</b> (7,75)

## 3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1302235	235	40	0,7	6	<b>3,80</b> (4,52)

## 4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1303230	Obertasse	82	75	0,35	6	<b>2,86</b> (3,40)
PZ1303160	Untertasse	160	-	-	6	<b>1,96</b> (2,33)

## 5 SCHÜSSEL

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
5.	PZ1305135	135	65	0,42	6	<b>2,74</b> (3,26)
6.	PZ1306170	170	50	0,48	6	<b>2,74</b> (3,26)
	PZ1306230	230	65	1,20	6	<b>5,95</b> (7,08)

## 7 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1314150	150	92	30	6	<b>3,60</b> (4,28)

## 8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1315230	230	157	30	6	<b>5,02</b> (5,97)
PZ1315280	280	205	30	6	<b>6,25</b> (7,44)
PZ1315320	320	230	30	6	<b>8,40</b> (10,00)
PZ1315355	355	273	30	6	<b>10,50</b> (12,50)

## 9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1301320	320	30	6	<b>6,51</b> (7,75)



8



9



1



2



3



4



6



5



9



8



7

## Prato A

## 1 KANNE

2	Nr.	Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
			mm	mm	Liter	Stück	netto (brutto)
	1.	PZ1311115	220	175	1,15	1	<b>11,00</b> (13,09)
	2.	PZ1310137	230	225	1,37	1	<b>11,40</b> (13,57)

## 3 VASE

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto (brutto)
PZ1318140	40	140	0,23	6	<b>4,41</b> (5,25)

## 4 SAUCIERE

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto (brutto)
PZ1317380	225	70	0,38	6	<b>4,92</b> (5,85)

## 5 GIEßER

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto (brutto)
PZ1312260	105	100	0,26	6	<b>3,35</b> (3,99)

## 6 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto (brutto)
PZ1313270	140	95	0,27	6	<b>4,20</b> (5,00)

## 7 KAFFEETASSE

8	Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
				mm	mm	Liter	Stück	netto (brutto)
	7.	PZ1307110	Obertasse	70	53	0,1	6	<b>1,64</b> (1,95)
	9.	PZ1307130	Untertasse	130	-	-	6	<b>1,16</b> (1,38)
	8.	PZ1309350	Obertasse	75	82	0,21	6	<b>2,04</b> (2,43)
		PZ1308150	Untertasse	150	-	-	6	<b>1,56</b> (1,86)
	9.	PZ1308220	Obertasse	93	56	0,22	6	<b>2,04</b> (2,43)
		PZ1308150	Untertasse	150	-	-	6	<b>1,56</b> (1,86)



## Prato B

## 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1401190	190	20	6	<b>2,24</b> (2,67)
PZ1401250	250	25	6	<b>4,20</b> (5,00)
PZ1401320	320	32	6	<b>6,36</b> (7,57)

## 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1402225	225	35	0,5	6	<b>3,68</b> (4,38)

## 3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1404035	310	220	3,5	1	<b>21,50</b> (25,59)

## 4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1403290	Obertasse	105	60	0,25	6	<b>2,24</b> (2,67)
PZ1403150	Untertasse	150	-	-	6	<b>1,56</b> (1,86)

## 5 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1405130	130	40	0,3	6	<b>1,68</b> (2,00)
PZ1405170	170	60	0,5	6	<b>2,74</b> (3,26)

## 6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
6.	PZ1406200	Obertasse	80	73	0,20	6	<b>2,04</b> (2,43)
	PZ1403150	Untertasse	150	-	-	6	<b>1,56</b> (1,86)
7.	PZ1406250	Obertasse	100	55	0,25	6	<b>2,09</b> (2,49)
	PZ1403150	Untertasse	150	-	-	6	<b>1,56</b> (1,86)

## 8 PLATTE OVAL FAHNE

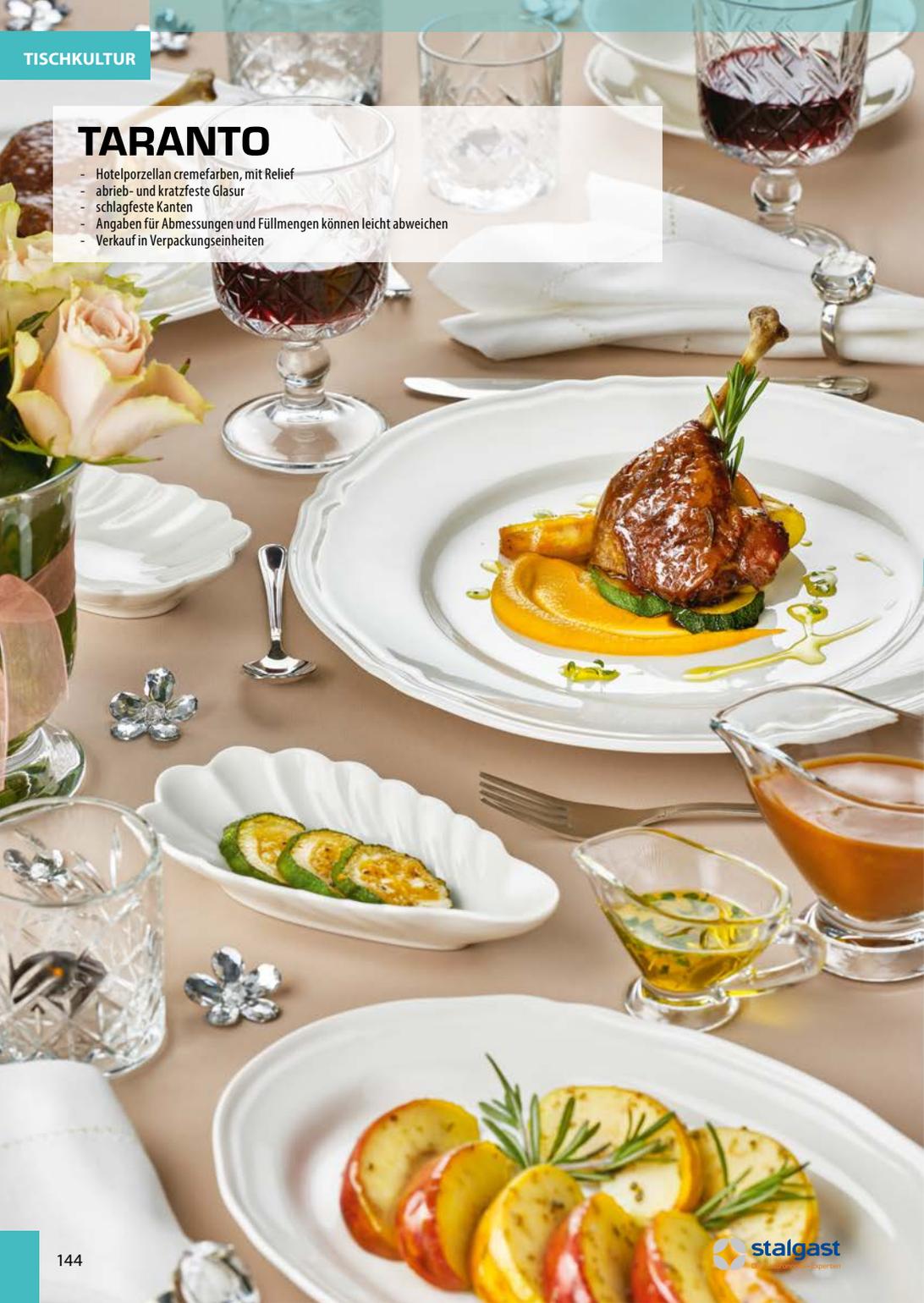
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1410220	220	135	25	6	<b>4,21</b> (5,01)
PZ1410330	335	210	30	6	<b>8,20</b> (9,76)

## 9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1401320	320	32	6	<b>6,36</b> (7,57)

## TARANTO

- Hotelporzellan cremefarben, mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- schlagfeste Kanten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





## Taranto

## 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1501170	170	22	6	<b>3,72</b> (4,43)
PZ1501190	190	22	6	<b>4,20</b> (5,00)
PZ1501210	210	25	6	<b>4,61</b> (5,49)
PZ1501265	265	25	6	<b>6,66</b> (7,93)
PZ1501320	320	35	6	<b>12,50</b> (14,88)

## 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1502235	235	42	0,7	6	<b>6,25</b> (7,44)

## 3 SUPPENTASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
4.	PZ1503360	Obertasse	110	60	0,36	6	<b>5,84</b> (6,95)
	PZ1507160	Untertasse	160	-	-	6	<b>3,28</b> (3,90)
5.	PZ1503270	Obertasse	97	58	0,27	6	<b>5,64</b> (6,71)
	PZ1507160	Untertasse	160	-	-	6	<b>3,28</b> (3,90)

## 5 SCHÄLCHEIN MUSCHELFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1518180	180	90	30	6	<b>7,18</b> (8,54)

## 6 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1505170	170	50	0,50	6	<b>4,61</b> (5,49)

## 7 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1519280	290	205	30	6	<b>10,50</b> (12,50)

## 8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1501320	320	35	6	<b>12,50</b> (14,88)



1



2



5



7



4



6



9



8



3

## Taranto

## 1 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1516560	145	125	0,56	6	<b>9,02</b> (10,73)

## 2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1517270	135	100	0,27	6	<b>6,77</b> (8,06)

## 3 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1522100	100	75	6	<b>5,74</b> (6,83)

## 4 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
4.	PZ1506100	Obertasse	67	48	0,10	6	<b>3,27</b> (3,89)
	PZ1508130	Untertasse	130	-	-	6	<b>2,15</b> (2,56)
5.	PZ1506270	Obertasse	100	60	0,27	6	<b>5,54</b> (6,59)
	PZ1507160	Untertasse	160	-	-	6	<b>3,28</b> (3,90)

## 6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
9.	PZ1507230	Obertasse	93	55	0,23	6	<b>3,68</b> (4,38)
	PZ1507150	Untertasse	150	-	-	6	<b>2,69</b> (3,20)
10.	PZ1507350	Obertasse	110	60	0,35	6	<b>5,74</b> (6,83)
	PZ1507160	Untertasse	160	-	-	6	<b>3,28</b> (3,90)

## 8 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
11.	PZ1508100	Obertasse	70	50	0,1	6	<b>3,06</b> (3,64)
	PZ1508130	Untertasse	130	-	-	6	<b>2,15</b> (2,56)
12.	PZ1509210	Obertasse	75	82	0,21	6	<b>3,68</b> (4,38)
	PZ1507150	Untertasse	150	-	-	6	<b>2,69</b> (3,20)

# LIGURIA

- Hotelporzellan cremefarben
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- in sechs Varianten erhältlich





## Liguria A

## 1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
PZ0701180	180	180	20	6	5,74	(6,83)
PZ0701210	210	210	20	6	6,25	(7,44)
PZ0701250	250	250	25	6	9,12	(10,85)
PZ0701270	270	270	25	6	9,12	(10,85)

## 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. VPE Liter Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
PZ0704210	210	210	40	0,5 6	6,25	(7,44)

## 3 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. VPE Liter Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
PZ0702170	170	170	55	0,7 6	6,77	(8,06)

## 4 SCHALE COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. VPE Liter Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
PZ0703205	205	205	45	0,7 6	6,25	(7,44)

## 5 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€)	
				netto (brutto)	
PZ0718105	105	80	6	6,56	(7,81)

## 6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. VPE Liter Stück	Preis (€)	
				netto (brutto)	
PZ0709320	85	95	0,32 6	4,92	(5,85)

## 7 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. VPE Liter Stück	Preis (€)	
							netto (brutto)	
PZ0705370	Obertasse	110	65	65	65	0,37 6	7,38	(8,78)
PZ0705180	Untertasse	-	180	180	-	- 6	4,00	(4,76)

## 8 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. VPE Liter Stück	Preis (€)	
							netto (brutto)	
PZ0708200	Obertasse	75	-	-	70	0,20 6	6,15	(7,32)
PZ0708140	Untertasse	-	140	140	-	- 6	3,38	(4,02)

## 9 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. VPE Liter Stück	Preis (€)	
				netto (brutto)	
PZ0712320	90	130	0,32 6	9,84	(11,71)

## 10 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. VPE Liter Stück	Preis (€)	
								netto (brutto)	
10.	PZ0708100	Obertasse	60	-	-	52	0,10 6	3,68	(4,38)
	PZ0708110	Untertasse	-	110	110	-	- 6	2,46	(2,93)
11.	PZ0708230	Obertasse	80	-	-	75	0,23 6	6,15	(7,32)
	PZ0708110	Untertasse	-	110	110	-	- 6	2,46	(2,93)



## Liguria B

## 1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0801190	190	25	6	<b>3,80</b> (4,52)
PZ0801260	260	25	6	<b>8,10</b> (9,64)
PZ0801310	310	35	6	<b>12,70</b> (15,11)

## 2 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0802205	205	45	0,7	6	<b>6,15</b> (7,32)

## 3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0804030	275	145	3	1	<b>27,70</b> (32,96)

## 4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0805230	230	60	1,40	6	<b>9,74</b> (11,59)

## 5 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
6.	PZ0806100	Obertasse	60	50	0,10	6	<b>2,45</b> (2,92)
	PZ0806110	Untertasse	110	-	-	6	<b>1,75</b> (2,08)
7.	PZ0806190	Obertasse	75	60	0,19	6	<b>3,68</b> (4,38)
	PZ0806130	Untertasse	130	-	-	6	<b>2,10</b> (2,50)

## 7 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0808150	105	60	0,15	6	<b>5,13</b> (6,10)

## 8 DIPSCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0816050	55	30	0,05	6	<b>1,07</b> (1,27)

## 9 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0801310	310	35	6	<b>12,70</b> (15,11)





## Liguria C

## 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€)	
				netto	(brutto)
PZ0901160	160	20	6	<b>3,39</b>	(4,03)
PZ0901210	210	15	6	<b>4,41</b>	(5,25)
PZ0901270	270	20	6	<b>6,46</b>	(7,69)
PZ0901320	320	23	6	<b>12,00</b>	(14,28)

## 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	(brutto)
PZ0902230	230	40	0,6	6	<b>6,25</b>	(7,44)

## 3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	(brutto)
PZ0903270	270	1	1	6	<b>8,61</b>	(10,25)

## 4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	(brutto)
PZ0905030	275	160	3	1	<b>27,70</b>	(32,96)

## 5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
						netto	(brutto)
PZ0904360	Obertasse	110	60	0,36	6	<b>5,74</b>	(6,83)
PZ0904180	Untertasse	180	-	-	6	<b>3,14</b>	(3,74)

## 6 KANNE

Nr.	Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
						netto	(brutto)
6.	PZ0912530	180	150	0,53	1	<b>11,60</b>	(13,80)
7.	PZ0912500	210	90	0,5	1	<b>14,50</b>	(17,26)

## 8 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
							netto	(brutto)
8.	PZ0908200	Obertasse	75	70	0,200	6	<b>3,68</b>	(4,38)
	PZ0908145	Untertasse	145	-	-	6	<b>2,47</b>	(2,94)

## 9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	(brutto)
PZ0915240	240	170	23	6	<b>8,41</b>	(10,01)
PZ0915310	310	217	25	6	<b>13,60</b>	(16,18)
PZ0915360	360	260	32	6	<b>17,30</b>	(20,59)

## 10 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€)	
				netto	(brutto)
PZ0901320	320	23	6	<b>12,00</b>	(14,28)



## Liguria D

## 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Stück	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1001230	230	20	6	6	<b>5,54</b> (6,59)
PZ1001290	290	20	6	6	<b>8,00</b> (9,52)
PZ1001320	320	30	6	6	<b>11,80</b> (14,04)

## 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1002240	240	40	0,4	6	<b>7,48</b> (8,90)

## 3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1003030	310	190	3	1	<b>27,70</b> (32,96)

## 4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1004160	160	55	0,46	6	<b>4,31</b> (5,13)
PZ1004230	230	70	1,40	6	<b>9,74</b> (11,59)
PZ1004250	250	95	2,60	6	<b>10,50</b> (12,50)

## 5 CAPPUCCINOTASSE

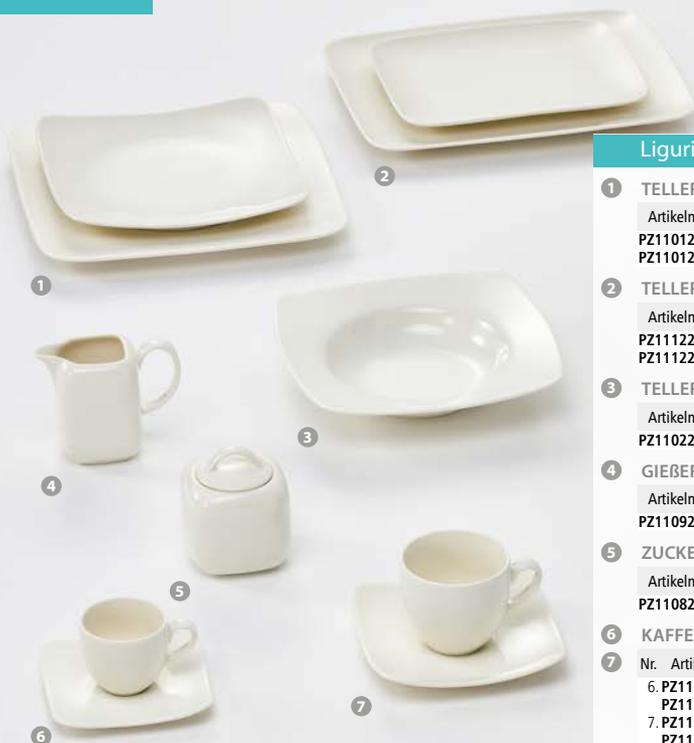
Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
5.	PZ1005090	Obertasse	65	50	0,09	6	<b>2,86</b> (3,40)
	PZ1005115	Untertasse	115	-	-	6	<b>1,66</b> (1,98)
6.	PZ1006260	Obertasse	100	60	0,26	6	<b>5,33</b> (6,34)
	PZ1006160	Untertasse	160	-	-	6	<b>3,29</b> (3,92)

## 7 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1012240	240	170	20	6	<b>8,41</b> (10,01)
PZ1012310	310	217	25	6	<b>13,60</b> (16,18)
PZ1012360	360	260	30	6	<b>17,30</b> (20,59)

## 8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1001320	320	30	6	<b>11,80</b> (14,04)



## Liguria E

## 1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
PZ1101200	200	200	23	6	6,25	(7,44)
PZ1101250	250	250	23	6	9,12	(10,85)

## 2 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
PZ1112220	220	175	20	6	6,25	(7,44)
PZ1112290	290	230	25	6	9,12	(10,85)

## 3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
						netto (brutto)	
PZ1102210	210	210	40	0,5	6	6,25	(7,44)

## 4 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
PZ1109200	105	85	0,2	6	7,48	(8,90)

## 5 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
						netto (brutto)	
PZ1108240	70	70	105	0,24	6	9,84	(11,71)

## 6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
									netto (brutto)	
6.	PZ1104096	Obertasse	57	-	55	0,1	6	3,19	(3,80)	
	PZ1104110	Untertasse	-	110	110	10	-	6	2,61	(3,11)
7.	PZ1105200	Obertasse	75	-	70	0,2	6	4,61	(5,49)	
	PZ1105135	Untertasse	-	135	135	10	-	6	3,80	(4,52)



## Liguria F

## 1 TELLER FLACH

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
1.	PZ1201210	210	210	6	6,15	(7,32)
	PZ1201270	270	270	6	10,30	(12,26)
2.	PZ1202230	300	230	6	11,90	(14,16)

## 3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto (brutto)	
PZ1203185	185	185	0,3	6	6,15	(7,32)



1



2



3



4



## Hotelporzellan Creme

### 1 DOPPELSCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1705250	250	120	60	2 x 0,165	4	<b>9,84</b> (11,71)

### 2 PRÄSENTIERSCHÄLCHEN-SET WELLENFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1706360	360	150	40	3 x 0,15	1	<b>19,90</b> (23,68)

### 3 SCHÄLCHEN MUSCHELFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1518180	180	90	30	6	<b>7,18</b> (8,54)

### 4 DIPSCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0816050	55	30	0,05	6	<b>1,07</b> (1,27)

### 5 SET MINI-PRÄSENTIERSCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1707330	330	90	60	4 x 0,08	3	<b>13,50</b> (16,07)



5





## Hotelporzellan weiß

## 1 SCHÄLCHEN-SET

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	PZ0609230	230	230	55	4 x 0,14	1	<b>14,00</b> (16,66)
2.	PZ0611330	330	-	30	3 x 0,26	1	<b>24,60</b> (29,27)

## 3 SCHALE

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
3.	PZ0608210	210	110	25	0,2	6	<b>5,54</b> (6,59)
4.	PZ0607190	190	100	35	0,32	6	<b>5,54</b> (6,59)

## 5 TELLER FLACH RAND

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Liter	Preis (€) netto (brutto)
PZ0221230	230	115	10	6	<b>4,17</b> (4,96)

## 6 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	<b>3,93</b> (4,68)

## 7 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0619300	165	55	0,3	6	<b>4,61</b> (5,49)

## 8 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	<b>3,93</b> (4,68)
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	<b>3,93</b> (4,68)

## 9 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0617090	75	40	0,09	6	<b>2,82</b> (3,36)

## 10 FINGERFOOD-LÖFFEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0620190	190	25	0,095	6	<b>4,82</b> (5,74)

## 11 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
12.	PZ0118055	55	18	0,013	6	<b>0,82</b> (0,98)
13.	PZ0118070	58	30	0,046	6	<b>0,82</b> (0,98)
14.	PZ0615090	60	45	0,14	6	<b>2,08</b> (2,48)
15.	PZ0118058	70	20	0,032	6	<b>0,82</b> (0,98)
16.	PZ0616270	80	40	0,14	6	<b>1,68</b> (2,00)

# PORZELLANSERIE ELEGANTIA



- Elegantia ist eine neue, sehr vielseitige Porzellanserie mit einem sanften Cremeton. Modernes Design, Ästhetik und Funktion vereinen sich zu einem großen Erlebnis, das mit den verschiedenen Stilrichtungen in der Gastronomie aufs Beste harmoniert
- eine große Auswahl an verschiedenen Artikeln ermöglicht unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten
- mit einer abrieb- und kratzfesten Glasur und schlagsicheren Kanten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





## Elegantia

## 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1701180	180	16	6	<b>2,99</b> (3,56)
PZ1701205	205	18	6	<b>3,16</b> (3,76)
PZ1701232	232	20	4	<b>4,09</b> (4,87)
PZ1701255	255	25	3	<b>5,74</b> (6,83)
PZ1701280	280	25	3	<b>7,69</b> (9,15)

## 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1703230	230	39	0,74	4	<b>6,97</b> (8,29)

## 3 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1716245	245	183	23	0,28	2	<b>7,18</b> (8,54)
PZ1716285	285	210	25	0,40	2	<b>9,33</b> (11,10)

## 4 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1702150	150	150	20		6	<b>5,02</b> (5,97)
PZ1702200	200	200	28		4	<b>8,20</b> (9,76)
PZ1702250	250	250	30		2	<b>10,40</b> (12,38)
PZ1702300	300	300	30		2	<b>14,90</b> (17,73)

## 5 TELLER TIEF

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1713235	235	235	40	1,23	4	<b>17,10</b> (20,35)



## Elegantia

## 1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1709130	130	65	0,42	4	<b>3,74</b> (4,45)

## 2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1710150	150	55	0,45	6	<b>3,08</b> (3,67)
PZ1710175	175	56	0,57	4	<b>5,74</b> (6,83)

## 3 SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1708155	155	47	0,37	4	<b>4,41</b> (5,25)

## 4 KAFFEETASSEN

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1730300	Obertasse	105	54	0,3	4	<b>3,38</b> (4,02)
PZ1730155	Untertasse	155	23	-	4	<b>3,30</b> (3,93)

## 5 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
5.	PZ1736260	77	97	0,26	6	<b>4,09</b> (4,87)



## Elegantia

## 1 SAUCIERE MIT UNTERTASSE

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1735195	Untertasse	195	93	20	-	6	2,57 (3,06)
PZ1735210	Untertasse	210	107	23	-	6	3,12 (3,71)

## 2 DOPPELSCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1705250	250	120	60	2 x 0,165	4	9,84 (11,71)

## 3 PRÄSENTIERSCHÄLCHEN-SET WELLENFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1706360	360	150	40	3 x 0,15	1	19,90 (23,68)

## 4 SET MINI-PRÄSENTIERSCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1707330	330	90	60	4 x 0,08	3	13,50 (16,07)

## PORZELLANSERIE ISABELL



- Hotelporzellan weiß
- kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





## 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22301170	170	20	12	<b>1,25</b> (1,49)
P22301180	180	22	6	<b>1,81</b> (2,15)
P22301200	200	23	6	<b>2,14</b> (2,55)
P22301230	230	23	6	<b>2,90</b> (3,45)
P22301240	240	23	4	<b>3,03</b> (3,61)
P22301250	250	25	4	<b>3,43</b> (4,08)
P22301260	270	25	4	<b>3,60</b> (4,28)
P22301280	280	33	3	<b>5,45</b> (6,49)
P22301310	310	30	3	<b>6,83</b> (8,13)

## 2 SCHÜSSEL FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22310022	145	39	0,220	12	<b>2,02</b> (2,40)
P22310035	170	43	0,350	5	<b>2,27</b> (2,70)
P22310050	220	40	0,500	6	<b>3,47</b> (4,13)

## 3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22305180	180	34	0,150	6	<b>1,78</b> (2,12)
P22305200	200	40	0,210	6	<b>2,62</b> (3,12)
P22305230	230	40	0,300	4	<b>3,32</b> (3,95)
P22305250	250	45	0,350	4	<b>5,49</b> (6,53)
P22305305	305	45	0,550	3	<b>8,89</b> (10,58)

## 4 PFEFFERSTREUER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22308002	40	80	24	<b>1,17</b> (1,39)

## 5 SALZSTREUER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22308001	40	80	24	<b>1,17</b> (1,39)

## 6 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
6.	P22322006	75	28	0,065	12	<b>1,14</b> (1,36)
7.	P22322003	50	18	0,030	24	<b>0,73</b> (0,87)

## 8 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22323026	Obertasse	100	65	0,260	6	<b>1,70</b> (2,02)
P22323003	Untertasse	145	20	-	12	<b>1,01</b> (1,20)

## 9 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22323017	Obertasse	85	60	0,170	12	<b>1,70</b> (2,02)
P22323002	Untertasse	140	20	-	12	<b>0,93</b> (1,11)

## 10 MOCCATASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22323009	Obertasse	60	55	0,090	12	<b>1,17</b> (1,39)
P22323001	Untertasse	120	18	-	12	<b>0,65</b> (0,77)

## 11 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22313027	Obertasse	100	60	0,270	6	<b>2,39</b> (2,84)
P22313001	Untertasse	140	20	-	12	<b>1,37</b> (1,63)
P22313038	Obertasse	120	75	0,380	6	<b>2,79</b> (3,32)
P22313002	Untertasse	140	25	-	12	<b>1,78</b> (2,12)

## 12 PLATTE MIT FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
P22309295	295	210	20	3	<b>5,21</b> (6,20)
P22309350	350	250	25	3	<b>6,79</b> (8,08)
P22309400	400	290	30	3	<b>10,50</b> (12,50)
P22309450	450	330	30	3	<b>22,70</b> (27,01)

### 1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2314350	300	175	3,500	1	<b>20,50</b> (24,40)

### 2 SCHÜSSEL COUP RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2312020	100	48	0,200	12	<b>1,70</b> (2,02)
PZ2312038	125	60	0,380	6	<b>2,10</b> (2,50)
PZ2312070	150	70	0,700	12	<b>2,62</b> (3,12)

### 3 MENAGEN-SET 3-TEILIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2308003	120	60	92	12	<b>4,57</b> (5,44)

### 4 TELLER TIEF COUP RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2321065	200	45	0,650	6	<b>3,56</b> (4,24)

### 5 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2320150	150	17	12	<b>1,17</b> (1,39)
PZ2320180	180	21	6	<b>1,54</b> (1,83)
PZ2320200	200	26	6	<b>2,14</b> (2,55)
PZ2320230	230	26	4	<b>2,90</b> (3,45)
PZ2320250	250	29	4	<b>3,83</b> (4,56)
PZ2320300	300	35	4	<b>8,72</b> (10,38)
PZ2320360	360	35	3	<b>14,00</b> (16,66)
PZ2320410	410	42	3	<b>23,60</b> (28,08)

### 6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2307030	80	92	0,300	12	<b>1,73</b> (2,06)

### 7 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2307028	80	85	0,280	12	<b>2,27</b> (2,70)

### 8 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2317040	160	98	0,400	2	<b>6,39</b> (7,60)
PZ2318064	170	120	0,640	2	<b>4,44</b> (5,28)

### 9 MOCCATASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2319009	Obertasse	65	49	0,090	12	<b>1,17</b> (1,39)
PZ2319001	Untertasse	120	-	-	12	<b>0,65</b> (0,77)

### 10 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2319025	Obertasse	85	55	0,250	12	<b>1,70</b> (2,02)
PZ2319002	Untertasse	155	24	-	12	<b>0,93</b> (1,11)
PZ2319030	Obertasse	95	60	0,300	12	<b>2,27</b> (2,70)
PZ2319003	Untertasse	160	24	-	12	<b>1,33</b> (1,58)

### 11 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2317002	96	101	0,320	6	<b>2,75</b> (3,27)

### 12 PLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2324310	310	240	30	4	<b>5,21</b> (6,20)
PZ2324360	360	260	26	3	<b>6,79</b> (8,08)
PZ2324410	410	290	29	3	<b>10,50</b> (12,50)
PZ2324470	470	330	34	3	<b>22,70</b> (27,01)





## 1 SCHÜSSEL ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2306040	120	120	70	0,400	6	<b>2,62</b> (3,12)
PZ2306055	150	150	65	0,550	4	<b>4,60</b> (5,47)
PZ2306170	200	200	90	1,700	4	<b>7,28</b> (8,66)

## 2 TEEKANNE MIT TEETASSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2317001	170	135	0,350	1	<b>10,30</b> (12,26)

## 3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2307035	85	95	0,350	12	<b>1,94</b> (2,31)

## 4 GIEßER MIT HENKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2316010	80	85	0,100	6	<b>1,81</b> (2,15)
PZ2316029	115	110	0,290	6	<b>3,72</b> (4,43)
PZ2316045	130	125	0,450	6	<b>9,94</b> (11,83)

## 5 TELLER FLACH

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2302140	140	140	15	6	<b>1,86</b> (2,21)
PZ2302175	175	175	20	6	<b>3,35</b> (3,99)
PZ2302235	235	235	25	4	<b>8,29</b> (9,87)

## 6 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2315016	175	55	105	0,160	6	<b>2,71</b> (3,22)
PZ2315050	230	95	135	0,500	6	<b>8,08</b> (9,62)

## 7 VASE

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2315140	140	0,130	6	<b>2,62</b> (3,12)

## 8 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2305270	270	42	0,300	4	<b>12,40</b> (14,76)

## 9 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2311023	110	45	0,230	6	<b>1,98</b> (2,36)
PZ2311040	130	55	0,400	12	<b>2,62</b> (3,12)
PZ2311055	145	65	0,550	12	<b>3,40</b> (4,05)

## 10 DIPSCHÄLCHEN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
10.	PZ2325080	80	80	20	-	24	<b>1,41</b> (1,68)
11.	PZ2325075	75	50	0,125	24	1,22	(1,45)

## 12 AUFLAUFFORMEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2318006	70	32	0,060	24	<b>0,80</b> (0,95)
PZ2318010	80	35	0,100	24	<b>0,88</b> (1,05)
PZ2318013	90	40	0,130	12	<b>1,14</b> (1,36)
PZ2318030	100	50	0,300	12	<b>1,54</b> (1,83)
PZ2318018	135	53	0,480	12	<b>2,50</b> (2,98)

## 13 PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2304330	330	15	4	<b>12,40</b> (14,76)

## OPALGLAS GESCHIRR

- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück





## Serie Toledo

## 1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2001200	200	19	6	<b>1,25</b> (1,49)
PZ2001250	250	23	6	<b>1,56</b> (1,86)

## 2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2002240	240	36	0,6	6	<b>1,56</b> (1,86)

## 3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2006175	175	45	0,6	6	<b>2,06</b> (2,45)

## 4 SALATSCHÜSSEL KLEIN

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2004125	Schüssel	125	80	0,5	4	<b>2,10</b> (2,50)
PZ2005145	Untere	145	18	-	6	<b>1,71</b> (2,03)

## 5 SALATSCHÜSSEL GROSS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ204190	190	80	1,4	6	<b>4,28</b> (5,09)

## 6 PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2003220	220	21	140	6	<b>2,53</b> (3,01)
PZ2003300	300	27	220	6	<b>5,06</b> (6,02)
PZ2003350	350	27	270	6	<b>5,45</b> (6,49)

## 7 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2007087	81	107	0,32	6	<b>2,21</b> (2,63)

## 8 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
8.	PZ2007074	74	90	0,25	24	<b>2,06</b> (2,45)
9.	PZ2007080	80	99	0,34	12	<b>2,26</b> (2,69)

## 10 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2001330	330	12	6	<b>2,84</b> (3,38)

## Serie Performa

## 1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2501155	155	16	6	<b>1,31</b> (1,56)
PZ2501195	195	18	6	<b>1,61</b> (1,92)
PZ2501235	235	20	6	<b>1,98</b> (2,36)
PZ2501260	260	21	6	<b>2,25</b> (2,68)

## 2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2502225	225	30	0,350	6	<b>2,14</b> (2,55)

## 3 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2503170	170	51	0,500	6	<b>2,14</b> (2,55)

## 4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2504100	100	41	0,170	6	<b>1,88</b> (2,24)
PZ2504140	140	57	0,500	6	<b>2,66</b> (3,17)
PZ2504170	170	69	0,920	6	<b>3,64</b> (4,33)

## Serie Performa

## 1 PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2505220	220	143	6	<b>3,71</b> (4,41)
PZ2505300	300	218	6	<b>3,41</b> (4,06)

## 2 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
2.	PZ2506013	Obertasse	75	51	0,13	6	<b>2,44</b> (2,90)
	PZ2506001	Untertasse	123	15		6	<b>1,61</b> (1,92)
3.	PZ2506022	Obertasse	85	59	0,22	6	<b>2,59</b> (3,08)
	PZ2506002	Untertasse	160	18		6	<b>1,28</b> (1,52)
4.	PZ2506028	Obertasse	93	64	0,28	6	<b>3,49</b> (4,15)
	PZ2506002	Untertasse	160	18		6	<b>1,28</b> (1,52)

## Serie Parma

## 1 PLATTE ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2401210	210	180	18	6	<b>2,89</b> (3,44)
PZ2401280	280	200	17	6	<b>3,45</b> (4,11)
PZ2401340	340	240	17	6	<b>7,09</b> (8,44)

## Serie Ebro

## 1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2101200	200	18	6	<b>1,32</b> (1,57)
PZ2101225	255	22	6	<b>1,67</b> (1,99)

## 2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2102235	235	36	0,6	6	<b>1,63</b> (1,94)

## 3 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2103135	135	70	0,5	4	<b>2,26</b> (2,69)

## 4 SCHÜSSEL

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
4.	PZ2105125	125	53	0,35	6	<b>2,21</b> (2,63)
5.	PZ2105230	230	98	2	3	<b>6,23</b> (7,41)

## 6 PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2106230	230	21	6	<b>2,69</b> (3,20)
PZ2106355	355	27	6	<b>5,06</b> (6,02)

## 7 TASSE MIT UNTERTASSE

- Untertasse Ø = 160 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2104081	81	76	0,25	6	<b>3,51</b> (4,18)

## 8 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ2106320	320	26	6	<b>4,67</b> (5,56)



## EMAILLE-GESCHIRR

- glatte und kratzfeste Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig





## Emaille-Geschirr

### 1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT3101200	200	15	<b>6,00</b> (7,14)
TT3101240	240	20	<b>7,41</b> (8,82)

### 2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT3201220	220	45	<b>9,88</b> (11,76)

### 3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
TT3301065	160	65	0,650	<b>6,00</b> (7,14)

### 4 SCHALE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
TT3401042	180	130	40	0,420	<b>8,82</b> (10,50)
TT3401050	200	145	43	0,500	<b>9,88</b> (11,76)
TT3401075	220	170	47	0,750	<b>11,30</b> (13,45)

### 5 TRINKBECHER

- ohne Henkel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
TT3000300	90	90	0,300	<b>6,70</b> (7,97)

### 6 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
6.	TT3102040	80	80	0,400	<b>4,23</b> (5,03)
7.	TT3102057	90	90	0,570	<b>5,65</b> (6,72)

### 8 MOCCATASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
TT3101010	50	50	0,100	<b>3,17</b> (3,77)

# AUFLAUFFORMEN

- traditionelles Ofen- und Tischgeschirr
- im mediterranen Branton
- ideal zum Backen und Gratinieren, sowie zum Servieren von Tapas
- hitzebeständig bis 250 °C
- gleichmäßige Wärmeverteilung und Warmhaltung
- nicht unempfindlich gegen Temperaturschocks
- Verkauf in Verpackungseinheiten





## Auflaufformen

### 1 AUFLAUFFORM

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
TT2001120	120	40	0,27	6	<b>2,37</b> (2,82)
TT2001160	160	55	0,65	6	<b>3,56</b> (4,24)

### 2 AUFLAUFFORM

- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
TT2002145	143	98	43	0,23	6	<b>2,77</b> (3,30)
TT2002155	154	112	50	0,35	6	<b>3,17</b> (3,77)
TT2002175	176	127	60	0,50	6	<b>4,31</b> (5,13)
TT2002195	193	140	64	0,70	6	<b>4,73</b> (5,63)

### 3 GRATINSCHÄLCHEN

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
TT2003080	76	45	0,10	6	<b>1,59</b> (1,89)
TT2003095	93	53	0,20	6	<b>2,37</b> (2,82)

### 4 TAPASSCHALE

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
TT2006100	100	24	0,10	6	<b>1,59</b> (1,89)
TT2006130	132	35	0,26	6	<b>3,17</b> (3,77)

### 5 AUFLAUFFORM MIT GRIFFEN

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
TT2005125	127	25	156	0,16	6	<b>5,57</b> (6,63)

### 6 AUFLAUFFORM MIT GRIFFEN

- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
TT2004200	200	115	29	0,23	6	<b>4,31</b> (5,13)



## GLÄSER VON BORMIOLI ROCCO



- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

### GLASSERIE ROCK BAR



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL7401070	Schnapsglas	51	64	0,070	6	<b>0,89</b> (1,06)
2.	GL7402200	Whiskybecher	76	84	0,200	6	<b>1,12</b> (1,33)
3.	GL7403270	Whiskybecher	84	92	0,270	6	<b>1,29</b> (1,54)
4.	GL7404390	Whiskybecher	91	101	0,390	6	<b>1,45</b> (1,73)
5.	GL7405290	Longdrinkglas	72	135	0,290	6	<b>1,59</b> (1,89)
6.	GL7406360	Longdrinkglas	79	141	0,360	6	<b>1,89</b> (2,25)
7.	GL7407370	Longdrinkglas	83	121	0,370	6	<b>1,99</b> (2,37)
8.	GL7408480	Longdrinkglas	90	131	0,480	6	<b>2,40</b> (2,86)
9.	GL7409650	Longdrinkglas	96	163	0,650	6	<b>2,90</b> (3,45)

# GLASSERIE RESTAURANT

- lasergeschnittene feine Ränder
- leichte Ausführung
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



CRYSTAL  
GLASS



1



2



3



4



5

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL2401425	Weinglas	83	215	0,425	12	<b>4,20</b> (5,00)
2.	GL2402525	Weinglas	83	215	0,525	12	<b>4,90</b> (5,83)
3.	GL2403240	Sektglas	75	215	0,240	4	<b>4,20</b> (5,00)
4.	GL2404430	Trinkbecher	85	105	0,430	3	<b>3,60</b> (4,28)
5.	GL2405161	Dekanter	185	211	1,610	1	<b>26,40</b> (31,42)

# GLÄSER MIT EICHSTRICH



- besonders geeignet für Hotel, Restaurant und Catering
- hochwertige Serie mit Eichstrich
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Lp	Artikelnr.	Produkt	Eichstrich Liter	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL7312440	Weinglas	0,2	87	216	0,440	6	<b>3,49</b> (4,15)
2.	GL7313550	Weinglas	0,25	95	230	0,550	6	<b>4,31</b> (5,13)
3.	GL7311600	Weinglas	0,2	95	238	0,600	6	<b>3,90</b> (4,64)
4.	GL7341260	Sektglas	0,1	78	245	0,260	6	<b>3,49</b> (4,15)
5.	GL7342230	Sektglas	0,1	62	235	0,230	6	<b>3,41</b> (4,06)
6.	GL7331255	Trinkbecher	0,2	73	88	0,255	6	<b>1,01</b> (1,20)
7.	GL7332310	Trinkglas	0,2	59	166	0,310	6	<b>1,09</b> (1,30)
8.	GL7322390	Biertulpe	0,3	80	186	0,390	6	<b>2,10</b> (2,50)
9.	GL7323590	Bierglas	0,4	88	158	0,590	6	<b>1,50</b> (1,79)
10.	GL7321545	Bierglas	0,4	78	278	0,545	6	<b>4,61</b> (5,49)
11.	GL5401370	Bierkrug mit Henkel	0,3	74	133	0,37	6	<b>2,30</b> (2,74)
	GL5401670	Bierkrug mit Henkel	0,5	90	157	0,67	6	<b>2,73</b> (3,25)



# PORTIONS- UND SERVIERGLÄSER

- hohe Qualität und anspruchsvolles Design
- ideal für kreatives Anrichten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

## FLASCHEN „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL7102200	64	116	0,200	12	<b>1,02</b> (1,21)
GL7102400	73	155	0,400	12	<b>1,20</b> (1,43)



## GLÄSER „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL7104250	86	93	0,250	12	<b>1,28</b> (1,52)
GL7104500	90	136	0,500	12	<b>0,93</b> (1,11)



## EINMACHGLAS

- inkl. Deckel mit Gummidichtung



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL7101125	83	71	0,125	6	<b>2,44</b> (2,90)
GL7101200	83	84	0,200	6	<b>2,54</b> (3,02)
GL7101350	98	100	0,350	6	<b>2,65</b> (3,15)

## GLASBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL5501450	67	130	0,45	12	<b>2,02</b> (2,40)

## GLASKRUG „QUATTRO STAGIONI“

- GL7103415 ohne Deckel
- GL7103750 mit Schraubdeckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL7103415	78	136	0,415	12	<b>2,45</b> (2,92)
GL7103750	96	146	0,750	8	<b>3,80</b> (4,52)

## SCHRAUBDECKEL



Artikelnr.	Beschreibung	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL7199001	Schraubdeckel für die Gläser GL7103415, GL7104250 und GL7104500	70	6	<b>0,60</b> (0,71)
GL7199002	Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400	56	6	<b>0,45</b> (0,54)

GLASFLASCHE BASIC  
- mit Bügelverschluss

**Pasabahçe**  
KONZERVIERGLASERIE



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL6901500	31-70	245	0,500	6	<b>2,19</b> (2,61)
GL6901010	31-74	308	1,00	12	<b>4,56</b> (5,43)

GLASFLASCHE BASIC ECKIG  
- mit Bügelverschluss



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL6902250	192	0,250	12	<b>1,67</b> (1,99)
GL6902500	253	0,500	12	<b>2,21</b> (2,63)

## EISBECHER UND DESSERTSCHALEN

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



1



2



3



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL4003380	85	182	0,380	6	<b>2,33</b> (2,77)
2.	GL4003300	116	125	0,300	6	<b>3,45</b> (4,11)
3.	GL4003375	130	90	0,375	12	<b>2,18</b> (2,59)



1



2



3



4



5



6

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)	Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL4003220	110	60	0,225	12	<b>2,78</b> (3,31)	4.	GL4004280	100	166	0,280	6	<b>4,80</b> (5,71)
2.	GL4003360	115	99	0,360	6	<b>4,43</b> (5,27)	5.	GL4004300	125	180	0,300	6	<b>5,90</b> (7,02)
3.	GL4004260	104	94	0,260	6	<b>2,19</b> (2,61)	6.	GL4004345	110	140	0,345	6	<b>6,79</b> (8,08)

# PASABAHCE GLÄSER

**Pasabahce**  
PROFESSIONAL



- für die professionelle Gastronomie
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand

## GLASSERIE BISTRO

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- glatte abgerundete Ränder
- aus einem Stück
- spülmaschinenfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



1



2



3



4



5



6

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL0101050	Likörglas	45-50	113	0,050	24	<b>1,00</b> (1,19)
2.	GL0102265	Sektschale	95-66	134	0,265	12	<b>1,46</b> (1,74)
3.	GL0103190	Martini glas	107-64	136	0,190	12	<b>1,48</b> (1,76)
4.	GL0105280	Weinglas	64-66	150	0,210	12	<b>1,21</b> (1,44)
5.	GL0104210	Weinglas	68-66	160	0,280	12	<b>1,26</b> (1,50)
6.	GL0106180	Sektglas	51-64	190	0,180	12	<b>1,21</b> (1,44)

## GLASSERIE IMPERIAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- aus einem Stück gefertigt
- glatte abgerundete Ränder
- besonders robust
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- spülmaschinengeeignet



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL0204190	Weinglas	60-69	162	0,190	12	<b>1,25</b> (1,49)
2.	GL0202260	Weinglas	75-66	172	0,260	12	<b>1,34</b> (1,59)
3.	GL0201460	Weinglas	91-76	207	0,460	12	<b>1,51</b> (1,80)
4.	GL0203200	Sektglas	50-64	212	0,200	12	<b>1,34</b> (1,59)

## GLASSERIE IMPERIAL PLUS

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- elegantes Design
- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Beschädigungen
- spülmaschinenfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL0401230	Weinglas	64-70	177	0,230	12	<b>2,09</b> (2,49)
2.	GL0402320	Weinglas	75	197	0,320	12	<b>2,25</b> (2,68)
3.	GL0404420	Weinglas	80-75	210	0,420	12	<b>2,25</b> (2,68)
4.	GL0403150	Sektglas	47-57	196	0,150	12	<b>2,09</b> (2,49)

### GLASSERIE PRIMETIME

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Bankette, Restaurants und Cafés
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL0504240	Weinglas	56-64	180	0,240	12	<b>1,73</b> (2,06)
2.	GL0505338	Weinglas	62-64	189	0,338	12	<b>1,88</b> (2,24)
3.	GL0506500	Burgunderglas	108-75	179	0,500	12	<b>2,05</b> (2,44)
4.	GL0501400	Weinglas	67-75	205	0,400	12	<b>1,93</b> (2,30)
5.	GL0502520	Weinglas	70-75	220	0,520	12	<b>2,02</b> (2,40)
6.	GL0503165	Sektglas	43-64	205	0,165	12	<b>1,77</b> (2,11)

### GLASSERIE ALLEGRA

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Cafés, Restaurants und Hotels
- modernes Design
- verstärkte abgerundete Ränder
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL0601425	Trinkbecher	67	110	0,425	6	<b>1,34</b> (1,59)
2.	GL0602470	Trinkglas	65	148	0,470	6	<b>1,48</b> (1,76)
3.	GL0603490	Weinglas	64	218	0,490	6	<b>2,42</b> (2,88)
4.	GL0604350	Weinglas	57	217	0,350	6	<b>2,34</b> (2,78)
5.	GL0605195	Sektglas	45	226	0,195	6	<b>2,30</b> (2,74)



## GLÄSER

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL2001270	Longdrinkglas	75-51	128	0,270	12	<b>1,23</b> (1,46)
2.	GL2002410	Longdrinkglas	88-61	147	0,410	12	<b>1,41</b> (1,68)
3.	GL2003300	Trinkbecher	75-53,5	85	0,300	12	<b>1,02</b> (1,21)
4.	GL2004335	Trinkglas	59-50	146	0,335	12	<b>1,08</b> (1,29)

## GLASSERIE LYRIC

- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6801230	Weinglas	70-68	185	0,230	6	<b>3,02</b> (3,59)
2.	GL6801320	Weinglas	76-78	195	0,320	6	<b>3,11</b> (3,70)
3.	GL6801400	Weinglas	85-80	200	0,400	6	<b>3,21</b> (3,82)
4.	GL6802210	Sektglas	55-68	210	0,210	6	<b>3,02</b> (3,59)
5.	GL6803370	Trinkglas	93-55	90	0,370	12	<b>1,78</b> (2,12)



# GLASSERIE TIMELESS

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders robust
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



1



2



3



4



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6701062	Schnapsglas	82-42	61	0,062	4	<b>1,22</b> (1,45)
2.	GL6702320	Weinglas	87-75	151	0,320	4	<b>2,82</b> (3,36)
3.	GL6703255	Sektschale	110-82	157	0,255	4	<b>2,48</b> (2,95)
4.	GL6704500	Cocktailglas	100-85	198	0,500	4	<b>3,44</b> (4,09)
5.	GL6705200	Trinkglas	72-67	83	0,200	12	<b>1,93</b> (2,30)
6.	GL6705340	Trinkglas	85-79	96	0,340	4	<b>2,23</b> (2,65)
7.	GL6706295	Longdrinkglas	67-62	143	0,295	4	<b>2,48</b> (2,95)
8.	GL6706450	Longdrinkglas	77-70	161	0,450	4	<b>2,73</b> (3,25)

# GLASSERIE ENOTECA

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Bankette, Restaurants und Cafés
- Verkauf in Verpackungseinheiten



1



2



3



4



5



6



7

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL0801440	Weinglas	64-82	225	0,440	6	<b>2,85</b> (3,39)
2.	GL0802545	Weinglas	70-82	235	0,545	6	<b>2,83</b> (3,37)
3.	GL0804780	Weinglas	72-85	244	0,620	6	<b>2,95</b> (3,51)
4.	GL0803620	Burgunderglas	80-85	228	0,780	6	<b>3,17</b> (3,77)
5.	GL0805170	Sektglas	52-70	225	0,170	6	<b>2,83</b> (3,37)
6.	GL0806220	Martini glas	114-82	178	0,220	6	<b>3,03</b> (3,61)
7.	GL0807460	Margaritaschale	115-85	220	0,460	6	<b>3,17</b> (3,77)

SCHNAPSGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL1201040	44-35	71	0,040	12	<b>0,78</b> (0,93)
2.	GL1202031	50-35	59	0,030	12	<b>0,72</b> (0,86)
3.	GL1203040	50-35	60	0,040	12	<b>0,78</b> (0,93)
4.	GL1204050	49-37	108	0,050	12	<b>1,13</b> (1,34)
5.	GL1205060	52-34	88	0,060	12	<b>0,80</b> (0,95)



COCKTAILGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL1305031	Cocktailglas	72	153	0,250	6	<b>1,80</b> (2,14)
2.	GL1301450	Cocktailglas	85-80	198	0,450	12	<b>2,31</b> (2,75)
3.	GL1302370	Cocktailglas	74-71	178	0,370	12	<b>1,97</b> (2,34)
4.	GL1304280	Cocktailglas	73-68	155	0,280	12	<b>1,70</b> (2,02)
5.	GL1306255	Cognacschwenker	55-65	115	0,250	12	<b>1,55</b> (1,84)
6.	GL1307410	Cognacschwenker	68-78	126	0,380	12	<b>1,81</b> (2,15)
7.	GL1303300	Margaritaschale	115-70	169	0,300	12	<b>1,88</b> (2,24)

## GLASSERIE GRANDE-S



1



2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL1601310	Whiskybecher	89-60	98	0,310	12	<b>1,11</b> (1,32)
2.	GL1602320	Longdrinkglas	76-50	128	0,280	12	<b>1,20</b> (1,43)



## GLASSERIE NEXT



1



2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL1701200	Trinkglas	71-58	84	0,200	12	<b>0,93</b> (1,11)
2.	GL1702285	Trinkglas hoch	72-57	118	0,285	12	<b>1,00</b> (1,19)

## GLASSERIE SIDE



1



2



3



4



5

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL1505060	Schnapsglas	45-43	68	0,060	12	<b>0,75</b> (0,89)
2.	GL1509060	Schnapsglas	38	98	0,060	12	<b>0,85</b> (1,01)
3.	GL1508165	Aperitifglas	57-53	100	0,160	12	<b>0,99</b> (1,18)
4.	GL1501220	Whiskybecher	74-69	89	0,220	12	<b>1,05</b> (1,25)
5.	GL1506315	Whiskybecher	83-78	94	0,315	12	<b>1,41</b> (1,68)
6.	GL1510210	Longdrinkglas	56-50	140	0,210	12	<b>0,93</b> (1,11)
7.	GL1504290	Longdrinkglas	63-59	140	0,290	12	<b>1,05</b> (1,25)
8.	GL1503300	Longdrinkglas	60-53	166	0,300	12	<b>1,09</b> (1,30)
9.	GL1507375	Longdrinkglas	68-62	150	0,375	12	<b>1,23</b> (1,46)



6



7



8



9

**GLASSERIE ISTANBUL**


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>GL1402185</b>	Whiskybecher	69	80	0,185	12	<b>0,74</b> (0,88)
2.	<b>GL1403240</b>	Whiskybecher	74-69	89	0,240	12	<b>0,75</b> (0,89)
3.	<b>GL1401290</b>	Longdrinkglas	62-58	134	0,290	12	<b>0,76</b> (0,90)
4.	<b>GL1404487</b>	Longdrinkglas	74-67	161	0,487	12	<b>1,32</b> (1,57)

**GLASSERIE CENTRA**


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>GL1901060</b>	Schnapsglas	45-43	69	0,060	6	<b>0,93</b> (1,11)
2.	<b>GL1902185</b>	Aperitifglas	69-64	84	0,185	6	<b>1,22</b> (1,45)
3.	<b>GL1903320</b>	Whiskybecher	83-78	93	0,320	6	<b>1,50</b> (1,79)
4.	<b>GL1904218</b>	Longdrinkglas	56-50	140	0,215	6	<b>1,35</b> (1,61)
5.	<b>GL1905310</b>	Longdrinkglas	60-53	171	0,310	6	<b>1,46</b> (1,74)
6.	<b>GL1906355</b>	Longdrinkglas	68-63	152	0,355	6	<b>1,54</b> (1,83)

## GLASSERIE KARAT



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>GL6301200</b>	Trinkglas	75-65	75	0,200	6	<b>0,91</b> (1,08)
2.	<b>GL6301250</b>	Trinkglas	72-62	100	0,250	6	<b>0,80</b> (0,95)
3.	<b>GL6301330</b>	Trinkglas	72-55	146	0,330	6	<b>0,98</b> (1,17)

## GLASSERIE GRANADA

- farbiges Glas



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>GL6401290</b>	Trinkglas	75-58	109	0,290	6	<b>1,43</b> (1,70)
2.	<b>GL6401345</b>	Trinkglas	76-54	136	0,345	6	<b>1,49</b> (1,77)

## GLASSERIE MONTE CARLO



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>GL0701390</b>	Trinkbecher	69	109	0,39	6	<b>1,36</b> (1,62)
2.	<b>GL0702460</b>	Trinkglas	65	148	0,46	6	<b>1,43</b> (1,70)

## GLASSERIE BAROQUE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>GL6101100</b>	Trinkglas	61-36	100	0,100	6	<b>0,55</b> (0,65)
2.	<b>GL6101230</b>	Trinkglas	75-43	105	0,230	6	<b>0,66</b> (0,79)
3.	<b>GL6101300</b>	Trinkglas	90-56	92	0,300	6	<b>0,98</b> (1,17)
4.	<b>GL6101365</b>	Longdrinkglas	80-50	138	0,365	3	<b>1,09</b> (1,30)

## GLASSERIE CARRE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>GL6201205</b>	Trinkglas	73-53	82	0,205	6	<b>1,61</b> (1,92)
2.	<b>GL6201310</b>	Trinkglas	85-62	91	0,310	6	<b>1,78</b> (2,12)

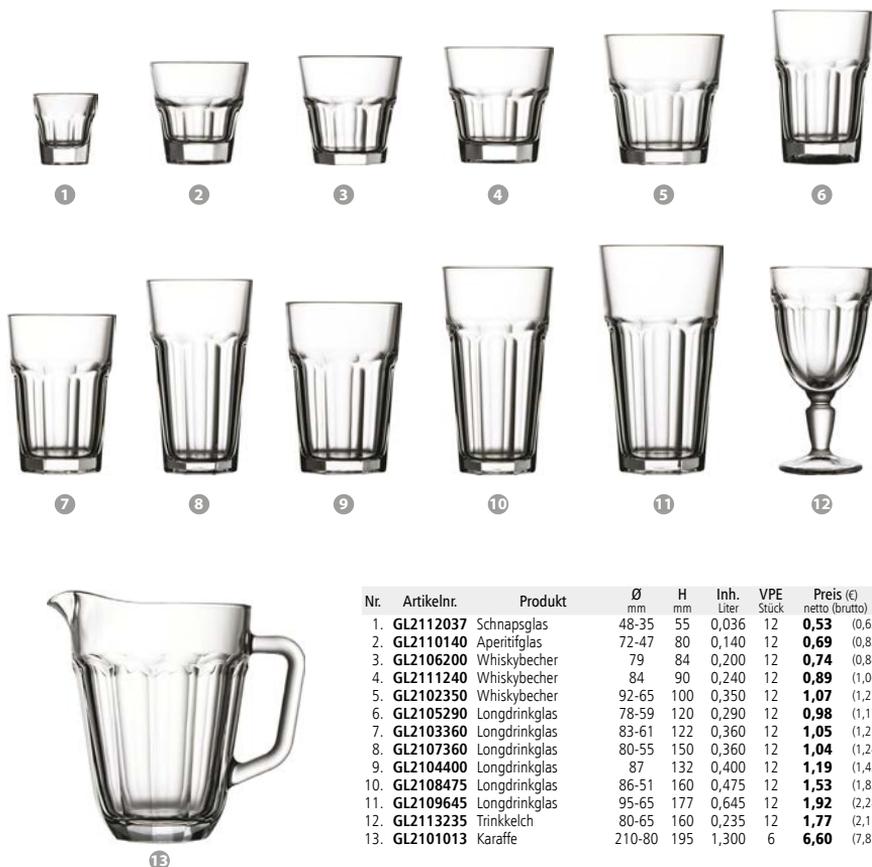


# GLASSERIE CASABLANCA

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL



- besonders robust
- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen
- mikrowellenfest
- ideal für Caterings, Restaurants, Bars, Kneipen und Bankette
- durch hitze- und temperaturbeständigkeit geeignet für warme und kalte Getränke
- spülmaschinenfest



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL2112037	Schnapsglas	48-35	55	0,036	12	<b>0,53</b> (0,63)
2.	GL2110140	Aperitifglas	72-47	80	0,140	12	<b>0,69</b> (0,82)
3.	GL2106200	Whiskybecher	79	84	0,200	12	<b>0,74</b> (0,88)
4.	GL2111240	Whiskybecher	84	90	0,240	12	<b>0,89</b> (1,06)
5.	GL2102350	Whiskybecher	92-65	100	0,350	12	<b>1,07</b> (1,27)
6.	GL2105290	Longdrinkglas	78-59	120	0,290	12	<b>0,98</b> (1,17)
7.	GL2103360	Longdrinkglas	83-61	122	0,360	12	<b>1,05</b> (1,25)
8.	GL2107360	Longdrinkglas	80-55	150	0,360	12	<b>1,04</b> (1,24)
9.	GL2104400	Longdrinkglas	87	132	0,400	12	<b>1,19</b> (1,42)
10.	GL2108475	Longdrinkglas	86-51	160	0,475	12	<b>1,53</b> (1,82)
11.	GL2109645	Longdrinkglas	95-65	177	0,645	12	<b>1,92</b> (2,28)
12.	GL2113235	Trinkkelch	80-65	160	0,235	12	<b>1,77</b> (2,11)
13.	GL2101013	Karaffe	210-80	195	1,300	6	<b>6,60</b> (7,85)

## CAPPUCCINOGLAS

- Verpackungseinheiten (Obertasse und Untertasse)



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL3101238	91-40	64	0,238	6	<b>2,25</b> (2,68)
GL3102090	64	57	0,09	6	<b>1,56</b> (1,86)

## IRISH COFFEE GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL2901225	76-69	146	0,225	12	<b>2,25</b> (2,68)



## TEEBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL3201250	78	94	0,25	12	<b>1,23</b> (1,46)

## LATTE MACCHIATO GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL3001260	78-68	146	0,260	12	<b>1,81</b> (2,15)
GL3002360	84-75	162	0,360	6	<b>2,12</b> (2,52)
GL3002455	91-75	175	0,455	6	<b>2,46</b> (2,93)

## KAFFEEGLÄSER

- Artikel GL2801075 - Set aus: 12er Pack Obere und 12er Pack Untere zur Moccatasse
- Artikel GL2802185 - Set aus: 6er Pack Obere und 6er Pack Untere zum Kaffeeglas
- Artikel GL2803240 - Kaffeegläser gehärtet



1

2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL2801075	60-45	55	0,075	12	<b>1,55</b> (1,84)
2.	GL2802185	85-60	68	0,185	6	<b>2,28</b> (2,71)
3.	GL2803240	76-49	110	0,240	12	<b>1,24</b> (1,48)
4.	GL2804380	82-55	149	0,380	12	<b>1,88</b> (2,24)

KAFFEE- /TEEGLÄSER



1



2



3



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6601325	Kaffee- /Teeglas	81-49	119	0,325	24	<b>1,86</b> (2,21)
2.	GL2805340	Kaffee- /Teeglas	86-66	98	0,340	24	<b>2,96</b> (3,52)
3.	GL6601400	Kaffee- /Teeglas mit Untertasse	90-67	114	0,400	2	<b>3,61</b> (4,30)

KAFFEEGLÄSER MIT UNTERTASSE



1



2



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6602072	Mocccaglas mit Untertasse	58-29	59	0,072	6	<b>1,97</b> (2,34)
2.	GL6602215	Kaffeeglas mit Untertasse	82-42	82	0,215	6	<b>2,96</b> (3,52)

## BIERGLAS

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL2501320	80-58	180	0,320	12	<b>1,17</b> (1,39)
2.	GL2301550	80	210	0,55	12	<b>1,72</b> (2,05)



1



2

## BIERSEIDEL



1

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL2201385	77-70	134	0,385	12	<b>2,25</b> (2,68)
2.	GL2202500	85-97	136	0,500	12	<b>2,50</b> (2,98)
3.	GL2203655	92-103	154	0,655	12	<b>2,83</b> (3,37)

## WEIZENBIERGLAS

- GL2601410 empfohlene Füllmenge 0,3 Liter
- GL2602510 empfohlene Füllmenge 0,4 Liter
- GL2603660 empfohlene Füllmenge 0,5 Liter



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL2601410	70-62	210	0,410	6	<b>1,70</b> (2,02)
2.	GL2602510	75-70	220	0,510	6	<b>1,83</b> (2,18)
3.	GL2603660	80-73	235	0,660	6	<b>1,93</b> (2,30)

## BIERGLAS

- empfohlene Füllmenge 0,5 Liter



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL2701570	79-69	160	0,570	12	<b>1,36</b> (1,62)

## BIERKRUG MIT HENKEL

- mit Eichstrich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL5401370	74	133	0,37	6	<b>2,30</b> (2,74)
GL5401670	90	157	0,67	6	<b>2,73</b> (3,25)

## KARAFFE

- aus Glas, für Flüssigkeiten mit max. Temperatur von 65°C



1	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
	GL3301250	62-48	120	0,250	12	<b>1,62</b> (1,93)
	GL3302500	78-60	153	0,500	6	<b>2,23</b> (2,65)
	GL3303100	97-72	201	1,000	6	<b>2,82</b> (3,36)
	GL3304185	112-86	240	1,850	6	<b>4,35</b> (5,18)

2	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
	GL3401145	114-90	234	1,450	6	<b>4,35</b> (5,18)

## GLASSCHALE

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen



3	Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
	1.	KG2302060	60	27	0,03	24	<b>0,82</b> (0,98)
	2.	KG2302120	120	53	0,31	6	<b>1,48</b> (1,76)
	3.	KG2302140	140	63	0,55	6	<b>2,04</b> (2,43)
	4.	KG2302172	172	76	1,20	6	<b>2,74</b> (3,26)
	5.	KG2302200	200	87	1,60	6	<b>3,47</b> (4,13)
	6.	KG2302230	230	101	2,50	6	<b>3,98</b> (4,74)
	7.	KG2302262	262	113	3,70	6	<b>5,74</b> (6,83)

## SUPPENTASSE AUS GLAS

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL5102485	106	83	0,485	12	<b>2,70</b> (3,21)

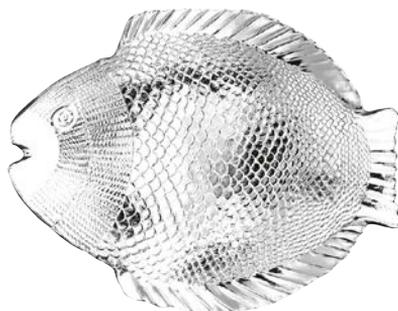


## FISCHTELLER

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen



Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL3801260	260	210	12	<b>1,73</b> (2,06)



# VASE

## BOTANICA VASE



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>GL5002280</b>	145	280	2,850	<b>7,87</b> (9,37)

## WEIN- / WASSERKARAFFE - GL4702500 mit Füllstrich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
<b>GL4701250</b>	51-63	172	0,25	12	<b>1,85</b> (2,20)
<b>GL4702500</b>	64-80	203	0,50	6	<b>2,34</b> (2,78)
<b>GL4703100</b>	79-94	249	1,00	6	<b>3,20</b> (3,81)

## WEIN- / WASSERKARAFFE - Ausführung „Bordeaux“



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
<b>GL4901250</b>	60-67	176	0,25	12	<b>1,65</b> (1,96)
<b>GL4902500</b>	76-87	213	0,50	6	<b>2,04</b> (2,43)
<b>GL4903100</b>	93-107	262	1,00	6	<b>2,43</b> (2,89)

## SAUCIERE



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL5101060	63	0,060	12	<b>1,82</b> (2,17)
GL5102170	94	0,170	12	<b>3,25</b> (3,87)

## ASCHENBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL5201107	84-107	37	12	<b>1,14</b> (1,36)

## AUFLAUFFÖRMCHEN



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL5301180	92-54	58	0,180	24	<b>1,00</b> (1,19)

## EISBECHER

**Pasabahce**  
PASABAHCE



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL4201280	100-65	82	0,28	6	<b>1,47</b> (1,75)
2.	GL4101250	92-68	97	0,25	6	<b>1,91</b> (2,27)
3.	GL4301290	114-72	105	0,29	6	<b>2,28</b> (2,71)
4.	GL3901270	102-68	142	0,27	6	<b>2,35</b> (2,80)
5.	GL4001160	116-70	118	0,16	6	<b>1,76</b> (2,09)
	GL4002170	116-70	133	0,17	6	<b>1,85</b> (2,20)



4



5



## GLÄSERDRUCKSPÜLER

- erhältlich in drei beliebten Größen: GN 2/4, GN 1/3, GN 1/6
- Wanne aus Edelstahl
- Anschlussgewinde 1/2"
- BE7001180 & BE7002330 mit Gummifüßen
- BE7003650 zum Einbau in eine Arbeitsplatte
- Verbindungsschlauch nicht inklusive



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE7001180	180	165	120	<b>237,00</b> (282,03)
2.	BE7002330	330	180	120	<b>303,00</b> (360,57)
3.	BE7003650	650	220	25	<b>597,00</b> (710,43)

# KAFFEEGLÄSER

- besonders leichtes, doppelwandiges Glas
- aus hitzebeständigem Borosilikatglas
- für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders klares Glas
- die Gläser können auch bei heißem Inhalt überall ohne Verbrühungen berührt werden



## KAFFEEGLAS

- inkl. Edelstahluntertasse
- Preise pro Stück
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6001065	Espressoglas	61	54	0,065	2	<b>9,00</b> (10,71)
2.	GL6002165	Kaffeeglas	82	73	0,165	2	<b>11,20</b> (13,33)
3.	GL6003300	Kaffeeglas	98	88	0,3	2	<b>13,50</b> (16,07)

## KAFFEEBECHER GLAS

- Preise pro Stück
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Vakuumschicht  
gegen Beschlag



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6004320	Kaffeebecher mit Henkel	85	113	0,32	2	<b>12,40</b> (14,76)
2.	GL6005270	Kaffeebecher	82	113	0,27	2	<b>10,10</b> (12,02)
3.	GL6006340	Kaffeebecher hoch	90	150	0,34	2	<b>11,60</b> (13,80)

ZUCKERSTREUER

- aus Glas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
TT4009001	55-66	152	0,24	12	<b>2,29</b> (2,73)

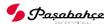
ZUCKERDOSE



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
TT4005030	0,3	<b>6,94</b> (8,26)

SALZ- UND PFEFFERSTREUER

- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT4008100	94	24	<b>1,11</b> (1,32)
2.	TT4007001	120	24	<b>0,85</b> (1,01)

KARTENHALTER MIT KLEMME



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4109102	102	<b>1,55</b> (1,84)

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
TT4013015	120	160	1,5	<b>9,80</b> (11,66)

ÖLFLASCHE

- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT4010260	157	0,260	12	<b>2,35</b> (2,80)
2.	TT4011260	157	0,260	12	<b>2,30</b> (2,74)

## SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Gummibaumholz
- Mahlwerk einstellbar

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4001200	200	<b>18,50</b> (22,02)



## SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Stahl-Mahlwerk
- aus Gumminbaumholz
- einstellbares Mahlwerk

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4002200	200	<b>21,40</b> (25,47)
TT4003300	300	<b>30,60</b> (36,41)
TT4004400	400	<b>41,80</b> (49,74)

SALZ- UND PFEFFERMÜHLE  
AUS ACRYL

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Acryl gefertigt
- einstellbares Mahlwerk



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4012200	200	<b>14,60</b> (17,37)
TT4012300	300	<b>25,80</b> (30,70)

## SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Keramik-Mahlwerk
- einstellbares Mahlwerk
- aus Gummibaumholz



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT4013001	Königin		200	<b>29,80</b> (35,46)
2.	TT4013002	König		200	<b>29,80</b> (35,46)

## MÖRSE MIT STÖSSEL

- zum Mahlen von Kräutern und Gewürzen
- aus Marmor (außen poliert)
- leicht zu reinigen



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4012001	120	110	<b>24,50</b> (29,16)

# MENAGEN



1



2



3



4



5



6



7



8

## 1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4101022	145	<b>8,87</b> (10,56)

## 2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4106002	115	<b>12,60</b> (14,99)

## 3 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4109004	160	<b>13,50</b> (16,07)

## 4 MENAGE 3-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4102003	155	<b>13,90</b> (16,54)

## 5 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4109002	140	<b>9,69</b> (11,53)

## 6 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4103004	160	200	<b>12,30</b> (14,64)

## 7 MENAGE 5-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4104005	155	<b>22,40</b> (26,66)

## 8 MENAGE 5-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4105005	170	<b>27,50</b> (32,73)

## ZUBEHÖR

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT4199001	Ersatzstreuer Salz / Pfeffer	<b>1,73</b> (2,06)
2.	TT4199003	Ersatzflasche Essig / Öl	<b>1,93</b> (2,30)



1

2



1



2



3



4



5



6



7



8

**1 MENAGE 2-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4101002	115	<b>4,04</b> (4,81)

**2 MENAGE 2-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4102002	115	<b>5,41</b> (6,44)

**3 MENAGE 2-TEILIG**

- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4103002	180	<b>6,94</b> (8,26)

**4 MENAGE 4-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4104004	180	<b>10,80</b> (12,85)

**5 MENAGE 3-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4105003	115	<b>5,00</b> (5,95)

**6 MENAGE 3-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Senfglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4106003	115	<b>5,81</b> (6,91)

**7 MENAGE 5-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4107005	180	<b>10,80</b> (12,85)

**8 ZUCKER- / PARMESANMENAGE**

- inklusive Löffel

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4108001	125	<b>8,06</b> (9,59)



## BROT- UND OBSTKORB



INOX

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT4201280	250	180	45		<b>9,59</b> (11,41)
	TT4203300	300	240	50		<b>11,90</b> (14,16)
2.	TT4202250	-	250	55	250	<b>9,59</b> (11,41)



## BROT- UND OBSTKORB



PP

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
3.	TT4206232	-	232	178	50	<b>2,50</b> (2,98)
4.	TT4204230	-	230	150	65	<b>2,11</b> (2,51)
	TT4207375	-	375	150	70	<b>3,27</b> (3,89)
5.	TT4205240	240	-	-	50	<b>2,71</b> (3,22)



## BROT- /BUFFETKÖRBE

- TT4307530 passend zur Rolltop-Haube GN 1/1  
BB1204011, Seite 226



PP

Nr.	Artikelnr.	Opis	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
6.	TT4307530	GN 1/1	530	325	70	<b>21,40</b> (25,47)
7.	TT4306380	oval	380	270	90	<b>14,60</b> (17,37)
8.	TT4304235	oval	235	150	70	<b>5,81</b> (6,91)



## BROT- UND OBSTKORB

- verstärkt mit einem Stahldraht
- imitiert Korbware



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>TT4611001</b>	GN 1/1	530	325	80	<b>22,00</b> (26,18)
	<b>TT4612001</b>	GN 1/2	325	265	80	<b>13,50</b> (16,07)
	<b>TT4613001</b>	GN 1/3	325	175	80	<b>11,30</b> (13,45)
	<b>TT4614001</b>	GN 1/4	265	160	80	<b>9,08</b> (10,81)
	<b>TT4616001</b>	GN 1/6	175	160	80	<b>6,43</b> (7,65)
	<b>TT4623001</b>	GN 2/3	325	355	80	<b>17,10</b> (20,35)
2.	<b>TT3711001</b>	GN1/1	530	325	80	<b>23,70</b> (28,20)
	<b>TT3712001</b>	GN1/2	325	265	80	<b>14,40</b> (17,14)

Randverstärkung  
durch Stahlraht



## BROTTSASCHE RUND

- beige
- waschbar bis 30 °C
- Material außen 100% Baumwolle



## BROTTSASCHE OVAL

- beige
- waschbar bis 30 °C
- Material außen 100% Baumwolle



## BESTECKKORB



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>TT4302170</b>	170	80	<b>5,00</b> (5,95)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>TT4303200</b>	200	150	70	<b>5,41</b> (6,44)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>TT4305270</b>	270	100	50	<b>5,81</b> (6,91)

## SCHNEIDBRETT AUS BUCHENHOLZ

- Materialstärke: 30 mm



## BROTKORB MIT ROLL-TOP DECKEL

- GN 1/1 Maß
- Öffnungswinkel 90°



## BROTKORB MIT ROLL-TOP DECKEL

- runde Ausführung
- Öffnungswinkel 90°



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>TT4301400</b>	400	250	30	<b>27,50</b> (32,73)

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>TT4699011</b>	530	325	<b>46,00</b> (54,74)

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>TT4699395</b>	395	<b>34,00</b> (40,46)

# SERVIETTENHALTER



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT4402001	-	-	80	<b>4,18</b> (4,97)
2.	TT4401001	-	-	80	<b>6,53</b> (7,77)
3.	TT4404190	195	195	65	<b>10,00</b> (11,90)
	TT4405190	195	195	190	<b>12,60</b> (14,99)
4.	TT4110075	-	-	75	<b>5,54</b> (6,59)

# SCHNECKENPLATTE- UND BESTECK



1 SCHNECKENPLATTE  
- für sechs Schnecken

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4409200	200	170	<b>5,87</b> (6,99)

2 SCHNECKENZANGE

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
TT4408001	<b>3,49</b> (4,15)

3 SCHNECKENGABEL

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
TT4407001	<b>0,96</b> (1,14)

## EIERBECHER



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4406243	50	<b>0,89</b> (1,06)

## SAUCIERE - aus Glas



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL5101060	63	0,060	12	<b>1,82</b> (2,17)
GL5102170	94	0,170	12	<b>3,25</b> (3,87)



## SAUCIERE



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
TT4410015	0,15	<b>4,47</b> (5,32)
TT4411025	0,25	<b>5,57</b> (6,63)
TT4412045	0,45	<b>8,39</b> (9,98)

## SUPPENTERRINE

- mit zwei Griffen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Breite mit Griffen: 290 mm



## Ergonomische Griffe



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1. TT4503300	Suppenterrine	245	-	135	3,0	<b>29,40</b> (34,99)
2. TT4501010	Schöpföffel zur Suppenterrine	80	330	-	0,09	<b>7,34</b> (8,73)
3. TT4502001	Deckel zur Suppenterrine	245	-	-	-	<b>14,60</b> (17,37)

## TISCH-KESSELSTÄNDER MIT GULASCHKESSEL

- inklusive Servierkelle



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT4505080	Tisch-Kesselständer mit Gulaschkessel	0,80	<b>45,20</b> (53,79)
2.	TT4504005	Servierkelle	0,05	<b>5,99</b> (7,13)



# BEHÄLTER ZUR LAGERUNG UND ZUM TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

Behälter zur Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln sollten möglichst leicht und handlich sein, kompakt stapelbar um Platz zu sparen, möglichst robust, stoß- und schlagfest, bruchsicher und gegebenenfalls auch temperaturbeständig. Die Behälter von STALGAST erfüllen zusätzlich die besonderen Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelechtheit in den Lebensmittelbereichen. Sehr vielseitig einsetzbar sind vor allem unsere Behälter mit genormten Abmessungen.

Gastronomiebehälter.....	203-216
Vorratsbehälter.....	224-232
Transport- und Servierwagen.....	234-236
Lagerregale.....	237-239
Lebensmittelbehälter.....	218

Vakuummischergeräte, Vakuummischerbeutel und Zubehör.....	219-223
Pizzataschen.....	233
Tellerspender elektrisch beheizt.....	234

# GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD



- aus qualitativ hochwertigem Edelstahl, schwere Ausführung
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40 °C bis 300 °C
- einfach zu reinigen
- wahlweise mit oder ohne Fallgriffe erhältlich
- drei passende Deckelarten:
- Deckel Standard
- Deckel mit Einsparung für Fallgriffe
- Deckel luftdicht
- Verbindungsstege und gelochte Gastronormbehälter finden Sie auf der Seite 206



REGAL FÜR  
GASTRONORMBEHÄLTER  
passendes Zubehör auf Seite 236

## Mögliche Einsatzbereiche:

- Schaukästen, Auslagen, Buffettinseln
- Saladetten, Pizzakühlaufsätze
- Konvektomaten
- Bain Maries, Chafing Dishes
- Thermobehälter, Transportbehälter
- zur Lagerung von Lebensmitteln in Kühlzellen

Glatte Ränder



Abgerundete  
Ecken



## Größe



## Höhe - H





**1 GN 2/1**

- 650 x 530 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0121020	20	4,4	<b>28,50</b> (33,92)
GN0121040	40	9,0	<b>29,50</b> (35,11)
GN0121065	65	18,0	<b>32,70</b> (38,91)
GN0121100	100	30,0	<b>40,10</b> (47,72)
GN0121150	150	42,0	<b>49,60</b> (59,02)
GN0121200	200	58,0	<b>71,70</b> (85,32)

**2 GN 1/1**

- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0111020	20	2,2	<b>12,70</b> (15,11)
GN0111040	40	5,0	<b>14,00</b> (16,66)
GN0111065	65	8,0	<b>15,40</b> (18,33)
GN0111100	100	14,0	<b>18,90</b> (22,49)
GN0111150	150	19,0	<b>28,50</b> (33,92)
GN0111200	200	26,0	<b>32,70</b> (38,91)

**3 GN 2/3**

- 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0123020	20	1,5	<b>10,20</b> (12,14)
GN0123040	40	3,5	<b>11,30</b> (13,45)
GN0123065	65	5,5	<b>11,60</b> (13,80)
GN0123100	100	8,0	<b>15,70</b> (18,68)
GN0123150	150	12,0	<b>22,20</b> (26,42)
GN0123200	200	18,0	<b>31,70</b> (37,72)

**4 GN 1/2**

- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0112020	20	1,2	<b>7,17</b> (8,53)
GN0112040	40	2,0	<b>7,91</b> (9,41)
GN0112065	65	3,5	<b>8,86</b> (10,54)
GN0112100	100	6,0	<b>11,60</b> (13,80)
GN0112150	150	8,5	<b>18,10</b> (21,54)
GN0112200	200	11,5	<b>22,20</b> (26,42)

**5 GN 2/4**

- 162 x 530 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0124040	40	1,75	<b>9,92</b> (11,80)
GN0124065	65	3,50	<b>9,92</b> (11,80)
GN0124100	100	5,50	<b>13,00</b> (15,47)
GN0124150	150	8,50	<b>23,20</b> (27,61)

**6 GN DECKEL LUFTDICHT**

- mit Silikonichtung
- mit Entlüftungsventil

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN0111002	GN 1/1	<b>40,10</b> (47,72)
GN0123002	GN 2/3	<b>33,80</b> (40,22)
GN0112002	GN 1/2	<b>26,40</b> (31,42)
GN0113002	GN 1/3	<b>19,80</b> (23,56)
GN0114002	GN 1/4	<b>18,50</b> (22,02)
GN0116002	GN 1/6	<b>17,80</b> (21,18)



**1 GN 1/3**  
- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0113020	20	0,7	<b>5,80</b> (6,90)
GN0113040	40	1,5	<b>6,86</b> (8,16)
GN0113065	65	2,5	<b>7,49</b> (8,91)
GN0113100	100	3,7	<b>9,60</b> (11,42)
GN0113150	150	5,7	<b>13,70</b> (16,30)
GN0113200	200	7,3	<b>16,50</b> (19,64)

**2 GN 1/4**  
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0114020	20	0,4	<b>4,43</b> (5,27)
GN0114040	40	1,0	<b>5,80</b> (6,90)
GN0114065	65	1,7	<b>6,86</b> (8,16)
GN0114100	100	2,8	<b>8,23</b> (9,79)
GN0114150	150	3,6	<b>12,30</b> (14,64)
GN0114200	200	5,0	<b>15,70</b> (18,68)

**3 GN 1/6**  
- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0116065	65	1,0	<b>5,17</b> (6,15)
GN0116100	100	1,6	<b>6,12</b> (7,28)
GN0116150	150	2,0	<b>9,28</b> (11,04)
GN0116200	200	2,8	<b>12,70</b> (15,11)

**4 GN 1/9**  
- 176 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0119065	65	0,5	<b>3,77</b> (4,49)
GN0119100	100	0,8	<b>6,12</b> (7,28)
GN0119150	150	1,4	<b>7,49</b> (8,91)

**5 GN 1/12**  
- 132 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN01112100	100	0,5	<b>5,70</b> (6,78)

**6 GN DECKEL STANDARD**

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN0121001	GN 2/1	<b>31,70</b> (37,72)
GN0111001	GN 1/1	<b>12,00</b> (14,28)
GN0123001	GN 2/3	<b>9,92</b> (11,80)
GN0112001	GN 1/2	<b>7,49</b> (8,91)
GN0124001	GN 2/4	<b>6,86</b> (8,16)
GN0113001	GN 1/3	<b>5,49</b> (6,53)
GN0114001	GN 1/4	<b>4,96</b> (5,90)
GN0116001	GN 1/6	<b>3,43</b> (4,08)
GN0119001	GN 1/9	<b>2,91</b> (3,46)

# GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD GELOCHT



- aus qualitativ hochwertigem Edelstahl
- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Lochung:  
2,7 mm



Abgerundete  
Ecken



1



2



3



4

## 1 GN 1/1 - 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0311020	20	2,2	<b>17,10</b> (20,35)
GN0311040	40	5,0	<b>18,70</b> (22,25)
GN0311065	65	8,0	<b>21,40</b> (25,47)
GN0311100	100	14,0	<b>26,50</b> (31,54)
GN0311150	150	19,0	<b>40,80</b> (48,55)
GN0311200	200	26,0	<b>44,90</b> (53,43)

## 2 GN 2/3 - 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0323065	65	5,5	<b>15,40</b> (18,33)
GN0323100	100	8,0	<b>18,40</b> (21,90)

## 3 GN 1/2 - 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0312065	65	3,5	<b>11,10</b> (13,21)
GN0312100	100	6,0	<b>13,90</b> (16,54)
GN0312150	150	8,5	<b>21,40</b> (25,47)

## 4 VERBINDUNGSSTEGE - werden benötigt um GN 1/1 in weitere Zwischengrößen zu unterteilen

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
GN9901325	325	<b>3,99</b> (4,75)
GN9901530	530	<b>5,04</b> (6,00)



# GASTRONORMBEHÄLTER ECO

- aus Edelstahl
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -20 °C bis 300 °C
- einfach zu reinigen
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

## Mögliche Einsatzbereiche:

- Schaukästen, Auslagen, Buffetinseln
- Saladetten, Pizzakühlaufsätze
- Konvektomaten
- Bain Maries, Chafing Dishes
- Thermobehälter,
- Transportbehälter
- zur Lagerung von Lebensmitteln
- in Kühlzellen



### 1 GN 1/1

- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0411020	20	2,2	<b>8,06</b> (9,59)
GN0411040	40	5,0	<b>9,69</b> (11,53)
GN0411065	65	8,0	<b>9,69</b> (11,53)
GN0411100	100	14,0	<b>12,40</b> (14,76)
GN0411150	150	19,0	<b>19,60</b> (23,32)
GN0411200	200	26,0	<b>23,60</b> (28,08)



### 2 GN 1/2

- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0412020	20	1,2	<b>5,00</b> (5,95)
GN0412040	40	2,0	<b>5,81</b> (6,91)
GN0412065	65	3,5	<b>6,22</b> (7,40)
GN0412100	100	6,0	<b>8,36</b> (9,95)
GN0412150	150	8,5	<b>12,90</b> (15,35)
GN0412200	200	11,5	<b>15,90</b> (18,92)

### 3 GN 1/3

- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0413020	20	0,7	<b>3,39</b> (4,03)
GN0413040	40	1,5	<b>4,79</b> (5,70)
GN0413065	65	2,5	<b>5,20</b> (6,19)
GN0413100	100	3,7	<b>7,14</b> (8,50)
GN0413150	150	5,7	<b>10,20</b> (12,14)
GN0413200	200	7,3	<b>11,90</b> (14,16)

### 4 GN 1/4

- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0414065	65	1,7	<b>4,59</b> (5,46)
GN0414100	100	2,8	<b>5,51</b> (6,56)
GN0414150	150	3,6	<b>8,67</b> (10,32)
GN0414200	200	5,0	<b>10,20</b> (12,14)

### 5 GN 1/6

- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0416065	65	1,0	<b>3,47</b> (4,13)
GN0416100	100	1,6	<b>4,49</b> (5,34)
GN0416150	150	2,0	<b>6,83</b> (8,13)
GN0416200	200	2,8	<b>8,77</b> (10,44)

### 6 GN 1/9

- 176 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0419065	65	0,5	<b>3,06</b> (3,64)
GN0419100	100	0,8	<b>4,39</b> (5,22)

### 7 GN DECKEL ECO

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN0411001	GN 1/1	<b>8,98</b> (10,69)
GN0412001	GN 1/2	<b>5,10</b> (6,07)
GN0413001	GN 1/3	<b>3,37</b> (4,01)
GN0414001	GN 1/4	<b>3,26</b> (3,88)
GN0416001	GN 1/6	<b>2,35</b> (2,80)
GN0419001	GN 1/9	<b>1,73</b> (2,06)

# GASTRONORMBEHÄLTER MIT FALLGRIFFEN



- aus qualitativ hochwertigem Edelstahl, schwere Ausführung
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -20 °C bis 300 °C
- einfach zu reinigen
- ideal für Bain Mariés und Thermobehälter
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Griff oben



Griff unten



## 2 GN 2/3

- 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0523100	100	8,0	<b>17,10</b> (20,35)
GN0523150	150	12,0	<b>23,70</b> (28,20)
GN0523200	200	18,0	<b>30,90</b> (36,77)

## 5 GN 1/4

- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0514100	100	2,8	<b>10,40</b> (12,38)
GN0514150	150	3,6	<b>14,70</b> (17,49)
GN0514200	200	5,0	<b>19,10</b> (22,73)

## 3 GN 1/2

- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0512100	100	6,0	<b>14,70</b> (17,49)
GN0512150	150	8,5	<b>20,40</b> (24,28)
GN0512200	200	11,5	<b>26,80</b> (31,89)

## 6 GN 1/6

- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0516100	100	1,6	<b>8,65</b> (10,29)
GN0516150	150	2,0	<b>11,30</b> (13,45)
GN0516200	200	2,8	<b>14,70</b> (17,49)

## 1 GN 1/1

- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0511100	100	14,0	<b>23,70</b> (28,20)
GN0511150	150	19,0	<b>31,90</b> (37,96)
GN0511200	200	26,0	<b>38,10</b> (45,34)

## 4 GN 1/3

- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0513100	100	3,7	<b>13,40</b> (15,95)
GN0513150	150	5,7	<b>17,40</b> (20,71)
GN0513200	200	7,3	<b>19,80</b> (23,56)

## 7 GN DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN0511001	GN 1/1	<b>14,70</b> (17,49)
GN0512001	GN 1/2	<b>9,06</b> (10,78)
GN0513001	GN 1/3	<b>6,70</b> (7,97)
GN0514001	GN 1/4	<b>6,39</b> (7,60)



# GASTRONORMBEHÄLTER PREMIUM

- aus 18/10 Edelstahl, WNr. 1.4301
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -20 °C bis 300 °C
- ideal für Konvektomaten und Kombidämpfer
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



1

Glatte Ränder



2

Abgerundete  
Ecken

3

Perforation



4

- 1 GN 1/1  
- 530x325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0611020	20	2,5	<b>18,50</b> (22,02)
GN0611040	40	5,0	<b>20,60</b> (24,51)
GN0611065	65	8,8	<b>23,70</b> (28,20)
GN0611100	100	13,7	<b>29,90</b> (35,58)
GN0611150	150	20,0	<b>46,40</b> (55,22)
GN0611200	200	27,8	<b>53,60</b> (63,78)

- 2 GN 1/1  
- 530x325 mm  
- perforowany

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN7611041	40	5,0	<b>23,60</b> (28,08)
GN7611061	65	8,8	<b>25,60</b> (30,46)
GN7611101	100	13,7	<b>36,90</b> (43,91)
GN7611151	150	20,0	<b>60,50</b> (72,00)
GN7611201	200	27,8	<b>69,70</b> (82,94)

- 3 GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN0611001	GN 1/1	<b>20,40</b> (24,28)

- 4 GN DECKEL LUFTDICHT  
PREMIUM

- mit Silikondichtung
- mit Entlüftungsventil

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN0611002	GN 1/1	<b>57,70</b> (68,66)

# EINSCHUBBLECHE

- emailiert
- ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



Glatte  
Beschichtung



Abgerundete  
Ecken



**1** GN 2/1  
- 650 x 530 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0721020	20	4,4	<b>30,70</b> (36,53)
GN0721065	65	18,0	<b>33,70</b> (40,10)

**2** GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0711020	20	2,2	<b>16,40</b> (19,52)
GN0711040	40	5,0	<b>19,00</b> (22,61)
GN0711065	65	8,0	<b>20,80</b> (24,75)

**3** GN 2/3  
- 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN0723040	40	3,5	<b>12,50</b> (14,88)

**4** GN 1/1 MIT  
ANTIHAFTBESCHICHTUNG  
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN2711020	20	2,5	<b>36,30</b> (43,20)
GN2711040	40	5,5	<b>39,60</b> (47,12)
GN2711065	65	9,0	<b>46,20</b> (54,98)



# GASTRONORMBEHÄLTER POLYCARBONAT



- aus Polycarbonat
- transparent, Inhalt gut sichtbar
- geruchs- und geschmacksneutral
- nahezu unzerbrechlich
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40 °C bis 110 °C
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Mariés, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Abgerundete  
Ecken



Inhaltsangabe  
in Liter  
und Quart



1 GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)	
GN0811065	65	8,0	10,40	(12,38)
GN0811100	100	14,0	12,80	(15,23)
GN0811150	150	19,0	15,00	(17,85)
GN0811200	200	26,0	19,30	(22,97)

2 GN 1/2  
- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)	
GN0812065	65	3,5	5,70	(6,78)
GN0812100	100	6,0	6,18	(7,35)
GN0812150	150	8,5	8,46	(10,07)
GN0812200	200	11,5	9,60	(11,42)

3 GN 1/3  
- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)	
GN0813065	65	2,5	4,42	(5,26)
GN0813100	100	3,7	4,94	(5,88)
GN0813150	150	5,7	6,65	(7,91)
GN0813200	200	7,3	8,17	(9,72)



5



4



6



7



8



9

4 GN 1/4  
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€)	
			netto	(brutto)
GN0814065	65	1,7	<b>3,42</b>	(4,07)
GN0814100	100	2,8	<b>3,92</b>	(4,66)
GN0814150	150	3,6	<b>4,92</b>	(5,85)

5 GN 1/6  
- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€)	
			netto	(brutto)
GN0816065	65	1,0	<b>2,21</b>	(2,63)
GN0816100	100	1,6	<b>3,21</b>	(3,82)
GN0816150	150	2,0	<b>3,92</b>	(4,66)

6 GN 1/9  
- 176 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€)	
			netto	(brutto)
GN0819065	65	0,5	<b>1,98</b>	(2,36)
GN0819100	100	0,8	<b>2,21</b>	(2,63)

7 GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€)	
		netto	(brutto)
GN0811001	GN 1/1	<b>7,60</b>	(9,04)
GN0812001	GN 1/2	<b>3,90</b>	(4,64)
GN0813001	GN 1/3	<b>2,71</b>	(3,22)
GN0814001	GN 1/4	<b>2,47</b>	(2,94)
GN0816001	GN 1/6	<b>1,98</b>	(2,36)
GN0819001	GN 1/9	<b>1,50</b>	(1,79)

8 GN-DECKEL LUFTDICHT  
- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat

Artikelnr.	Größe	Preis (€)	
		netto	(brutto)
GN0811002	GN 1/1	<b>7,03</b>	(8,37)
GN0812002	GN 1/2	<b>4,39</b>	(5,22)
GN0813002	GN 1/3	<b>2,87</b>	(3,42)
GN0814002	GN 1/4	<b>2,23</b>	(2,65)
GN0816002	GN 1/6	<b>1,60</b>	(1,90)

9 EINLEGEBODEN  
- um einen gewissen Abstand zwischen Nahrungsmittel und Boden herzustellen

Artikelnr.	Größe	Preis (€)	
		netto	(brutto)
GN0811777	GN 1/1	<b>9,72</b>	(11,57)
GN0812777	GN 1/2	<b>4,15</b>	(4,94)
GN0813777	GN 1/3	<b>2,87</b>	(3,42)
GN0814777	GN 1/4	<b>2,23</b>	(2,65)
GN0816777	GN 1/6	<b>2,23</b>	(2,65)

# GASTRONORMBEHÄLTER SCHWARZ



- aus Polycarbonat
- geruchs- und geschmacksneutral
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40 °C bis 99 °C
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Maries, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



1



2



3



4



5



6



7

- 1 GN 1/1**  
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1211065	65	8,0	<b>13,10</b> (15,59)
GN1211100	100	14,0	<b>18,12</b> (21,56)

- 2 GN 1/2**  
- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1212065	65	3,5	<b>6,27</b> (7,46)
GN1212100	100	6,0	<b>7,41</b> (8,82)

- 3 GN 1/3**  
- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1213065	65	2,5	<b>5,13</b> (6,10)
GN1213100	100	3,7	<b>5,99</b> (7,13)
GN1213150	150	5,7	<b>9,13</b> (10,86)

- 4 GN 1/4**  
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1214065	65	1,7	<b>3,90</b> (4,64)
GN1214100	100	2,8	<b>4,75</b> (5,65)
GN1214150	150	3,6	<b>7,54</b> (8,97)

- 5 GN 1/6**  
- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1216065	65	1,0	<b>2,98</b> (3,55)
GN1216100	100	1,6	<b>3,88</b> (4,62)
GN1216150	150	2,0	<b>5,13</b> (6,10)

- 6 GN-DECKEL, LUFTDICHT**  
- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN0811002	GN 1/1	<b>7,03</b> (8,37)
GN0812002	GN 1/2	<b>4,39</b> (5,22)
GN0813002	GN 1/3	<b>2,87</b> (3,42)
GN0814002	GN 1/4	<b>2,23</b> (2,65)
GN0816002	GN 1/6	<b>1,60</b> (1,90)

- 7 GN DECKEL**

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN1211001	GN 1/1	<b>9,76</b> (11,61)
GN1212001	GN 1/2	<b>4,63</b> (5,51)
GN1213001	GN 1/3	<b>4,10</b> (4,88)
GN1214001	GN 1/4	<b>4,20</b> (5,00)
GN1216001	GN 1/6	<b>2,38</b> (2,83)

# GASTRONORMBEHÄLTER WEISS

- aus Polycarbonat
- geruchs- und geschmacksneutral
- nahezu unzerbrechlich
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40 °C bis 110 °C
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Mariés, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



Eigene Fertigung



**1** GN 1/1  
- 530x325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1811065	65	8	<b>17,50</b> (20,83)

**2** GN 1/2  
- 325x265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1812065	65	3,5	<b>7,37</b> (8,77)
GN1812100	100	6,0	<b>10,10</b> (12,02)

**3** GN 1/3  
- 325x176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1813065	65	2,5	<b>5,32</b> (6,33)
GN1813100	100	3,7	<b>6,70</b> (7,97)

**4** GN 1/4  
- 256x164 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1814065	65	1,7	<b>6,46</b> (7,69)
GN1814100	100	2,8	<b>7,60</b> (9,04)

**5** GN 1/6  
- 176x108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1816065	65	1,0	<b>3,46</b> (4,12)
GN1816100	100	1,6	<b>4,37</b> (5,20)
GN1816150	150	2,0	<b>6,05</b> (7,20)

**6** GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN1811001	GN 1/1	<b>10,00</b> (11,90)
GN1812001	GN 1/2	<b>5,36</b> (6,38)
GN1813001	GN 1/3	<b>3,68</b> (4,38)
GN1814001	GN 1/4	<b>3,61</b> (4,30)
GN1816001	GN 1/6	<b>2,87</b> (3,42)

**7** GN-DECKEL, LUFTDICHT  
- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN0811002	GN 1/1	<b>7,03</b> (8,37)
GN0812002	GN 1/2	<b>4,39</b> (5,22)
GN0813002	GN 1/3	<b>2,87</b> (3,42)
GN0814002	GN 1/4	<b>2,23</b> (2,65)
GN0816002	GN 1/6	<b>1,60</b> (1,90)

# GASTRONORMBEHÄLTER

- aus Polypropylen
- geruchs- und geschmacksneutral
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -5 °C bis 70 °C
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Mariés, Chafing Dishes oder Konvektomaten



**1** GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1511065	65	8,0	<b>7,03</b> (8,37)
GN1511100	100	14,0	<b>7,89</b> (9,39)
GN1511150	150	19,0	<b>8,46</b> (10,07)
GN1511200	200	26,0	<b>11,00</b> (13,09)

**2** GN 1/2  
- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1512065	65	3,5	<b>3,42</b> (4,07)
GN1512100	100	6,0	<b>3,99</b> (4,75)
GN1512150	150	8,5	<b>5,04</b> (6,00)
GN1512200	200	11,5	<b>5,80</b> (6,90)

**3** GN 1/3  
- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1513065	65	2,5	<b>2,98</b> (3,55)
GN1513100	100	3,7	<b>3,42</b> (4,07)
GN1513150	150	5,7	<b>4,18</b> (4,97)
GN1513200	200	7,3	<b>5,04</b> (6,00)

**4** GN 1/4  
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1514065	65	1,7	<b>2,38</b> (2,83)
GN1514100	100	2,8	<b>2,85</b> (3,39)
GN1514150	150	3,6	<b>3,61</b> (4,30)

**5** GN 1/6  
- 176 x 162 mm

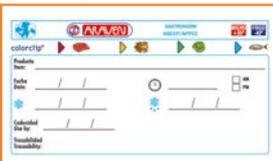
Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1516065	65	1,0	<b>2,38</b> (2,83)
GN1516100	100	1,6	<b>2,38</b> (2,83)
GN1516150	150	2,0	<b>3,42</b> (4,07)

**6** GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
GN1511001	GN 1/1	<b>5,04</b> (6,00)
GN1512001	GN 1/2	<b>2,66</b> (3,17)
GN1513001	GN 1/3	<b>1,81</b> (2,15)
GN1514001	GN 1/4	<b>1,43</b> (1,70)
GN1516001	GN 1/6	<b>1,33</b> (1,58)

# GASTRONORMBEHÄLTER ARAVEN POLYPROPYLEN

- halbtransparent
- geruchs- und geschmacksneutral
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40 °C bis 95 °C
- nicht geeignet für den Einsatz in Bain Maries, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- inklusive luftdichtem Deckel
- inklusive 2 x 4 Farbkodierungsclips (grün, blau, gelb, rot)
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Beschriftungs-  
feldFarbkodierungs-  
klipps

1



2



3



4



5



6



7

## 1 GN 1/1 - 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1611150	150	21,0	<b>31,80</b> (37,84)
GN1611200	200	28,0	<b>32,80</b> (39,03)

## 2 GN 2/3 - 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1623150	150	13,5	<b>28,70</b> (34,15)
GN1623200	200	19,0	<b>30,80</b> (36,65)

## 3 GN 1/2 - 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1612100	100	6,5	<b>20,50</b> (24,40)
GN1612150	150	10,0	<b>24,60</b> (29,27)
GN1612200	200	12,5	<b>25,60</b> (30,46)

## 4 GN 1/3 - 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1613100	100	4,0	<b>14,50</b> (17,26)
GN1613150	150	6,0	<b>15,80</b> (18,80)

## 5 GN 1/4 - 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1614100	100	2,8	<b>9,64</b> (11,47)
GN1614150	150	4,3	<b>9,94</b> (11,83)

## 6 GN 1/6 - 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1616100	100	1,7	<b>9,12</b> (10,85)
GN1616150	150	2,6	<b>9,12</b> (10,85)

## 7 GN 1/9 - 176 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GN1619065	65	0,6	<b>5,84</b> (6,95)
GN1519100	100	1,0	<b>5,35</b> (6,37)
GN1519150	150	1,5	<b>6,15</b> (7,32)

## LEBENSMITTELBEHÄLTER

- Messskala in Liter
- mit Griffen
- temperaturbeständig von -40 °C bis 99 °C
- roter Deckel LT0201001 - passend zum Behälter LT0201057
- blauer Deckel LT0201002 - passend zum Behälter LT0201114 und LT0201208



## DECKEL

- für Lebensmittelbehälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0201057	230	230	200	5,7	<b>15,90</b> (18,92)
LT0201114	300	300	220	11,4	<b>29,70</b> (35,34)
LT0201208	300	300	400	20,8	<b>50,20</b> (59,74)

Artikelnr.	Produkt	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0201001	Deckel für Vorratsbehälter		232	232	<b>3,86</b> (4,59)
LT0201002	Deckel für Vorratsbehälter		292	292	<b>6,56</b> (7,81)

## VORRATSBEHÄLTER

- rund
- mit Griffen
- Messskala
- temperaturbeständig von 5 °C bis 70 °C



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0202010	125	122	1,0	<b>4,31</b> (5,13)
LT0202020	180	105	2,0	<b>8,61</b> (10,25)
LT0202040	180	212	4,0	<b>11,30</b> (13,45)
LT0202060	220	195	6,0	<b>12,90</b> (15,35)
LT0202075	220	270	7,5	<b>15,60</b> (18,56)
LT0202100	310	210	10,0	<b>18,50</b> (22,02)
LT0202150	310	300	15,0	<b>24,60</b> (29,27)
LT0202200	310	375	20,0	<b>28,70</b> (34,15)

## DECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0202125	Deckel für Vorratsbehälter	125	<b>3,28</b> (3,90)
LT0202180	Deckel für Vorratsbehälter	180	<b>4,82</b> (5,74)
LT0202220	Deckel für Vorratsbehälter	220	<b>6,97</b> (8,29)
LT0202310	Deckel für Vorratsbehälter	310	<b>11,30</b> (13,45)

VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- mit dicht schließendem Deckel
- mit verstärktem Boden und Profilgriffen
- Griffe mit speziellen Löchern, damit das Wasser nach dem Reinigen abtropfen kann
- stapelbar
- Behälter LT0203530 und LT0203531 geeignet für GN 1/1 - 200
- Behälter LT0203790 und LT0203791 geeignet für 2x GN 1/1 - 150 übereinander



Profilgriffe



Lp	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	LT0203530		710	440	270	53	<b>44,10</b> (52,48)
	LT0203790		710	440	380	79	<b>55,40</b> (65,93)
2.	LT0203531		710	440	270	53	<b>48,20</b> (57,36)
	LT0203791		710	440	380	79	<b>58,70</b> (69,85)

FIFO VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- zur Lagerung von Lebensmitteln nach dem FIFO-System (First In, First Out)
- zwei Deckelöffnungen, zum Auffüllen und Herausnehmen
- inklusive Farbkodierungsclips



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0204226	565	340	200	22,6	<b>29,70</b> (35,34)
LT0204160	415	340	200	16,0	<b>23,60</b> (28,08)
LT0204070	395	200	200	7,0	<b>15,60</b> (18,56)

EIER-BOX

- inklusive acht Eiertablets
- ein Eiertablett ist passend für 30 Eier
- spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0205000	354	325	200	<b>46,10</b> (54,86)

**VAKUUMIERGERÄT FÜR FLÜSSIGKEITEN**

- geeignet um kalte Saucen oder andere Flüssigkeiten zu vakuumieren
- Korpus aus Edelstahl
- hochwertige Kunststofftür
- ergonomischer Türgriff
- elektronische Druckanzeige
- Breite des Schweißbalkens 254 mm
- mit Aufhängung für Vakuumierbeutel
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Wandbefestigung möglich
- rutschfeste Füße
- passende Vakuumierbeutel für Flüssigkeiten auf Seite 223



speziell für  
Flüssigkeiten  
geeignet



Artikelnr.	Kammergröße	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€)	
	WxDxH mm							netto	(brutto)
<b>NT0501250</b>	315x30x261	346	249	421	14,5	0,4	230	<b>945,60</b>	(1125,26)

**KAMMER-VAKUUMIERGERÄTE**

- zum vakuumverpacken von Lebensmitteln
- auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten geeignet
- vorbereiten, portionieren und vakuumieren von Speisen für Sous Vide Garmethoden
- für alle Arten von Vakuumierbeuteln geeignet
- mit elektronischer Steuerung

**KAMMER-VAKUUMIERGERÄT**

- mit Manometer
- maximale Breite der Vakuumierbeutel:  
Modell NT0207260: 260 mm  
Modell NT0207300: 300 mm
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- transparenter Deckel aus Polycarbonat
- Deckel öffnet automatisch

Artikelnr.	Kammergröße	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€)	
	WxDxH mm							netto	(brutto)
<b>NT0207260</b>	280x395x50	330	480	356	26,7	1	230	<b>1240,00</b>	(1475,60)
<b>NT0207300</b>	300x350x50	360	425	356	26,7	1	230	<b>1360,00</b>	(1618,40)

### KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- digitale Steuerung
- Pumpenleistung: 4,6 m<sup>3</sup>/h
- mit gaufrierten oder glatten Beuteln zu verwenden
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Vakuumierzeit einstellbar von 5 bis 60 Sekunden
- Abmessung der Kammer: 300 x 290 x 100 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kammergröße WxDxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
NT0203290	360	470	378	23	300x290x100	0,63	230	1269,00 (1510,11)

### VAKUUMIERGERÄT

- tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- transparenter Deckel
- max. Beutelgröße:
- 250x350 mm für NT0206250
- 200x300 mm für NT0206200
- Hochleistungsvakuumpumpe von Busch 99,80% (2 mbar) mit einer Kapazität von:
- 8 m<sup>3</sup>/h in NT0206250
- 4 m<sup>3</sup>/h in NT0206200



Lp.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße WxDxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	NT0206250	450	525	385	370x350x150	0,55	230	3045,00 (3623,55)
2.	NT0206200	330	450	295	280x310x85	0,30	230	2310,00 (2748,90)

# VAKUUMIERER



- zum vakuumverpacken von Lebensmitteln
- ideal auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten
- geeignet als Ergänzungsgerät
- ausschließlich für gaufrierte Beutel geeignet

## VAKUUMIERER

- digitales Display
- Marinierfunktion
- Pumpenleistung: 1,38 m<sup>3</sup>/h
- für Beutel bis 406 mm Breite
- nur mit gaufrierten Beuteln zu verwenden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>NT0401400</b>	490	260	125	7,2	0,67	230	<b>459,00</b> (546,21)

## VAKUUMIERER

- digitales Display
- Pumpenleistung: 0,96 m<sup>3</sup>/h
- nur mit gaufrierten Beuteln zu verwenden
- für Beutel bis 310 mm Breite
- Schweißdauer einstellbar von 0 bis 6 Sekunden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>NT0208001</b>	386	300	110	6,3	0,7	230	<b>336,00</b> (399,84)

### SOUS VIDE ISOLIERKUGELN

- reduziert dem Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduziert die Verdunstung
- verringert Temperaturschwankungen
- spart Stromkosten

reduziert  
Wärmeverlust und  
Verdunstung



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
NT0399100	100	<b>22,40</b> (26,66)

### VAKUUMBEHÄLTER RUND

- geeignet für die Verwendung mit Vakuumierer NT0220230 und NT0201386
- passend für Schlauch NT0299004

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
NT0299002	145	92	0,6	<b>13,80</b> (16,42)



### VAKUUMBEHÄLTER ECKIG

- geeignet für die Verwendung mit Vakuumierer NT0220230 und NT0201386
- passend für Schlauch NT0299004

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
NT0299003	215	215	142	2,5	<b>24,60</b> (29,27)



### VAKUUMVERSCHLUSS FÜR FLASCHEN 3ER SET

- geeignet für Wein, Olivenöl und andere nicht kohensäurehaltige Flüssigkeiten
- zu verwenden mit dem Vakuumschlauch NT0299004



Verbindung mit  
Vakuumschlauch  
NT0299004



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
NT0299001	30	60	<b>9,80</b> (11,66)

### VAKUUMSCHLAUCH

- passend zu den Vakuum Dosen NT0299002 und NT0299003 sowie zu dem Flaschenverschluss NT02990012



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
NT0299004	600	<b>3,57</b> (4,25)

## VAKUUMBEUTEL, GLATT

- geeignet für Kammer-Vakuuiergeräte
- kochfest
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- Temperaturbeständig von -18 °C bis +120 °C
- 100er Pack
- Preis pro 100er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
NT0240250	150	250	bis 120	100	<b>17,40</b> (20,71)
NT0240300	200	300	bis 120	100	<b>24,60</b> (29,27)
NT0240350	250	350	bis 120	100	<b>36,90</b> (43,91)



## VAKUUMBEUTEL, GLATT

- geeignet für Kammer-Vakuuiergeräte
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75 µm
- 100er Pack
- Preis pro 100er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
NT0230230	160	230	-18 bis 99	100	<b>5,54</b> (6,59)
NT0230300	200	300	-18 bis 99	100	<b>9,12</b> (10,85)
NT0230350	250	350	-18 bis 99	100	<b>13,10</b> (15,59)



## VAKUUMBEUTEL, GAUFRIERT

- geeignet für Vakuuierer NT0201386 & NT0204390
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75/0,95 µm
- 100er Pack
- Preis pro 100er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
NT0220230	160	230	-18 bis 99	100	<b>12,70</b> (15,11)
NT0220300	200	300	-18 bis 99	100	<b>20,50</b> (24,40)
NT0220350	250	350	-18 bis 99	100	<b>29,70</b> (35,34)



## VAKUUMIERBEUTEL FÜR FLÜSSIGKEITEN

- glatte Struktur
- besonders geeignet für kalte, flüssige Lebensmittel
- gelocht, zum Einhängen in das Vakuuiergerät
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- geeignet für Vakuuiergerät NT0501250
- 100er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
NT0250140	140	230	55	1,0	-18 bis 99	100	<b>36,80</b> (43,79)
NT0250200	200	300	55	2,0	-18 bis 99	100	<b>46,80</b> (55,69)
NT0250250	250	300	55	2,5	-18 bis 99	100	<b>58,40</b> (69,50)



# THERMOBEHÄLTER AUS EDELSTAHL



- zum Transportieren und Warmhalten von Speisen
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- Boden mit Gummischutzring, dadurch untereinander stapelbar
- Entlüftungsventil zur Beseitigung von Druckunterschieden



Doppeldeckel ist resistent gegen Abnutzung der Silikondichtung



Sechs Spannverschlüsse



Ergonomische Griffe



Durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu acht Stunden warmgehalten werden



Mit Ablasshahn





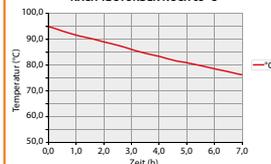
## THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0206100	330	235	10	<b>211,00</b> (251,09)
LT0206150	330	295	15	<b>228,00</b> (271,32)
LT0206200	330	365	20	<b>238,00</b> (283,22)
LT0206250	330	440	25	<b>297,00</b> (353,43)
LT0206300	330	475	30	<b>259,00</b> (308,21)
LT0206350	330	585	35	<b>327,00</b> (389,13)
LT0206500	480	400	50	<b>388,00</b> (461,72)



Temperaturverteilung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:  
 Einfülltemperatur: 95 °C  
 Umgebungstemperatur: 20 °C  
 Behälterfüllung: komplett gefüllt

**DIE SPEISETEMPERATUR BETRÄGT NACH 12 STUNDEN NOCH 65 °C**



## THERMOBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0207100	330	235	10	<b>239,00</b> (284,41)
LT0207150	330	295	15	<b>270,00</b> (321,30)
LT0207200	330	365	20	<b>280,00</b> (333,20)
LT0207250	330	585	25	<b>324,00</b> (385,56)
LT0207500	480	400	50	<b>440,00</b> (523,60)



# THERMOBEHÄLTER BASIC LINE



Eigene Fertigung

- aus Edelstahl
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu ca. acht Stunden warmgehalten werden
- aus eigener Fertigung



## THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	Preis (€)
	mm	mm	Liter	netto (brutto)
LTO208100	330	210	10	<b>160,00</b> (190,40)
LTO208150	330	270	15	<b>176,00</b> (209,44)
LTO208200	330	365	20	<b>187,00</b> (222,53)
LTO208250	330	390	25	<b>246,00</b> (292,74)
LTO208300	330	450	30	<b>208,00</b> (247,52)
LTO208350	330	560	35	<b>286,00</b> (340,34)

# TRANSPORT-THERMOBEHÄLTER AUS POLYETHYLEN



- aus Polyethylen, Farbe: Khaki
- sehr strapazierfähig dank dicker Isolierung aus Polyurethanschaum
- geeignet für Transport von kalten oder warmen Speisen in GN- Behältern aus Edelstahl, Polycarbonat, Polypropylen
- mit Druckausgleichsventil

Solide  
Tragegriffe

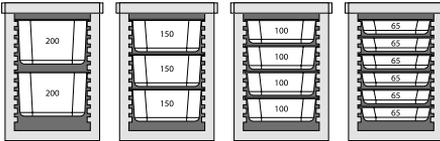


Druckausgleichs-  
ventil



## THERMOBEHÄLTER

- spezielle Einschubrillen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen Artikelnr. LT0703730 S. 234
- Innenabmessungen (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

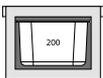


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0217086	650	450	625	86	<b>368,00</b> (437,92)



## THERMOBEHÄLTER

- der mit 4 Verschlussklammern verschließbarer Deckel
- Fassungsvermögen: GN 1/1 200 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0217026	645	445	315	26	<b>220,00</b> (261,80)

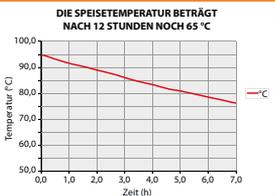
# EPP THERMOBOXEN



- langlebiges und elastisches Material
- besonders gute Isolierung
- leicht zu reinigen
- geeignet für GN-Behälter

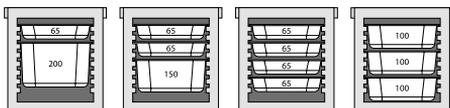
Temperaturentwicklung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt



## THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschießendem Deckel

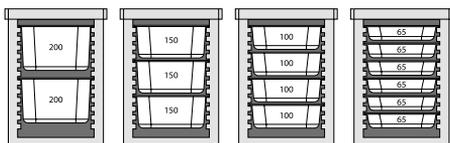


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0209065	645	445	475	65	<b>257,00</b> (305,83)



## THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschießendem Deckel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0209093	645	445	625	93	<b>336,00</b> (399,84)



## THERMOBOX PREMIUM TOPLADER GN 1/1

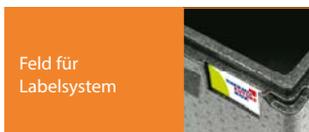
- leicht zu öffnen
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme



Artikelnr.	Farbe	Passend für	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0210200	■	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	<b>36,80</b> (43,79)

## THERMOBOX ECO TOPLADER GN 1/1

- leicht zu öffnen
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme
- gute thermische Isolierung
- Feld für Labelssystem
- Farbe wahlweise schwarz oder blau/grau



1

Lp.	Artikelnr.	Farbe	Passend für	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	LT0211150	■	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	<b>74,80</b> (89,01)
	LT0211200	■	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	<b>83,00</b> (98,77)
	LT0211250	■	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	<b>91,20</b> (108,53)
2.	LT0212150	■	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	<b>56,40</b> (67,12)
	LT0212200	■	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	<b>61,50</b> (73,19)
	LT0212250	■	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	<b>63,60</b> (75,68)
	LT0212300	■	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	<b>82,00</b> (97,58)



**THERMOBOX DELUXE ECO TOPLADER**

- besonders große, handliche Tragegriffe
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme
- dichtschießender, leicht zu öffnender Deckel
- stapelbar
- Innenabmessung: 535 x 325 mm (BxT)
- 215 mm Nutzhöhe bei 37 Liter Thermobox
- 260 mm Nutzhöhe bei 45 Liter Thermobox
- Farbe wahlweise schwarz oder blau/grau
- ideal für den Transport von Gastronomiebehältern



Lp.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	LT0213200		675	400	290	37	<b>80,00</b> (95,20)
	LT0213250		675	400	335	45	<b>97,40</b> (115,91)
2.	LT0214200		675	400	290	37	<b>120,00</b> (142,80)
	LT0214250		675	400	335	45	<b>134,00</b> (159,46)

## THERMOBOX MIT EINHAND-TRAGERIEMEN

- Innenraum für GN 1/4 und GN 1/2 geeignet
- mit komfortablem und praktischem Einhand-Trageriemen
- besonders geeignet für Außer-Haus-Catering & Einkäufe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0301020	360	285	365	20	<b>40,00</b> (47,60)
LT0301031	410	330	390	31	<b>71,80</b> (85,44)

## EISTRANSPORTBEHÄLTER TOPLADER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0215024	600	400	270	3x8	<b>78,90</b> (93,89)

## THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0216200	685	485	260	53	<b>86,10</b> (102,46)
LT0216300	685	485	360	80	<b>103,00</b> (122,57)

**THERMOBOX FÜR PIZZA**

- einfach über Eck zu Öffnen
- mit Eingriff-Leisten zur komfortablen Entnahme der Pizzakartons
- Boden mit Noppen für eine gute Luftzirkulation ausgestattet
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0302027	415	400	265	27	<b>28,10</b> (33,44)

**THERMOBOX ECO FÜR PIZZA**

- geringes Eigengewicht
- einfach zu öffnen
- mit Noppenboden für eine bessere Luftzirkulation
- Innenabmessung: 350 x 350 mm (BxT)
- 265 mm Nutzhöhe bei 32 Liter Box
- 330 mm Nutzhöhe bei 40 Liter Box
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0601265	410	410	330	32	<b>62,50</b> (74,38)
LT0601330	410	410	390	40	<b>69,70</b> (82,94)

## PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Sichtfenster: 120 x 165 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Abmessung  
Sichtfenster:  
120 x 165 mm  
(BxT)



Klettverschluss



Luftlöcher  
aus denen  
Feuchtigkeit  
entweichen  
kann



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0602500	500	500	300	480	480	285	<b>26,80</b> (31,89)

## PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Sichtfenster: 120 x 180 mm (BxT)
- spezieller Aufhänger und Luftlöcher zum Trocknen und Lagern

Abmessung  
Sichtfenster:  
120 x 180 mm  
(BxT)



Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0602550	550	500	200	510	500	200	<b>29,70</b> (35,34)

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- klappbar
- aus Edelstahl
- Traglast: 150 kg
- Abmessung der Abstellfläche: 650 x 475 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0701740	740	480	870	<b>258,00</b> (307,02)

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- Traglast: 100 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen
- Abmessung der Abstellfläche: 485 x 660 (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0703730	730	480	890	<b>105,00</b> (124,95)

TELLERSPENDER, ELEKTRISCH BEHEIZT

- passende Tellerdurchmesser: 240 cm, 250 cm, 280 cm, 300 cm
- maximale Stapelhöhe: 500 mm
- inklusive Deckel
- vier Rollen, davon zwei Rollen mit Feststellbremse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
LT0704300	450	530	1050	0,45	230	<b>745,00</b> (886,55)

## SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800 x 500 mm (BxT)
- Traglast pro Bord: 75 kg
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Zur  
Selbstmontage



Rollen mit  
Feststellbremse



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0705002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	920	<b>129,00</b> (153,51)
LT0705003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	920	<b>156,00</b> (185,64)

## SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800 x 500 mm (BxT)
- Traglast pro Bord: 75 kg
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0708002	Servierwagen mit 2 Borden	850	530	800	<b>135,00</b> (160,65)
LT0708003	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	<b>153,00</b> (182,07)

TABLETTWAGEN

- für GN 1/1 Behälter oder Gastronom-Tabletts
- beidseitig mit Edelstahlbügel zur Durchschub- und Transportsicherung
- vier Kunststoffrollen, davon zwei Rollen mit Feststellbremse
- Auflagenabstand: 80 mm
- LT0706011 - passend für 14 x GN 1/1
- LT0706021 - passend für 14 x GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0706011	380	550	1735	<b>273,00</b> (324,87)
LT0706021	590	670	1735	<b>398,00</b> (473,62)

Beidseitig mit  
Edelstahlbügel zur  
Durchschub- und  
Transportsicherung



TABLETTWAGEN

- für GN 1/1 Behälter oder Gastronom-Tabletts
- beidseitig mit Edelstahlbügel zur Durchschub- und Transportsicherung
- vier Kunststoffrollen, davon zwei Rollen mit Feststellbremse
- Auflagenabstand: 80 mm
- passend für 16 x Tablett 600 x 400 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0707064	470	620	1735	<b>291,00</b> (346,29)



REGAL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

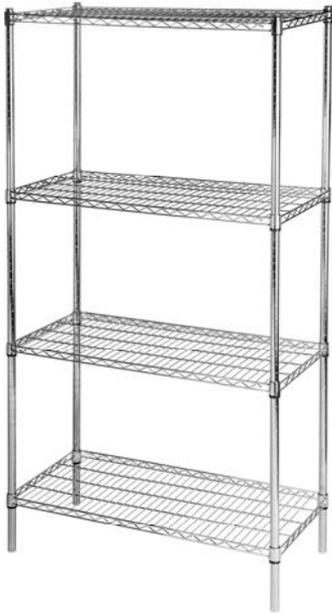
- mit zwei Ebenen
- Aufnahme für GN-Behälter und GN-Bleche bis 20 mm
- geeignet zur Aufstellung am Kombidämpfer oder als Abtropfgestell in der Spülküche



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0710600	600	550	1130	<b>189,00</b> (224,91)

Aufnahme





## REGAL AUS CHROMSTAHL

- einsetzbar in Lagern, Geschäften, professionellen Küchen
- 4 verstellbare Regalböden
- Tragkraft pro Regal bis 150 kg



Einfache  
Selbstmontage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
LT0820900	900	455	1800	10,6	<b>104,00</b> (123,76)

## LAGERREGAL ZUM ZUSAMMENSTELLEN

- aus verchromten Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- Regalböden und Pfosten werden in 4er Packs angeboten

Drahtböden  
höhenverstellbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0831061	610	455	1800	<b>143,00</b> (170,17)
LT0831091	910	455	1800	<b>168,40</b> (200,40)
LT0831122	1220	455	1800	<b>204,60</b> (243,47)
LT0831152	1525	455	1800	<b>234,90</b> (279,53)
LT0830061	610	610	1800	<b>164,80</b> (196,11)
LT0830091	910	610	1800	<b>194,50</b> (231,46)
LT0830106	1060	610	1800	<b>220,60</b> (262,51)
LT0830122	1220	610	1800	<b>235,00</b> (279,65)
LT0830152	1525	610	1800	<b>289,70</b> (344,74)
LT0830182	1825	610	1800	<b>326,80</b> (388,89)



# LAGERREGAL



- aus Polypropylen
- Modulbauweise
- ideal für den Einsatz in Lagerräumen, Kühl- und Tiefkühlzellen
- glatte Oberfläche für eine leichte Reinigung
- einfacher und schneller Auf- und Abbau
- unbegrenzter Ausbau möglich, auch in L oder U Form
- Traglast pro Boden: 200 kg
- Traglast pro Eckboden: 180 kg
- Selbstmontage



## EINZELTEILE

Lp.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	LT0901094	Boden mit Eckverbindungsklammern	910	455	-	<b>55,60</b> (66,16)
1.	LT0902095	Boden mit Eckverbindungsklammern	910	530	-	<b>61,50</b> (73,19)
1.	LT0903096	Boden mit Eckverbindungsklammern	910	610	-	<b>75,60</b> (89,96)
1.	LT0904124	Boden mit Eckverbindungsklammern	1220	455	-	<b>76,70</b> (91,27)
1.	LT0905125	Boden mit Eckverbindungsklammern	1220	530	-	<b>89,30</b> (106,27)
1.	LT0906126	Boden mit Eckverbindungsklammern	1220	610	-	<b>99,80</b> (118,76)
2.	LT0999001	Eckverbindungsklammer	-	-	-	<b>8,30</b> (9,88)
3.	LT0907184	Pfostensatz	-	455	1800	<b>46,20</b> (54,98)
3.	LT0999002	Pfostensatz	-	530	1800	<b>46,20</b> (54,98)
3.	LT0908186	Pfostensatz	-	610	1800	<b>46,20</b> (54,98)

Höhenverstell-  
bare Böden



## FREISTEHENDES LAGERREGAL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Böden (Größe 1)	Böden (Größe 2)	Pfostensatz	Preis (€) netto (brutto)
LT1045091	910	455	1800	4 x LT0901094	-	2 x LT0907184	<b>286,00</b> (340,34)
LT1045122	1220	455	1800	4 x LT0904124	-	2 x LT0907184	<b>365,00</b> (434,35)
LT1045182	1820	455	1800	8 x LT0901094	-	3 x LT0907184	<b>531,00</b> (631,89)
LT1045213	2130	455	1800	4 x LT0901094	4 x LT0904124	3 x LT0907184	<b>611,00</b> (727,09)
LT1045244	2440	455	1800	8 x LT0904124	-	3 x LT0907184	<b>691,00</b> (822,29)
LT1045273	2730	455	1800	12 x LT0901094	-	4 x LT0907184	<b>776,00</b> (923,44)
LT1045304	3040	455	1800	8 x LT0901094	4 x LT0904124	4 x LT0907184	<b>856,00</b> (1018,64)
LT1045335	3350	455	1800	4 x LT0901094	8 x LT0904124	4 x LT0907184	<b>936,00</b> (1113,84)
LT1045366	3660	455	1800	12 x LT0904124	-	4 x LT0907184	<b>1016,00</b> (1209,04)
LT1053091	910	530	1800	4 x LT0902095	-	2 x LT0999002	<b>315,00</b> (374,85)
LT1053122	1220	530	1800	4 x LT0905125	-	2 x LT0999002	<b>404,00</b> (480,76)
LT1053182	1820	530	1800	8 x LT0902095	-	3 x LT0999002	<b>590,00</b> (702,10)
LT1053213	2130	530	1800	4 x LT0902095	4 x LT0905125	3 x LT0999002	<b>679,00</b> (808,01)
LT1053244	2440	530	1800	8 x LT0905125	-	3 x LT0999002	<b>767,00</b> (912,73)
LT1053273	2730	530	1800	12 x LT0902095	-	4 x LT0999002	<b>865,00</b> (1029,35)
LT1053304	3040	530	1800	8 x LT0902095	4 x LT0905125	4 x LT0999002	<b>953,00</b> (1134,07)
LT1053335	3350	530	1800	4 x LT0902095	8 x LT0905125	4 x LT0999002	<b>1042,00</b> (1239,98)
LT1053366	3660	530	1800	12 x LT0905125	-	4 x LT0999002	<b>1131,00</b> (1345,89)
LT1061091	910	610	1800	4 x LT0903096	-	2 x LT0908186	<b>360,00</b> (428,40)
LT1061122	1220	610	1800	4 x LT0906126	-	2 x LT0908186	<b>442,00</b> (525,98)
LT1061182	1820	610	1800	8 x LT0903096	-	3 x LT0908186	<b>679,00</b> (808,01)
LT1061213	2130	610	1800	4 x LT0903096	4 x LT0906126	3 x LT0908186	<b>762,00</b> (906,78)
LT1061244	2440	610	1800	8 x LT0906126	-	3 x LT0908186	<b>844,00</b> (1004,36)
LT1061273	2730	610	1800	12 x LT0903096	-	4 x LT0908186	<b>997,00</b> (1186,43)
LT1061304	3040	610	1800	8 x LT0903096	4 x LT0906126	4 x LT0908186	<b>1080,00</b> (1285,20)
LT1061335	3350	610	1800	4 x LT0903096	8 x LT0906126	4 x LT0908186	<b>1163,00</b> (1383,97)
LT1061366	3660	610	1800	12 x LT0906126	-	4 x LT0908186	<b>1245,00</b> (1481,55)

## ANBAU ECK-LAGERREGAL

- zur Montage an ein freistehendes Lagerregal
- inkl. Eckverbinder

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Böden (Größe 1)	Böden (Größe 2)	Pfostensatz	Verbindungsstück	Preis (€) netto (brutto)
LT1145091	910	455	1800	4 x LT0901094	-	1 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>277,00</b> (329,63)
LT1145122	1220	455	1800	4 x LT0904124	-	1 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>356,00</b> (423,64)
LT1145182	1820	455	1800	8 x LT0901094	-	2 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>522,00</b> (621,18)
LT1145213	2130	455	1800	4 x LT0901094	4 x LT0904124	2 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>602,00</b> (716,38)
LT1145244	2440	455	1800	8 x LT0904124	-	2 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>682,00</b> (811,58)
LT1145273	2730	455	1800	12 x LT0901094	-	3 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>767,00</b> (912,73)
LT1145304	3040	455	1800	8 x LT0901094	4 x LT0904124	3 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>847,00</b> (1007,93)
LT1145335	3350	455	1800	4 x LT0901094	8 x LT0904124	3 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>927,00</b> (1103,13)
LT1145366	3660	455	1800	12 x LT0904124	-	3 x LT0907184	4 x LT0999001	<b>1007,00</b> (1198,33)
LT1153091	910	530	1800	4 x LT0902095	-	1 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>305,00</b> (362,95)
LT1153122	1220	530	1800	4 x LT0905125	-	1 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>395,00</b> (470,05)
LT1153182	1820	530	1800	8 x LT0902095	-	2 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>581,00</b> (691,39)
LT1153213	2130	530	1800	4 x LT0902095	4 x LT0905125	2 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>669,00</b> (796,11)
LT1153244	2440	530	1800	8 x LT0905125	-	2 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>757,00</b> (900,83)
LT1153273	2730	530	1800	12 x LT0902095	-	3 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>856,00</b> (1018,64)
LT1153304	3040	530	1800	8 x LT0902095	4 x LT0905125	3 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>944,00</b> (1123,36)
LT1153335	3350	530	1800	4 x LT0902095	8 x LT0905125	3 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>1033,00</b> (1229,27)
LT1153366	3660	530	1800	12 x LT0905125	-	3 x LT0999002	4 x LT0999001	<b>1121,00</b> (1333,99)
LT1161091	910	610	1800	4 x LT0903096	-	1 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>351,00</b> (417,69)
LT1161122	1220	610	1800	4 x LT0906126	-	1 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>433,00</b> (515,27)
LT1161182	1820	610	1800	8 x LT0903096	-	2 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>669,00</b> (796,11)
LT1161213	2130	610	1800	4 x LT0903096	4 x LT0906126	2 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>752,00</b> (894,88)
LT1161244	2440	610	1800	8 x LT0906126	-	2 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>834,00</b> (992,46)
LT1161273	2730	610	1800	12 x LT0903096	-	3 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>988,00</b> (1175,72)
LT1161304	3040	610	1800	8 x LT0903096	4 x LT0906126	3 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>1071,00</b> (1274,49)
LT1161335	3350	610	1800	4 x LT0903096	8 x LT0906126	3 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>1154,00</b> (1373,26)
LT1161366	3660	610	1800	12 x LT0906126	-	3 x LT0908186	4 x LT0999001	<b>1236,00</b> (1470,84)





# BUFFETBEDARF

Professioneller und funktioneller STALGAST Buffetbedarf ist sehr wichtig für das ansprechende Präsentieren, Servieren, Warmhalten und Kühlen verschiedener Speisen am Buffet.

Heizelemente, Chafing Dishes.....	243-249
Elektrische Suppentöpfe, Glühwein- und Heißwasserkessel.....	251-255
Isolierkannen, Karaffen.....	256-258
Servierplatten, Tablett.....	261-262, 265-257
Wärmelampen .....	241-242

Geschirr.....	262-263
Fingerfood-Schälchen aus Porzellan .....	269-270
Fingerfood-Schieferplatten.....	272
Buffet-Ständer .....	276-277
Getränkedispenser, Slush-Eis-Maschine.....	260

# WÄRMELAMPEN SERIE REFLEX MINI

- zum Warmhalten von Speisen
- aus hochwertigem Stahl
- modernes Design bei guter Verarbeitung
- die Serie Reflex erhielt die Auszeichnung „must have“ beim Designfestival 2015 in Łódź

# TAR

## WÄRMELAMPE

- aus hochwertigem Stahl, verkupfert oder poliert
- mit Schutzlack behandelt
- kann auch als normale Leuchte verwendet werden (E27-Standard)



**must  
have**  
SELECTED BY ŁÓDŹ DESIGN FESTIVAL 2015



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0110001		210	0,25	230	<b>310,00</b> (368,90)
BB0110002		210	0,25	230	<b>240,00</b> (285,60)

# WÄRMELAMPEN

- konzipiert zum Warmhalten von Speisen
- für den Einsatz in Restaurants, Caterings, Bankettsälen sowie fast Fast-Food Restaurants

## BUFFET-WÄRMELAMPE

- Lampenschirm mit flexiblen Arm und Fußplatte
- mit Infrarotstrahler
- wahlweise mit einer oder zwei Lampen



## DOPPELTE BUFFETWÄRMELAMPE

- mit Infrarotstrahler
- passend für GN 1/1



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0101001</b>	270	700	0,25	230	<b>137,00</b> (163,03)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0103002</b>	360	480	605	0,5	230	<b>140,00</b> (166,60)

## WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



## WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0104001</b>		173	0,25	230	<b>120,00</b> (142,80)
<b>BB0105002</b>		173	0,25	230	<b>120,00</b> (142,80)
<b>BB0106003</b>		173	0,25	230	<b>120,00</b> (142,80)

Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0107001</b>		290	0,25	230	<b>141,00</b> (167,79)
<b>BB0108002</b>		290	0,25	230	<b>141,00</b> (167,79)
<b>BB0109003</b>		290	0,25	230	<b>141,00</b> (167,79)

## CHAFING DISHES

- zum warmhalten von Speisen
- wahlweise Varianten mit Brennpaste oder Elektroheizung
- individuell bestückbar für optimale Aufteilung
- geeignet für alle gastronomischen Betriebe und Caterings

## SERIE CATERING

INOX

- besonders robust
- mit abnehmbaren, eingehängten oder Roll-Top Deckeln
- mit Griffen für den einfachen Transport

### CHAFING DISH RUND

- komplett mit Deckel, Brennpastenbehälter und Speiseeinsatz

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0401040	420	270	4	<b>53,30</b> (63,43)
BB0402075	420	320	7,5	<b>67,70</b> (80,56)



### CHAFING DISH GN 1/1

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- stapelbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0408004	605	360	240	9	<b>45,00</b> (53,55)



### SUPPENSTATION

- komplett mit zwei Suppenbehältern, zwei Deckeln und zwei Brennpastenbehältern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0403240	660	335	400	2 x 4	<b>166,00</b> (197,54)



ROLL-TOP CHAFING DISH CLASSIC - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)



Vorrichtung  
für ein  
Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0405001	600	360	380	9	142,00 (168,98)

## SERIE BUFFET

INOX

- elegantes Design mit Kippdeckel oder Roll-Top Deckel
- alle Chafing Dishes entweder mit Brennpaste oder mit Elektroheizung ausrüstbar

CHAFING DISH MIT RUNDEM DECKEL

- zwei Größen erhältlich GN1/1 & GN1/2
- Deckel mit soft-close einfach demontierbar



Aufnahme für  
Elektroheizung



Deckel  
einfach zu  
demontieren



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2002011	GN1/1	575	410	345	162,00 (192,78)
BB2002012	GN1/2	370	350	345	133,00 (158,27)

ROLL-TOP CHAFING DISH RUND

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Brennpastenbehälter, Speiseinsatz und Aufnahme für Elektroheizung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0412008	465	515	470	6,5	144,00 (171,36)



ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern und einem GN 1/1 Behälter (65 mm)



Vorrichtung für ein Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0414010	660	400	335	9	138,00 (164,22)

ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1

- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern



Vorrichtung für ein Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0410006	660	335	400	9	192,00 (228,48)

ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (65 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0406002	570	350	285	8	0,9	230	149,00 (177,31)

# SERIE HOTEL

INOX

- hohe Qualität für anspruchsvollen Gebrauch und modernes Design mit polierter Oberfläche
- Roll-top Deckel oder Klappdeckel teilweise mit Sichtfenster

## ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - RUND

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Speiseinsatz und Brennpastenbehälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0411007	460	520	450	6,8	<b>197,00</b> (234,43)



## ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - OVAL

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Speiseinsatz und zwei Brennpastenbehältern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0413009	630	520	450	9	<b>264,00</b> (314,16)



## ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0409005	670	520	450	9	<b>264,00</b> (314,16)





ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (100 mm)

Deckelhalter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0407003	620	480	300	13	2,0	230	200,00 (238,00)

ELEKTRO-SUPPENSTATION

- Wanne aus hitzebeständigem Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- komplett mit zwei Speisenbehältern mit Deckel und zwei Suppenschöpfern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0404240	620	480	310	2 x 4	2,0	230	235,00 (279,65)

CHAFING DISH INDUKTIONSGEEIGNET

- selbstschließender Deckel
- inkl. 2 Brennpastenbehälter
- Sandwichboden (Edelstahl / Aluminium / Edelstahl) zur Verwendung auf einer Induktionsplatte



Deckel mit Sichtfenster



induktionsgeeignet



Deckelaufhängung verhindert das Herunterfallen des Deckels



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2001001	630	500	270	507,00 (603,33)

**BRENNPASTENBEHÄLTER**

- geeignet für alle gängigen Brennpasten



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0301060</b>	60	<b>5,43</b> (6,46)



**GASHEIZUNG FÜR CHAFING DISH**

- einstellbarer Brenner
- Brennerring aus Edelstahl
- passend zu Chafing Dish:  
BB0408004, BB0405001, BB0403240, BB0409005,  
BB0410006, BB0413009



Artikelnr.	Ø mm	B mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0302160</b>	77	160	76	0,07	<b>37,90</b> (45,10)

**MOBILE CHAFING DISH HEIZUNG**

- maximale Höhe: 115 mm
- minimale Höhe: 90 mm
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish BB0409005, BB0410006, BB0412008, BB0408004, BB0403240, BB0405001



**SUNNEX®**



als Ersatz für  
Brennpaste



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0202350</b>	110	160	0,35	230	<b>54,30</b> (64,62)



ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 65 °C bis 90 °C
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0403240, BB0405001
- einfacher Auf- und Abbau

Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0201250	250	200	0,25	230	<b>66,60</b> (79,25)

ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 45 °C bis 225 °C
- stufenlose Temperaturreglung
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0403240, BB0405001



Bedienelement



einfach  
montierbares  
Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0203700	250	200	0,70	230	<b>81,00</b> (96,39)

SERVIER-BESTECK

- professionelles Servier-Besteck
- aus poliertem Edelstahl
- aus einem Stück gefertigt
- ohne Schweißnähte
- einfach zu Reinigen



KARTENHALTER MIT KLEMME



Lp.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK0601310	Servierlöffel geschlitzt	310	-	<b>8,51</b> (10,13)
2.	KK0602300	Serviergabel	300	-	<b>7,28</b> (8,66)
3.	KK0603315	Servierlöffel	315	-	<b>8,51</b> (10,13)
4.	KK0604315	Bratenwender geschlitzt	315	-	<b>8,51</b> (10,13)
5.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	<b>10,00</b> (11,90)

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
TT4109102	102	<b>1,55</b> (1,84)

ELEKTRO-WASSERKOCHER

- aus poliertem Edelstahl
- großer Deckel für eine einfache Befüllung
- Füllstandsanzeige
- Automatikschalter
- Überhitzungsschutz
- Basis ermöglicht 360° Drehung
- Betriebskontrollleuchte



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0720420	333	232	286	4,2	1,4	2	230	<b>86,10</b> (102,46)

# ELEKTRISCHE SUPPENTÖPFE

## ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Heizelement mit Thermostat



Kapazität 5,7 L

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0504300	280	340	5,7	0,3	230	<b>82,00</b> (97,58)

## ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- empfohlen für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Temperatureinstellung 65°C-95°C auf 1°C genau regulierbar
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl



Elektronische  
Steuerung



Deckel mit  
Löffelausschnitt



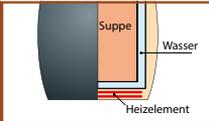
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB0505400	395	340	9	0,4	230	<b>129,00</b> (153,51)

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen und Saucen
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- Stahlgehäuse schwarz lackiert
- Suppeneinsatz aus Edelstahl
- thermostatische Regelung



Gleichmäßige  
Erwärmung  
durch die  
Wasserkammer



Suppeneinsatz  
aus Edelstahl



SUPPENEINSATZ

- passend zu Modellen BB0501435, BB0505400

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0501435</b>	330	360	10	0,435	230	<b>97,40</b> (115,91)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0506001</b>	245	255	10	<b>43,10</b> (51,29)

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen und Saucen
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- massives Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
- Suppeneinsatz, Deckel und Wasserbecken aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- inklusive Suppenschöpfer



Suppeneinsatz  
aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0502400</b>	350	360	10	0,4	230	<b>182,00</b> (216,58)

HEIßWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte



Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>BB3001010</b>	Heißwasser-Spender	280	-	-	487	10	1,5	230	<b>80,00</b> (95,20)
	<b>BB3001018</b>	Heißwasser-Spender	365	-	-	498	18	2,5	230	<b>92,30</b> (109,84)
2.	<b>BB3599300</b>	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	<b>14,80</b> (17,61)

GLÜHWEIN- UND HEISSWASSERKESSEL

- aus poliertem Edelstahl
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Brühzeit:
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	D mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>BB0601100</b>	Heißwasser-Spender	225	-	-	460	10	2,4	230	<b>109,00</b> (129,71)
	<b>BB0602190</b>	Heißwasser-Spender	275	-	-	580	19	2,6	230	<b>144,00</b> (171,36)
2.	<b>BB3599300</b>	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	<b>14,80</b> (17,61)

HEIßWASSER-SPENDER DOPPELWANDIG

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- senkt den Stromverbrauch um bis zu 30%
- doppelwandiges Gehäuse gibt weniger Wärme ab
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte



passendes  
Zubehör:  
Tropfschale  
BB3599300



Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>BB3002010</b>	Heißwasser-Spender	230	-	-	500	10	1,5	230	<b>93,60</b> (111,38)
	<b>BB3002018</b>	Heißwasser-Spender	290	-	-	498	18	2,5	230	<b>109,80</b> (130,66)
2.	<b>BB3599300</b>	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	<b>14,80</b> (17,61)

HEISSWASSER-SPENDER, DOPPELWANDIG

- doppelwandig, aus poliertem Edelstahl
- mit Abtropfschale
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Brühzeit:
- 10 Liter etwa 25 Minuten
- 19 Liter etwa 35 Minuten
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Abtropfschale



Temperatur-Drehknopf



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0603090</b>	241	480	9	2,4	230	<b>162,00</b> (192,78)
<b>BB0604180</b>	288	602	18	2,4	230	<b>182,00</b> (216,58)

MENGENBRÜHER

- zum Brühen von Kaffee, Tee und heißem Wasser
- automatische Heizfunktion nach dem Kochvorgang
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperatureinstellung: 70 °C bis 80 °C
- Temperaturkontrollleuchte
- Betriebskontrollleuchte



Brühsieb



Abgedecktes Heizelement



Abgedecktes Heizelement



Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>BB0610065</b>	Mengenbrüher	225	-	-	470	6,5	1,35	230	<b>131,00</b> (155,89)
	<b>BB0611120</b>	Mengenbrüher	270	-	-	530	12,0	1,35	230	<b>176,00</b> (209,44)
	<b>BB0612150</b>	Mengenbrüher	270	-	-	600	15,0	1,35	230	<b>190,00</b> (226,10)
2.	<b>BB3599300</b>	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	<b>14,80</b> (17,61)

MENGENBRÜHER, DOPPELWANDIG

- zum Brühen von Kaffee, Tee und heißem Wasser
- automatische Heizungsfunktion nach dem Kochvorgang
- mit Abtropfschale
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperatureinstellung: 70 °C bis 80 °C
- doppelwandig
- Betriebskontrollleuchte



Abtropfschale



An- /  
Ausschalter  
Betriebs-  
kontrollleuchte



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0612060</b>	241	480	6	1,5	230	<b>153,00</b> (182,07)
<b>BB0613100</b>	288	602	16	1,5	230	<b>204,00</b> (242,76)

ISOLIERKANNE

- mit Druckknopf
- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0802150	1,5	<b>17,00</b> (20,23)
BB0804200	2,0	<b>19,40</b> (23,09)

ISOLIERKANNE

- ideal für warme und kalte Getränke
- aus Edelstahl
- Deckel aus schwarzem Polypropylen



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0801100	210	1,0	<b>15,90</b> (18,92)
BB0803150	245	1,5	<b>18,10</b> (21,54)
BB0805200	285	2,0	<b>19,40</b> (23,09)

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Stahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BB0806190	Isolierpumpkanne	-	330	1,9	<b>26,70</b> (31,77)
	BB0806250	Isolierpumpkanne	-	370	2,5	<b>28,70</b> (34,15)
2.	BB3599140	Tropfschale	140	-	-	<b>3,80</b> (4,52)

Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BB0806400	Isolierpumpkanne	-	350	4,0	<b>43,00</b> (51,17)
	BB0806500	Isolierpumpkanne	-	450	5,0	<b>51,30</b> (61,05)
2.	BB3599140	Tropfschale	140	-	-	<b>3,80</b> (4,52)

GETRÄNKE-DISPENSER

- ideal für kalte und warme Getränke
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenseite aus Aluminium
- klappbare FüÙe zur besseren Lagerung

Abnehmbarer  
Deckel mit Griff



Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>BB0810095</b>	Getränke-Dispenser	230	410	9,5	<b>65,60</b> (78,06)
	<b>BB0810140</b>	Getränke-Dispenser	230	560	14,0	<b>92,30</b> (109,84)
2.	<b>BB3599140</b>	Tropfschale	140	20	-	<b>3,80</b> (4,52)

ISOLIERKANNE

- Klappdeckel
- Innenseite aus Edelstahl



INOX

KAFFEEKANNE



INOX

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0710100</b>	235	1,00	<b>37,90</b> (45,10)
<b>BB0711150</b>	250	1,50	<b>42,00</b> (49,98)
<b>BB0712200</b>	295	2,00	<b>46,10</b> (54,86)

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0702040</b>	0,5	<b>9,64</b> (11,47)
<b>BB0703085</b>	0,9	<b>12,40</b> (14,76)
<b>BB0704140</b>	1,4	<b>19,70</b> (23,44)
<b>BB0705195</b>	1,9	<b>25,60</b> (30,46)

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN



INOX

MILCHGIESSER /  
SAHNEKÄNNCHEN

- ideal zum  
Milchaufschäumen



INOX

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0901015</b>	60	0,15	<b>5,84</b> (6,95)
<b>BB0901025</b>	75	0,25	<b>9,64</b> (11,47)

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB0901035</b>	0,35	<b>6,97</b> (8,29)
<b>BB0901060</b>	0,60	<b>9,33</b> (11,10)
<b>BB0901100</b>	1,00	<b>10,50</b> (12,50)
<b>BB0901150</b>	1,50	<b>16,60</b> (19,75)
<b>BB0901200</b>	2,00	<b>19,00</b> (22,61)

**EDELSTAHLKANNE**

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB1085020	2,0	<b>20,10</b> (23,92)

**SAFTKRUG**

- aus Polycarbonat

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB1003170	1,7	<b>8,51</b> (10,13)

**KARAFFE**

- aus Glas  
- für Flüssigkeiten mit max. Temperatur von 65°C



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL3301250	62-48	120	0,25	12	<b>1,62</b> (1,93)
GL3302500	78-60	153	0,50	6	<b>2,23</b> (2,65)
GL3303100	97-72	201	1,00	6	<b>2,82</b> (3,36)
GL3304185	112-86	240	1,85	6	<b>4,35</b> (5,18)

**KARAFFE**

- aus Glas  
- für Flüssigkeiten mit max. Temperatur von 65°C



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL3401145	114-90	234	1,45	6	<b>4,35</b> (5,18)

**KARAFFE**

- aus Acryl



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB1002200	2,0	<b>15,10</b> (17,97)

**SAFTKRUG MIT DECKEL**

- aus Acryl



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB1001200	2,0	<b>32,80</b> (39,03)

SAFTDISPENSER

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB1102080	265	350	560	8	123,00 (146,37)

SAFTDISPENSER

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB1102050	220	280	510	5	138,00 (164,22)

CERALIENSPENDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Polycarbonat
- Portionierung durch einfaches Drehen
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB1101095	250	350	690	9,5	240,00 (285,60)

CERALIENSPENDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Polycarbonat
- Portionierung durch einfaches Drehen
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB1101040	185	240	600	4	96,40 (114,72)



**GETRÄNKEDISPENSER**

- gleichmäßige Umwälzung
- Gehäuse aus Edelstahl
- robuste Getränkebehälter aus Polycarbonat
- mit 55 dB besonders leise
- inkl. Tropfschale

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB1103002</b>	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	<b>926,00</b> (1101,94)

**SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 LITER**

- zur Zubereitung gefrorener Getränke
- Deckel mit Beleuchtung
- elektronische Temperaturregelung
- effizientes Kühlsystem
- leicht zu reinigen
- mit Nachtmodus Funktion
- Kältemittel: R404a
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB1103001</b>	470	510	810	2x12	62	0,9	230	<b>2298,00</b> (2734,62)

**PARTYPLATTE**

- GN 1/1 und GN 2/3
- aus Chromstahl
- mit dekorativem Rand
- nicht geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	Größe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1801023	2/3	354	325	18	<b>5,64</b> (6,71)
BB1803011	1/1	530	325	18	<b>10,50</b> (12,50)

**PARTYPLATTE**

- GN 1/1
- aus Chromstahl
- mit dekorativem Rand
- nicht geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1802011	530	325	21	<b>9,64</b> (11,47)

**EDELSTAHL-AUSLAGETABLETT**

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1901250	270	210	25	<b>12,70</b> (15,11)
BB1901280	280	220	25	<b>14,40</b> (17,14)
BB1901310	310	240	25	<b>15,50</b> (18,45)
BB1901340	340	260	25	<b>19,40</b> (23,09)
BB1901400	400	280	25	<b>22,60</b> (26,89)
BB1901460	460	320	25	<b>30,80</b> (36,65)
BB1901550	550	370	25	<b>52,30</b> (62,24)
BB1901640	640	410	25	<b>69,70</b> (82,94)

**EDELSTAHL-TABLETT**



Artikelnr.	Größe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1804011	1/1	530	325	16	<b>46,10</b> (54,86)
BB1806012	1/2	265	325	16	<b>34,90</b> (41,53)

**EDELSTAHL-TABLETT**

- mit verchromten Griffen



Artikelnr.	Größe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1805011	1/1	530	325	65	<b>60,50</b> (72,00)

**EDELSTAHL-TABLETT**

- rund

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB2109360</b>	360	20	<b>10,50</b> (12,50)
<b>BB2110410</b>	410	20	<b>13,50</b> (16,07)

**EDELSTAHL-TABLETT**

- mit Griffen

- GN 1/1



INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB2107011</b>	530	325	40	<b>75,90</b> (90,32)

**SERVIERPLATTE OVAL**

INOX

breiter  
Rand



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB1401254</b>	254	183	<b>3,67</b> (4,37)
<b>BB1401302</b>	302	202	<b>4,82</b> (5,74)
<b>BB1401348</b>	348	233	<b>6,15</b> (7,32)
<b>BB1401392</b>	392	262	<b>8,51</b> (10,13)
<b>BB1401448</b>	448	300	<b>10,90</b> (12,97)
<b>BB1401498</b>	498	346	<b>13,10</b> (15,59)
<b>BB1401545</b>	545	380	<b>17,00</b> (20,23)
<b>BB1401599</b>	599	413	<b>21,50</b> (25,59)

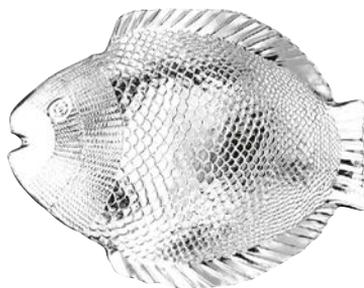
SERVIERSCHALE OVAL

- tief



FISCHTELLER

- Verkauf in Verpackungseinheiten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1401350	350	165	60	<b>7,63</b> (9,08)

Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL3801260	260	210	12	<b>1,73</b> (2,06)

TELLERGLOCKE

- BB1602250 passend zu BB1601300

PLATZTELLER

- rund



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1602250	250	110	<b>19,00</b> (22,61)

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1601300	300	<b>16,90</b> (20,11)

**THERMO-SET**

- ideal für Fingerfood, Käse, Kuchen und Snacks
- Speisen bleiben abgedeckt und gekühlt länger frisch
- transparente Rolltop-Haube
- hochwertig und funktionell
- komplett mit Rolltop-Haube, Edelstahltablett und zwei Kühlakkus



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB1702380</b>	380	240	<b>99,40</b> (118,29)

**MULTI-RACK 3-STUFIG**

- ideal für Zucker, Kaffeesahne, Süßes etc.
- Stahlgestell
- drei Schütten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB1703003</b>	190	240	410	3x1	<b>96,40</b> (114,72)

**KONFITÜREN- / MÜSLIETAGERE**

- drehbar
- inklusive Glasschälchen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB1704003</b>	140	280	0,45x3	<b>103,00</b> (122,57)

**EDELSTAHLSTÄNDER 2-STUFIG**

- zwei Ebenen
- klappbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB1701012</b>	185	235	195	<b>19,00</b> (22,61)

# FAST FOOD TABLETTS

- ideal für die Systemgastronomie
- erhältlich in drei Größen und sechs Farben
- leicht zu reinigen



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB6601001	rot	250	350	<b>2,99</b> (3,56)	BB6602001	rot	300	400	<b>3,96</b> (4,71)	BB6603001	rot	350	450	<b>5,84</b> (6,95)
BB6601002	grün	250	350	<b>2,99</b> (3,56)	BB6602002	grün	300	400	<b>3,96</b> (4,71)	BB6603002	grün	350	450	<b>5,84</b> (6,95)
BB6601003	schwarz	250	350	<b>2,99</b> (3,56)	BB6602003	schwarz	300	400	<b>3,96</b> (4,71)	BB6603003	schwarz	350	450	<b>5,84</b> (6,95)
BB6601004	blau	250	350	<b>3,13</b> (3,72)	BB6602004	blau	300	400	<b>3,96</b> (4,71)	BB6603004	blau	350	450	<b>5,84</b> (6,95)
BB6601005	grün	250	350	<b>3,13</b> (3,72)	BB6602005	grün	300	400	<b>3,96</b> (4,71)	BB6603005	grün	350	450	<b>5,84</b> (6,95)
BB6601006	braun	250	350	<b>3,13</b> (3,72)	BB6602006	braun	300	400	<b>3,96</b> (4,71)	BB6603006	braun	350	450	<b>5,84</b> (6,95)

## TABLETTSTÄNDER

- zusammenfaltbar für leichten Transport und Aufbewahrung
- mit Kunststofffüßen zum Schutz des Bodenbelages
- mit extra stabilen Nylongurten, die das Tablett halten



extra stabile  
Nylongurte



Kunststofffüße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
CE0701001	470	480	780	<b>41,40</b> (49,27)

# TABLETTS



## 1 POLYPROPYLENTABLETT

- GN-Größe 1/1
- Innenmaße 470x280 mm
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB3301530	530	325	<b>10,60</b> (12,61)

## 2 POLYPROPYLENTABLETT

- Innenmaße 412x312mm
- empfohlen für Cafés
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB3303456	456	356	<b>7,16</b> (8,52)

## 3 POLYPROPYLENTABLETT

- Innenmaße 375x267 mm
- empfohlen für Fast Food
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB3302415	415	305	<b>5,43</b> (6,46)

## 4 POLYESTERTABLETT GN 1/1

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- glatte Oberfläche
- spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1201011	530	325	<b>12,70</b> (15,11)

## 5 POLYESTERTABLETT GN 1/1

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- rutschfeste Gummioberfläche
- spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2601011	530	325	<b>28,70</b> (34,15)

## 6 POLYESTERTABLETT TRAPEZ

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- glatte Oberfläche

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2602001	477	337	15	<b>11,20</b> (13,33)

## 7 TABLETT GN 1/1

- Farbe Birke
- aus laminiertem Schichtstoff
- glatte Oberfläche, nicht spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1202011	530	325	<b>18,10</b> (21,54)

## 8 TABLETT GN 1/1

- Farbe Birke
- aus laminiertem Schichtstoff
- mit rutschhemmender Oberfläche
- nicht spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2603011	530	325	<b>24,60</b> (29,27)

## 9 TABLETT GN 1/1

- Farbe Mahagoni
- aus laminiertem Schichtstoff
- nicht spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB1203011	530	325	<b>13,10</b> (15,59)

# SERVIERTABLETTS



2



3



4



1



5



6

PP

## 1 BIERGLASTRÄGER

- rund
- aus laminiertem Schichtstoff
- rutschhemmende Oberfläche
- nicht spülmaschinenfest

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2501360	360	35	<b>18,10</b> (21,54)

## 2 TABLETT

- rund
- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2510355	355	25	<b>10,90</b> (12,97)
BB2511405	405	25	<b>16,60</b> (19,75)

## 3 TABLETT

- oval
- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2513635	510	635	25	<b>33,80</b> (40,22)
BB2514735	600	735	25	<b>52,30</b> (62,24)

## 4 TABLETT

- rechteckig
- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2506450	405	305	<b>15,90</b> (18,92)
BB2507510	460	360	<b>21,50</b> (25,59)
BB2508560	560	400	<b>29,70</b> (35,34)
BB2509650	650	450	<b>41,00</b> (48,79)

## 5 TABLETT

- rechteckig
- Farbe Mahagoni
- aus laminiertem Schichtstoff
- mit rutschhemmender Oberfläche
- nicht spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2502450	450	340	<b>15,50</b> (18,45)
BB2503500	500	360	<b>19,70</b> (23,44)
BB2504550	550	400	<b>20,50</b> (24,40)
BB2505600	600	450	<b>25,60</b> (30,46)

## 6 TABLETT

- rechteckig
- Farbe Braun
- mit Griffen
- aus Polypropylen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB2512430	430	305	30	<b>5,02</b> (5,97)

KÜHLSYSTEM - GN 1/1

- komplett mit Rolltop-Haube (90° Winkel), Edelstahltablett GN 1/1 - 20 mm, Kühlschale GN 1/1 - 65 mm und Kühlakku
- Ersatz Rolltop-Haube erhältlich



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€)	
					netto	(brutto)
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	44,10	(52,48)
BB1205011	Kühlschale - Komplettsset	530	325	240	104,00	(123,76)
BB1299235	Kühlakku - 2er Pack	235	119	31	6,97	(8,29)

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF TABLETT

- Rolltop-Haube (90° Winkel) aus Polycarbonat
- GN 1/1 Tablett in verschiedenen Ausführungen



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€)	
					netto	(brutto)
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	44,10	(52,48)
BB1202011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Birke	530	325	-	18,10	(21,54)
BB1203011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni	530	325	-	13,10	(15,59)
BB1201011	Polyestertablett Farbe Granit GN 1/1	530	325	-	12,70	(15,11)

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF CHAFING-DISH

- Haube aus Polycarbonat



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€)	
								netto	(brutto)
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	-	-	-	44,10	(52,48)
BB0406002	Elektro Chafing-Dish	570	350	285	13	0,9	230	149,00	(177,31)

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF GN-BEHÄLTER

- Haube aus Polycarbonat
- Gastronormbehälter GN 1/1 aus Edelstahl



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€)	
					netto	(brutto)
BB1204011	Rolltop-Haube aus Polycarbonat GN 1/1	535	330	175	44,10	(52,48)
GN0111065	GN 1/1 Behälter aus Edelstahl	530	325	65	15,40	(18,33)

# HOTELPORZELLAN FÜR FINGER FOOD

- zum Servieren von allen Speisen, besonderem Anrichten oder für Flying Buffets geeignet
- für Verkostungen oder Musterpräsentation für Caterings geeignet
- in weiß oder cremefarben erhältlich
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



## 1 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	<b>3,93</b> (4,68)

## 2 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	<b>3,93</b> (4,68)
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	<b>3,93</b> (4,68)

## 3 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0616270	80	40	0,14	6	<b>1,68</b> (2,00)

## 4 SCHÄLCHEN TROPFENFORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0615090	60	45	0,09	6	<b>2,08</b> (2,48)

## 5 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0118055	55	18	0,013	6	<b>0,82</b> (0,98)

## 6 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0118058	70	20	0,032	6	<b>0,82</b> (0,98)

## 7 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0118070	58	30	0,05	6	<b>0,82</b> (0,98)



**1 SET MINI-PRÄSENTIERSCHÄLCHEN ECKIG**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1707330	330	90	60	4x0,08	3	<b>13,50</b> (16,07)

**2 DOPPELSCHÄLCHEN ECKIG**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1705250	250	120	60	2x0,165	4	<b>9,84</b> (11,71)

**3 DIPSCHÄLCHEN RUND**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0816050	55	30	0,05	6	<b>1,07</b> (1,27)

**4 PRÄSENTIERSCHÄLCHEN-SET WELLENFORM**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1706360	360	150	40	3x0,15	1	<b>19,90</b> (23,68)

**5 SCHÄLCHEN MUSCHELFORM**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ1518180	180	90	30	0,30	6	<b>7,18</b> (8,54)

**6 SCHÄLCHEN WELLENFORM**

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0619300	165	55	0,30	6	<b>4,61</b> (5,49)

**7 GOURMETSCHÄLCHEN-SET**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0609230	230	230	55	4x0,14	1	<b>14,00</b> (16,66)

**8 SCHÄLCHEN-SET WELLENFORM**

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0611330	330	30	3x0,26	1	<b>24,60</b> (29,27)

**9 FINGERFOOD-LÖFFEL**

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0620190	190	25	0,095	6	<b>4,82</b> (5,74)

**10 SCHALE OVAL**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0607190	193	100	35	0,32	6	<b>5,54</b> (6,59)

**11 PLATTE TIEF**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0608210	210	110	25	0,2	6	<b>5,54</b> (6,59)

**12 TELLER FLACH RAND**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0221230	230	115	10	6	<b>4,17</b> (4,96)

**13 SCHÄLCHEN TROPFENFORM**

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PZ0617090	75	40	0,09	6	<b>2,82</b> (3,36)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

# FINGERFOOD GLASWAREN

*Pasabahce*  
KRIEGERGLAS



- zum Servieren von Snacks, Mousses, Dips, cremige Suppen und Desserts
- ideal für Verkostungen und Präsentationen von Speisen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



1



2



3



4



5



6

Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6502120	Fingerfood-Glasschälchen	-	-	120	-	6	<b>1,10</b> (1,31)
2.	GL6503096	Fingerfood-Glasschälchen	96	-	-	-	6	<b>1,06</b> (1,26)
3.	GL6501110	Fingerfood-Glasschälchen	110	-	-	-	6	<b>1,06</b> (1,26)
4.	GL6501096	Fingerfood-Glasschälchen	96	-	-	-	6	<b>0,91</b> (1,08)
5.	BB2703085	Fingerfood-Glas / Tumbler	59	70	-	0,085	6	<b>0,53</b> (0,63)
6.	GL6504130	Salat-Glasschälchen	130	-	-	0,430	6	<b>3,40</b> (4,05)

# FINGERFOOD SCHIEFERPLATTEN

- zum Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- ideal zur Verkostung und Präsentation von Speisen
- aus Naturstein mit rauen Kanten

## FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in vier verschiedenen GN-Größen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
BB4101011	GN 1/1	530	325	5	1	<b>17,30</b> (20,59)
BB4101012	GN 1/2	325	265	5	1	<b>10,10</b> (12,02)
BB4101013	GN 1/3	325	175	5	1	<b>7,79</b> (9,27)
BB4101014	GN 1/4	265	160	5	1	<b>6,56</b> (7,81)

## FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
BB4010022	200	200	5	1	<b>3,47</b> (4,13)
BB4010033	300	300	5	1	<b>7,38</b> (8,78)
BB4102101	100	100	5	4	<b>4,72</b> (5,62)

## FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in zwei verschiedenen GN-Größen
- mit Griffen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
BB4104011	GN 1/1	530	325	5	1	<b>18,30</b> (21,78)
BB4104012	GN 1/2	325	265	5	1	<b>12,60</b> (14,99)

## FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
BB4010021	200	100	5	1	<b>2,05</b> (2,44)
BB4010032	300	200	5	1	<b>4,61</b> (5,49)
BB4102402	400	250	5	1	<b>8,30</b> (9,88)
BB4102401	400	120	5	1	<b>4,72</b> (5,62)

## FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rund
- BB4103301 mit Drehfuß



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
BB4103301	300	5	1	<b>15,90</b> (18,92)
BB4103300	300	5	1	<b>6,87</b> (8,18)
BB4103330	330	5	1	<b>8,61</b> (10,25)

PARTYLÖFFEL



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
BB4001001	143	12	<b>2,59</b> (3,08)

MINI DIP

- satinierter Edelstahl



Lp.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK2601067	67	30	0,06	<b>0,80</b> (0,95)
2.	KK2602072	72	48	0,12	<b>1,20</b> (1,43)

SERVIER-BECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK2401088	88	110	0,3	<b>5,64</b> (6,71)

INOX

BUFFET-STÄNDER-SET

- Inklusive 3 Buffet-Ständer mit Abmessungen: 203x203x220  
177x177x160  
160x152x110
- Edelstahl Hammerschlagoptik



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KK2301003	<b>39,60</b> (47,12)

INOX

INOX

MINI DIP

- Edelstahl Hammerschlagoptik



Lp.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK2701057	57	45	0,075	<b>1,00</b> (1,19)
2.	KK2702072	72	48	0,12	<b>1,60</b> (1,90)

INOX

INOX

SERVIER-BECHER

- KK2502088 Hammerschlag



Lp.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK2501088	88	85	0,41	<b>3,18</b> (3,78)
2.	KK2502088	88	85	0,41	<b>4,41</b> (5,25)

INOX

MINI-BRATPFANNE

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB4002115	115	35	<b>6,15</b> (7,32)

MINI-SEIHER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1604130	130	65	<b>5,64</b> (6,71)

SERVIER-EIMER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1601120	120	120	0,90	<b>10,90</b> (12,97)

MINI-BRÄTER

AUSSEN KUPFERFARBEN



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1602145	145	95	45	0,48	<b>9,64</b> (11,47)

INOX

MINI-STIELKASSEROLE

- aus Edelstahl



Lp.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BB4003068	68	43	0,13	<b>7,38</b> (8,78)
2.	BB4004011	110	60	0,38	<b>15,10</b> (17,97)

INOX

MINI-MILCHKANNE

- aus Edelsathl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB4006145	48	80	0,145	<b>4,61</b> (5,49)
BB4005620	77	125	0,600	<b>7,38</b> (8,78)

INOX



SERVIER-EIMER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1605090	90	80	0,325	<b>4,41</b> (5,25)
KK1605095	95	95	0,400	<b>4,82</b> (5,74)
KK1605120	120	120	0,900	<b>7,69</b> (9,15)

INOX



MINI-BRÄTER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KK1606130	130	130	50	0,8	<b>7,69</b> (9,15)

INOX

POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1612150	100	150	<b>3,49</b> (4,15)

POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz  
- mit Halterung passend  
zu Dip-Schale KK2602072



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1612215	220	145	215	<b>4,00</b> (4,76)

POMMESTÜTE,  
POMMESTÜTENSTÄNDER



INOX

SERVIER-FRITTIERKORB

- quadratisch  
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Lp.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	KK1607420	Pommestüte	-	420	270	-	500	<b>48,20</b> (57,36)
2.	KK1607160	Pommestützenständer	130	-	-	160	-	<b>19,80</b> (23,56)
3.	KK1607215	Pommestützenständer	130	-	-	215	-	<b>23,60</b> (28,08)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1608095	95	95	60	<b>11,70</b> (13,92)

SERVIER-FRITTIERKORB

- zum Servieren von Beilagen  
und Tapas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1603015	80	80	<b>18,10</b> (21,54)

SERVIER-FRITTIERKORB

- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1609080	80	80	<b>10,50</b> (12,50)

SERVIER-FRITTIERKORB

- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1610100	100	90	60	<b>9,64</b> (11,47)

SERVIER-FRITTIERKORB

- zum Servieren von  
Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1611100	100	90	60	<b>14,90</b> (17,73)



## BUFFET-STÄNDER

Buffet-Ständer eignen sich hervorragend für die Produktpräsentation bei Frühstücks- und Bankettbuffets. Verschiedene Höhen bei den Buffet-Ständern, sowie die große Auswahl an unterschiedlichen Einlegeplatten, ermöglichen Ihnen eine einzigartige und platzsparende Anordnung Ihrer Speisen und Snacks.

Die Einlegeplatten sind in den Längen 25 cm, 50 cm, 80 cm und 110 cm, sowie in der Ausführung aus Holz in zwei Brauntönen, Glas und Schiefer erhältlich.

Die einfache Handhabung beim Auf- und Abbau, und das originelle Design machen das Buffet-Ständer-System perfekt für elegante Empfänge, Veranstaltungen und Caterings.

### HOLZPLATTE FÜR BUFFET-STÄNDER

- hellbraun



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB5010250</b>	Obere Platte	250	250	15	<b>50,20</b> (59,74)

### HOLZPLATTE FÜR BUFFET-STÄNDER

- dunkelbraun



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB5011250</b>	Obere Platte	250	250	15	<b>50,20</b> (59,74)
<b>BB5019250</b>	Holzplatte	250	250	15	<b>33,80</b> (40,22)
<b>BB5017800</b>	Holzplatte	800	250	15	<b>55,40</b> (65,93)

### SCHIEFERPLATTE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB4010022</b>	200	200	5	<b>3,47</b> (4,13)
<b>BB4010021</b>	200	100	5	<b>2,05</b> (2,44)
<b>BB4010033</b>	300	300	5	<b>7,38</b> (8,78)
<b>BB4010032</b>	300	200	5	<b>4,61</b> (5,49)

### GLASPLATTE FÜR BUFFET-STÄNDER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB5022800</b>	250	250	8	<b>24,60</b> (29,27)
<b>BB5020250</b>	500	250	8	<b>42,00</b> (49,98)
<b>BB5021500</b>	800	250	8	<b>55,40</b> (65,93)

BUFFET-STÄNDER

- Einschübe gerade Seite



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB5001010	hoch	150	150	570	101,00 (120,19)
BB5004101	niedrig	150	150	355	70,40 (83,78)

BUFFET-STÄNDER

- Einschübe gerade Seite



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BB5002011	hoch, Einschübe links winklig	150	150	570	101,00 (120,19)
BB5003012	hoch, Einschübe rechts winklig	150	150	570	101,00 (120,19)
BB5005102	niedrig, Einschübe links winklig	150	150	355	65,60 (78,06)
BB5006103	niedrig, Einschübe rechts winklig	150	150	355	65,60 (78,06)



**ABGRENZUNGSSTÄNDER**

- Zugband rot



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB3202001</b>	310	1250	<b>106,00</b> (126,14)

**ABGRENZUNGSSTÄNDER**

- ohne Verbindungstau



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB3201001</b>	310	1010	<b>59,50</b> (70,81)

**VERBINDUNGSTAU**

- Beschläge verchromt



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BB3210150</b>		1500	<b>19,70</b> (23,44)
<b>BB3211150</b>		1500	<b>20,50</b> (24,40)



# CATERING EQUIPMENT

Vielseitiges, funktionelles und leichtes STALGAST Catering Equipment ist unverzichtbar für die professionelle Ausstattung von Events und Outdoor-Caterings. Unsere neuen Heizstrahler eignen sich hervorragend um bei Ihren Events eine komfortable und stabile Temperatur zu erschaffen.

Elektrische Terrassenheizer .....	280
Elektrische Heizstrahler.....	281-282
Elektrischer Tischheizstrahler.....	284

Klappbare Buffetmöbel.....	285
Wickeltisch .....	284

# HEIZSTRAHLER

Heizstrahler sind nicht nur in der Gastronomie einsetzbar. Sie bewähren sich überall dort, wo Wärme und weiches, delikates Licht unverzichtbar sind. Hausterrassen, Balkons, aber auch Urlaub mit Zelt oder Wohnwagen auf dem Campingplatz sind ideale Plätze, wo diese Geräte ausgezeichnet ihren Einsatz finden können.

Der Einsatz von Halogenwärmestrahlern erhöht den Komfort beim Aufenthalt an der frischen Luft entscheidend. Ein wichtiger Vorteil dieser Lösung ist ein niedriger Verlust durch den Abfluss erwärmter Luft, wobei die Effektivität der Energieumwandlung in Wärme ca. 96% beträgt. Das Halogensystem ist im Vergleich zu Lösungen mit Flüssiggas nicht nur sicherer in der Bedienung, sondern auch billiger in der Nutzung. Dank der Netzenergieversorgung (230V) sind sie einfach zu montieren und können in geschlossenen Räumen oder Zelten ihren Einsatz finden.

## ELEKTRISCHER TERRASSENHEIZER

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- drei Heizstufen
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m<sup>2</sup>
- Schutzart IP44
- Artikel CE0102585 höhenverstellbar
- Artikel CE0102585 beweglicher Kopf



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	CE0101750	750	2050	13,3	2,1	230	<b>262,00</b> (311,78)
2.	CE0102585	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	<b>292,00</b> (347,48)



ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m<sup>2</sup>
- Schutzart IP44



1



2



3

Sonnenschirm mit integriertem Heizstrahler



Fernbedienung  
passend  
zu Artikel  
CE0201001



Eingeklappter  
Heizstrahler

1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- inklusive Fernbedienung
- eingebaute LED-Beleuchtung
- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CE0201001	585	300	3,2	2,1	230	<b>209,00</b> (248,71)

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CE0202001	530	300	2,0	1,8	230	<b>162,00</b> (192,78)

3 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER FÜR SONNENSCHIRM

- hängend
- passend für jede Sonnenschirmstange mit einem Durchmesser von 30 bis 65 mm
- einzigartige Konstruktion bietet einen erhöhten Wärmebereich
- Sonnenschirm kann trotz montiertem Heizstrahler geschlossen werden
- 3 Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CE0203001	1000	850	3,6	2,0	230	<b>167,00</b> (198,73)

ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



1



2

Fernbe-  
dienung  
passend  
zu Artikel  
CE0302001



Decken-  
montage



1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- eine Heizstufe

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- inklusive Fernbedienung
- zwei Heizstufen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CE0301450	455	90	100	1,5	1,5	230	<b>150,00</b> (178,50)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CE0302001	1050	90	100	2,4	3,0	230	<b>330,00</b> (392,70)

ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER MIT ASCHENBECHER

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- geschützter Heizkörper
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER MIT ASCHENBECHER

- ideal für kalte Tage
- für den Innen- und Außenbereich geeignet
- herausnehmbarer Einsatz

Artikelnr.	Ø	H	G	P	Preis (€)
mm	mm	mm	kg	kW	netto (brutto)
CE0401110	400	1100	8,5	1,5 230	<b>236,00</b> (280,84)

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER

- mit LED-Beleuchtung
- eine Heizstufe

Artikelnr.	Ø	H	G	P	Preis (€)
mm	mm	mm	kg	kW	netto (brutto)
CE0402180	400	1800	8,5	1,5 230	<b>383,00</b> (455,77)

3 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER

- speziell entwickelt als Untertisch-Heizer

Artikelnr.	Ø	H	G	P	Preis (€)
mm	mm	mm	kg	kW	netto (brutto)
CE0403065	250	650	8,5	1,5 230	<b>167,00</b> (198,73)



Besondere Schutz-  
beschichtung

ELEKTRISCHER TISCHHEIZSTRAHLER

- Stehtisch mit integriertem Heizstrahler
- geschütztes Heizelement
- mit Beinschutz
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CE0404001	600	1100	17,2	1,5	230	<b>384,00</b> (456,96)

WICKELTISCH

- Wickeltisch mit Sicherheitsgurt
- antibakterielle Beschichtung Microban
- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Fach für Accessoires
- 10 cm tief nach dem Zusammenklappen
- bequemer Griff zum Zusammen- und Auseinanderklappen

Tuchspender



Griff zum Zusammenklappen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
CE0601001	845	546	855	<b>305,00</b> (362,95)

# KLAPPBARE BUFFETMÖBEL

- klappbar
- Platte aus Polyethylen
- geeignet für den Innen- und Außenbereich
- einfaches Transportieren und Lagern



## 1 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:  
1220 x 610 x 50 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G mm	Preis (€) netto (brutto)
CE0501122	1220	610	740	8,9	<b>73,10</b> (86,99)

## 2 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:  
920 x 750 x 95 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G mm	Preis (€) netto (brutto)
CE0501183	1840	750	740	16,5	<b>97,50</b> (116,03)

## 3 BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:  
1150 x 50 mm (ØxH)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G mm	Preis (€) netto (brutto)
CE0504122	1150	740	13,6	<b>95,20</b> (113,29)

## 4 KLAPPSTUHL

- Abmessung, geklappt:  
465 x 210 x 1150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G mm	Preis (€) netto (brutto)
CE0503001	465	530	900	5,88	<b>37,50</b> (44,63)

## 5 KLAPPBANK

- Abmessung, geklappt:  
910 x 250 x 95 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G mm	Preis (€) netto (brutto)
CE0502182	1820	250	435	10,6	<b>62,10</b> (73,90)

## 6 STEHTISCH KLAPPBAR

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G mm	Preis (€) netto (brutto)
CE0505800	800	1100	9,3	<b>64,90</b> (77,23)



# BAR EQUIPMENT

Exklusives und professionelles STALGAST Bar Equipment und nützliches Zubehör sind sehr beliebt für die Getränkezubereitung und den Getränkeservice auf hohem Niveau.

Barmixer, Blender, Mixer .....	288-291, 301-304
Eiscrusher .....	300
Entsafter .....	398-299

Cocktailshaker, Flaschenöffner .....	293-294
Messbecher, Dosierer .....	295
Barkühlschränke .....	306-307

# BLENDER VON WARING

Mixologie - das ist die Kunst der richtigen Vorbereitung von Getränken durch harmonische Aromakombinationen nach streng definierten Rezepten und Regeln. Die Blender ermöglichen es Ihnen, einzigartige Ergebnisse zu erzielen. Erschaffen Sie Ihre individuellen Frucht- und Milchgetränke, Shakes, Cremes und Pürees aus Gemüse oder Früchten mit minimalem Aufwand. Das Geheimnis liegt in den nahezu unbegrenzten Möglichkeiten dieser Geräte durch ihr einzigartig funktionelles Design. Die besondere Form der Behälter und die hervorragende Qualität der Messer ermöglichen Drehzahlen bis zu 45.000 U/Min. Kleine Geschwindigkeitsstufen wiederum ermöglichen das Zerkleinern von ganzem Steinobst, ohne dass der Stein zerkleinert wird. Dieser kann dann einfach entfernt werden. Die Waring Xtreme Blender können bis zu vier Programme speichern. Es können auch Mischzyklen mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten genutzt werden, z.B. um einen langsamen Start des Blenders zu ermöglichen.



*Jerzy Czapla*

Das vollständige Sortiment finden Sie auf den Seiten 170-193



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto (brutto)
GL2002410	Glas	1,41 (1,68)



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto (brutto)
GL0104210	Glas	1,26 (1,50)



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto (brutto)
GL1302370	Glas	1,97 (2,34)



**BLENDER  
BAR**

**BLENDER  
BLADE**

**BLENDER  
TORQ**

**BLENDER  
XTREME/XPREP**



BE0120125



BE0123140, BE0124140



BE0121140, BE0122140



BE0106022, BE0107026,  
BE0125200, BE0108026

**PRODUKTEIGENSCHAFTEN**

- Leistung 380 Watt
- 2 Geschwindigkeitsstufen

- Leistung 750 Watt
- 2 Geschwindigkeiten und Impuls-Funktion

- Leistung 1500 Watt
- 2 Geschwindigkeiten und Impuls-Funktion

- Leistung 1500 Watt
- Modell BE0106022 und BE0107026 mit 2 Geschwindigkeiten und Impuls-Funktion
- Modelle BE0108026 und BE0125200 mit stufenlos regelbaren Geschwindigkeiten
- Kupplung aus Edelstahl

**TAGESLEISTUNG (Getränke pro Tag)**

- 1 – 24

- 25 – 49

- 50 – 74

- 75 +

**EMPFOHLENE KONSISTENZEN**

- für Smoothies

- für Smoothies und Suppen

- für größere Mengen Smoothies und Suppen

- für große Mengen Smoothies und Suppen sowie härtere Zutaten

**EMPFOHLENE BETRIEBE**

- Bars, Cafés, Cocktail-Bars

- Bars, Cafés, Cocktail-Bars und kleine Restaurants

- alle Bars, Restaurants und Hotels

- alle Bars, Restaurants und Hotels sowie Gemeinschaftsverpflegung

**ANWENDUNGSBEISPIELE**

- Smoothies, Mousse, Margaritas

- Getränke mit Eiswürfel, Milchshakes, Saucen, Salsa, Dips und Suppen

- Margaritas, Daiquiris, Saucen, Suppen Dips

- alle Cocktails, Desserts, Suppen, Dressings

**BLENDER BAR**

- zwei Geschwindigkeitsstufen
- inkl. 1,25 Liter Behälter aus Polycarbonat
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet

Bedienelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE0120125	180	180	370	1,25	0,38	230	<b>260,00</b> (309,40)



BPA free

**BLENDER BLADE**

- zwei Geschwindigkeiten und Impuls-Funktion
- Modell BE0124140 mit 60 Sekunden Timer
- neue Behälterform für eine bessere Zirkulation
- Einfüllöffnung mit Deckel
- Behälter stapelbar und spülmaschinenfest

Bedienfeld  
Modell  
BE0124140



Motor mit  
1 PS



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE0123140	195	215	410	1,4	0,75	230	<b>500,00</b> (595,00)
BE0124140	195	215	410	1,4	0,75	230	<b>525,00</b> (624,75)



BPA free

**BLENDER TORQ**

- zwei geschwindigkeiten: 20.000 und 24.000 U/Min.
- Modell BE0122140 mit 60 Sekunden Timer
- neue Behälterform für eine bessere Zirkulation
- Einfüllöffnung mit Deckel
- Behälter stapelbar und spülmaschinenfest
- mit Impuls-Funktion

Bedienfeld  
Modell  
BE0122140



Motor mit  
2 PS



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE0121140	190	205	450	1,4	1,5	230	<b>650,00</b> (773,50)
BE0122140	190	205	450	1,4	1,5	230	<b>680,00</b> (809,20)



BPA free

**BLENDER XTREME**

- geeignet für Smoothies
- zwei Geschwindigkeiten: 26.000 und 30.000 U/Min.
- inkl. spülmaschinenfestem 2 Liter Behälter aus Polycarbonat
- mit Impuls-Funktion

BPA free



Bedienfeld



2



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE0106022	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	<b>1031,00</b> (1226,89)
2.	BE0199014	Zusatzbehälter	-	-	-	-	-	1,4	<b>219,00</b> (260,61)
	BE0105099	Zusatzbehälter	-	-	-	-	-	2	<b>265,00</b> (315,35)

**BLENDER XPREP**

- stufenlos regulierbare Geschwindigkeit von 1.500 bis 20.000 U/Min.
- inkl. spülmaschinenfestem 2 Liter Behälter aus Polycarbonat
- stapelbare Behälter mit Einfüllöffnung
- mit Impuls-Funktion bei 30.000 U/Min

BPA free



stufenlose Geschwindigkeitsregelung



2



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE0125200	Blender Xprep	220	260	480	1,5	230	2	<b>1080,00</b> (1285,20)
2.	BE0199014	Zusatzbehälter	-	-	-	-	-	1,4	<b>219,00</b> (260,61)
	BE0105099	Zusatzbehälter	-	-	-	-	-	2	<b>265,00</b> (315,35)

**BLENDER XTREME**

- zwei Geschwindigkeiten: 26.000 und 30.000 U/Min.
- inkl. spülmaschinenfestem 2 Liter Behälter aus Polycarbonat
- mit Timerfunktion bis 30 Sekunden
- mit Impuls-Funktion
- mit schallisolierender Schutzabdeckung

BPA free



Bedienfeld



2

1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	V Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE0107026	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	<b>1374,00</b> (1635,06)
2.	BE0199014	Zusatzbehälter	-	-	-	-	-	1,4	<b>219,00</b> (260,61)
	BE0105099	Zusatzbehälter	-	-	-	-	-	2	<b>265,00</b> (315,35)

**BLENDER XTREME**

- stufenlos regulierbare Geschwindigkeit von 1.870 bis 30.000 U/Min.
- vier einstellbare Programme
- inkl. spülmaschinenfestem 2 Liter Behälter aus Polycarbonat
- mit zwei Impuls-Funktionen
- mit schallisolierender Schutzabdeckung
- Impuls-Funktion mit bis zu 45.000 U/Min

BPA free



2

1



Bedienfeld

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	V Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE0108026	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	<b>1409,00</b> (1676,71)
2.	BE0199014	Zusatzbehälter	-	-	-	-	-	1,4	<b>219,00</b> (260,61)
	BE0105099	Zusatzbehälter	-	-	-	-	-	2	<b>265,00</b> (315,35)

UNIVERSALAUSGIESSER

- aus Kunststoff
- Preis pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	BB3401001	blau	65	12	<b>0,60</b> (0,71)
2.	BE3401002	gelb	65	12	<b>0,53</b> (0,63)
3.	BE3401003	orange	65	12	<b>0,53</b> (0,63)
4.	BE3401004	schwarz	65	12	<b>0,53</b> (0,63)
5.	BE3401005	grün	65	12	<b>0,53</b> (0,63)

FREIE AUSGIESSER

- Modell BE0209001 verkauft im 12er Pack



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE0209001	85	12	<b>0,56</b> (0,67)
2.	BE0210001	103	1	<b>2,03</b> (2,42)

BARLÖFFEL

- Modell TT0822202 verkauft im 12er Pack
- Preis pro Stück



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	TT1122201	200	1	<b>4,88</b> (5,81)
2.	BE0201285	285	1	<b>3,17</b> (3,77)
3.	TT0822202	202	12	<b>0,99</b> (1,18)
4.	BE0202210	210	1	<b>4,04</b> (4,81)
5.	BE0201280	280	1	<b>1,56</b> (1,86)

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0203001	35	55	<b>4,39</b> (5,22)



1



2



3



4



5



6



7



8

1 2 COCKTAILSIEB

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE0301001	200	<b>5,81</b> (6,91)
2.	BE0301002	130	<b>3,20</b> (3,81)

3 4 KELLNERMESSER

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
3.	BE0306120	120	<b>3,57</b> (4,25)
4.	BE0303110	110	<b>3,46</b> (4,12)

5 STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0304110	210	<b>3,06</b> (3,64)

6 STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0305210	210	<b>3,06</b> (3,64)

7 FLASCHENÖFFNER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0302001	127	<b>3,08</b> (3,67)

8 FLASCHENÖFFNER

- rutschfester Griff
- Henkel zum Aufhängen

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BE3501180	180	<b>2,96</b> (3,52)

**BOSTON SHAKER**

- mit rutschfestem Bezug
- Modell BE3601090 ohne Glas,
- BE3602090 inkl. Glas



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1	BE3601090	90	180	0,9	<b>4,41</b> (5,25)
2	BE3602090	90	290	0,9	<b>6,48</b> (7,71)

**COCKTAILSHAKER**

- dreiteilig



Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE0504500	0,5	<b>14,00</b> (16,66)
	BE0506700	0,7	<b>14,60</b> (17,37)
2.	BE0505500	0,5	<b>8,46</b> (10,07)
	BE0507700	0,7	<b>10,50</b> (12,50)

**GLÄSERSCHIENEN**

- Artikel BE0806002 - mit zwei Reihen
- Artikel BE0806003 - mit drei Reihen
- Artikel BE0806005 - mit fünf Reihen



Artikelnr.	W mm (vorne)	W mm (hinten)	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0806002	200	160	355	70	<b>7,89</b> (9,39)
BE0806003	295	255	355	70	<b>12,20</b> (14,52)
BE0806005	480	450	355	70	<b>19,00</b> (22,61)

**BOSTON COCKTAILSHAKER**

- Modell BE0502099 ohne Glasaufsatz
- Modell BE0502001 mit Glasaufsatz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0502099	90	180	0,9	<b>5,76</b> (6,85)
BE0502001	90	290	0,9	<b>7,83</b> (9,32)

JIGGER

- doppelseitig



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0206153	0,015-0,030	<b>3,05</b> (3,63)
BE0207024	0,020-0,040	<b>3,05</b> (3,63)
BE0208255	0,025-0,050	<b>3,05</b> (3,63)

MESSBECHER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0204010	0,10	<b>3,39</b> (4,03)

MESSBECHER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0205025	0,25	<b>5,40</b> (6,43)

ZITRONENSCHNITZPRESSE

INOX



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0308001	75	80	<b>1,54</b> (1,83)

ZITRUSPRESSE

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0307350	130	100	0,35	<b>20,40</b> (24,28)

ZITRUSPRESSE

- hergestellt aus Aluminium, lackiert

Al



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1717055	55	208	<b>8,82</b> (10,50)

DOSIER- UND VORRATSFLASCHE

- zum Dosieren und Lagern

PE



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0401010	Red	90	330	1,0	<b>3,66</b> (4,36)
BE0402010	Blue	90	330	1,0	<b>3,66</b> (4,36)
BE0403010	Green	90	330	1,0	<b>3,66</b> (4,36)
BE0404010	Brown	90	330	1,0	<b>3,66</b> (4,36)
BE0405010	Yellow	90	330	1,0	<b>3,66</b> (4,36)

BAR BEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0508001	120	140	<b>9,50</b> (11,31)

SPEEDRACK

- Flaschenregal zur Wandmontage

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0803001	550	100	150	<b>26,00</b> (30,94)

**BARMATTE**

- praktische Unterlagen aus strapazierfähigem Material



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE0702590	590	80	16	<b>7,38</b> (8,78)
2.	BE0702450	450	300	10	<b>10,90</b> (12,97)

**SALZ- / ZUCKERUMRANDER**



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0703001	200	160	70	<b>8,82</b> (10,50)

**BAR-CADDY**

- Abmessungen des Serviettenhalters: 150 x 150 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0705006	240	150	105	<b>10,90</b> (12,97)

**ZUTATENBEHÄLTNER**



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0701500	500	160	90	<b>28,60</b> (34,03)

**WEIN- / SEKTKÜHLER**

- hergestellt aus Acryl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0706001	272	204	194	<b>15,90</b> (18,92)

**FLASCHENKÜHLER**

- hergestellt aus Acryl
- Innendurchmesser: 100 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0704001	120	230	<b>13,60</b> (16,18)



EISEIMER

- inklusive Abtropfgitter und Zange

FLASCHENKÜHLER AUS GLAS

- hergestellt aus Glas  
- Preis pro Stück

FLASCHENKÜHLER AUS EDELSTAHL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0606020	150	220	2	<b>42,00</b> (49,98)
BE0606030	170	230	3	<b>84,00</b> (99,96)
BE0606050	200	250	5	<b>89,30</b> (106,27)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL5002280	145	280	2,85	4	<b>7,87</b> (9,37)

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0601019	1,9	<b>14,90</b> (17,73)



1



2



3



4

1 WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0604099	600	<b>41,20</b> (49,03)

2 WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0605099	680	<b>59,20</b> (70,45)

3 WEIN-/SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0603045	210	205	4,5	<b>15,90</b> (18,92)

4 WEIN-/SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE0602045	200	205	4,5	<b>11,40</b> (13,57)

ZITRUSPRESSE

- Durchmesser des Siebes  
120 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE1001225	185	225	710	<b>66,00</b> (78,54)

ZITRUSPRESSE

- die Presse wird über den oberen Presskegel mit Hebel bedient
- die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl



Behälter, Fruchtkappe & Presskegel sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1004396	212	287	396	0,23	230	<b>452,00</b> (537,88)



## ZITRUSPRESSE

- geeignet für den professionellen Einsatz in der Gastronomie
- besonders geeignet für Bars, Restaurants und Hotels
- aus robustem Polycarbonat
- spülmaschinenfeste Edelstahlensätze
- besonders leiser Motor
- Drehzahl: 1800 U/Min.
- mit Spritzschutz
- die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl

**WARING**  
 COMMERCIAL


Artikelnr.	B	T	H	M	P	Volt	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	kW		netto (brutto)
BE0126062	270	255	490	8,8	0,62	230	<b>929,00</b> (1105,51)

## ELEKTRISCHE SAFTPRESSE

- Geschwindigkeit 900 U/Minute
- hergestellt aus eloxiertem Aluminium
- transparente Abdeckung
- inklusive zwei abnehmbarer Aufsätze
- geeignet für den dauerhaft gewerblichen Einsatz

 Inklusive zwei  
 abnehmbarer  
 Aufsätze


Artikelnr.	B	T	H	M	P	Volt	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	kW		netto (brutto)
BE1002440	315	200	440	5,7	0,18	230	<b>167,00</b> (198,73)

MANUELLER EISCRUSHER

- Behälter und Schubladen aus Kunststoff

Klingen aus  
Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE1101001	160	135	270	<b>41,00</b> (48,79)

ELEKTRISCHER EISCRUSHER

**WARING**  
COMMERCIAL

- leiser Motor
- inkl. Trichter und 2 Liter Behälter
- geeignet für Behälter bis 25 cm
- große Einfüllöffnung
- bis zu 30 kg/Stunde
- Klingen aus Edelstahl
- geeignet für den professionellen Einsatz in der Gastronomie



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1102300	190	250	440	9	230	<b>1020,00</b> (1213,80)

MANUELLER EISWÜRFELBEREITER

- Tischgerät
- produziert bis zu 12 kg Eis in 24 Stunden
- ein Kilo Vorratsbehälter
- Kältemittel R600a
- zwei Liter großer Wassertank zur manuellen Wasserbefüllung (kein Festwasseranschluss)
- mit Wasserablassschraube
- hält Eis bis zu vier Stunden kalt
- Auswahl von kleinen, mittleren oder großen Eiswürfel
- schwarzes ABS-Gehäuse
- inklusive Schaufel
- Ideal für kleine Restaurants und Bars
- Gewicht etwa 12,8 kg



Hohlwürfel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1201010	305	380	380	0,13	230	<b>259,00</b> (308,21)

NUGGETEISBEREITER



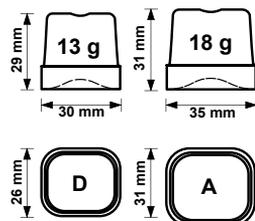
- geeignet für Bars, Restaurants, Hotels, Supermärkte etc.
- Eisnuggets zu 91% trocken
- geringer Wasserverbrauch 1 l Wasser = 1 kg Eis
- produziert bis zu 55 kg Eis in 24 Stunden
- 10 kg Vorratsbehälter
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304
- luftgekühlte Ausführung
- für eine Umgebungstemperatur bis +43°C
- isolierte Tür und Wände

Artikelnr.	M kg/24h	Vorratsbehälter kg	Wasserverbrauch Liter/kg	B mm	T mm	H mm	M kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE2301055	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	<b>3129,00</b> (3723,51)

# LUFTGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER



- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants
- Eisproduktion durch Sprühsystem
- inklusive Vorratsbehälter
- isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- die Gehäuse der Modelle BE1801021 und BE1901021 aus ABS
- luftgekühlte Eiswürfelbereiter können überall dort installiert werden, wo ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist

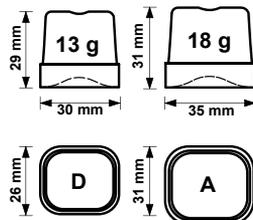


Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel- Typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>BE1801021</b>	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>1126,00</b> (1339,94)
2.	<b>BE1802021</b>	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>1206,00</b> (1435,14)
3.	<b>BE1803028</b>	bis zu 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	<b>1460,00</b> (1737,40)
4.	<b>BE1804033</b>	bis zu 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	3,3	0,37	230	<b>1691,00</b> (2012,29)
	<b>BE1804042</b>	bis zu 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	4,0	0,45	230	<b>1752,00</b> (2084,88)
5.	<b>BE1805046</b>	bis zu 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	4,0	0,50	230	<b>1824,00</b> (2170,56)
6.	<b>BE1806065</b>	bis zu 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,8	0,65	230	<b>2548,00</b> (3032,12)
	<b>BE1806080</b>	bis zu 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,6	0,80	230	<b>2548,00</b> (3032,12)
	<b>BE1806090</b>	bis zu 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	2,5	0,85	230	<b>2707,00</b> (3221,33)
7.	<b>BE1807130</b>	bis zu 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,8	1,05	230	<b>3469,00</b> (4128,11)
8.	<b>BE1808155</b>	bis zu 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,6	1,40	230	<b>3647,00</b> (4339,93)

# WASSERGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER



- geeignet für alle gastronomischen Betriebe
- für den Einsatz in Räumen mit hoher Umgebungstemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit geeignet, einbaufähig
- leises Betriebsgeräusch und geringe Wärmeabgabe
- mit Sprühsystem
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Modell BE1801021 mit ABS-Kunststoff-Gehäuse


**4**

bis zu 42 kg/24h


**6**

bis zu 90 kg/24h


**7**

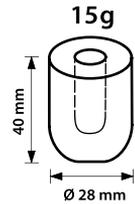
130 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel- Typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P		Preis (€)	
									kW	Volt	netto	(brutto)
1.	BE1901021	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>1126,00</b>	(1339,94)
2.	BE1902021	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>1206,00</b>	(1435,14)
3.	BE1903028	bis zu 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	<b>1460,00</b>	(1737,40)
4.	BE1904033	bis zu 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	13,0	0,37	230	<b>1691,00</b>	(2012,29)
	BE1905042	bis zu 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	15,0	0,45	230	<b>1752,00</b>	(2084,88)
5.	BE1906046	bis zu 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	14,0	0,50	230	<b>1824,00</b>	(2170,56)
6.	BE1906065	bis zu 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	12,8	0,65	230	<b>2548,00</b>	(3032,12)
	BE1906080	bis zu 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	14,4	0,80	230	<b>2548,00</b>	(3032,12)
	BE1906090	bis zu 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	14,2	0,85	230	<b>2707,00</b>	(3221,33)
7.	BE1907130	bis zu 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	15,3	1,05	230	<b>3469,00</b>	(4128,11)
8.	BE1908155	bis zu 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	13,0	1,40	230	<b>3647,00</b>	(4339,93)



LUFTGEKÜHLTE  
EISWÜRFELBEREITER  
EISPRODUKTION DURCH  
UMWÄLZSYSTEM

- produziert Hohlwürfel
- inklusive Vorratsbehälter (4 kg / 6 kg)
- isoliertes Edelstahlgehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Gewicht 33 kg
- vier verstellbare Füße
- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants



bis zu 26 kg/24h

Artikelnr.	Vorratsbehälter kg/24h (~Würfel)	M kg (~Würfel)	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE2001020	bis zu 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	<b>677,00</b> (805,63)
BE2002026	bis zu 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	<b>751,00</b> (893,69)

## BREMA EISFLOCKENBEREITER

- für alle gastronomischen Betriebe geeignet
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe



1

bis zu 90 kg/24h

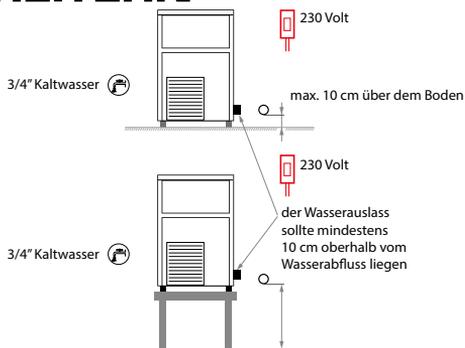


2

bis zu 150 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	Kühlsystem	M kg/24h	V kg	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	BE2101090	luftgekühlt	bis zu 90	20	500	660	690	1,0	0,55	230	<b>3133,00</b> (3728,27)
	BE2111090	wassergekühlt	bis zu 90	20	500	660	690	6,3	0,55	230	<b>3133,00</b> (3728,27)
2.	BE2102150	luftgekühlt	bis zu 150	40	738	690	920	1,0	0,65	230	<b>3561,00</b> (4237,59)
	BE2112150	wassergekühlt	bis zu 150	40	738	690	920	6,4	0,65	230	<b>3561,00</b> (4237,59)

# INSTALLATIONSHINWEISE ZU EISWÜRFELBEREITERN



## ZUBEHÖR FÜR EISWÜRFELBEREITER

### WASSERENTHÄRTER



Artikelnr.	auf Seite
BE2201008	
BE2202012	541
BE2203016	



Artikelnr.	auf Seite
BE2204001	541



Artikelnr.	auf Seite
BE2205001	541

### REGENERIERSALZ



Artikelnr.	auf Seite
BE2299101	541

### BRITA FILTER



Artikelnr.	auf Seite
BE2206588	
BE2206346	539
BE2206208	
BE2206083	

### BRITA WASSERZÄHLER



Artikelnr.	auf Seite
BE2206002	539

BAR DISPLAY COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtaung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive zwei Einlegeböden
- Zubehör auf Seite 423



1



2

Modell  
BE1403250 mit  
Schiebetüren



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1401150	eine Flügeltür	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	<b>581,00</b> (691,39)
BE1402250	zwei Flügeltüren	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	<b>728,00</b> (866,32)
BE1403250	zwei Schiebetüren	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	<b>757,00</b> (900,83)

BAR DISPLAY COUNTER COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastüren
- LED Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtaung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- Modell BE1502350 mit vier Einlegeböden
- Modell BE1503537 mit sechs Einlegeböden
- Artikelnummer Zusatzrost: KT991601
- Zubehör auf Seite 423



LED



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1502350	zwei Flügeltüren	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	<b>1429,00</b> (1700,51)
BE1503537	drei Flügeltüren	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	<b>1839,00</b> (2188,41)

BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive vier Einlegeböden je Tür
- Zusatzrost für BE1601300: Artikel KT991301
- Zusatzrost für BE1603500: Artikel KT991401
- Zusatzrost für BE1602500: Artikel KT991501
- Zubehör auf Seite 423



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1601300	eine Flügeltür	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	<b>1020,00</b> (1213,80)
BE1603500	zwei Schiebetüren	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	<b>1429,00</b> (1700,51)
BE1602500	zwei Flügeltüren	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	<b>1488,00</b> (1770,72)

BAR DISPLAY TIEFKÜHLSCHRANK

- Umluftkühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- LED Innenbeleuchtung
- beheizte Glastür, selbstschließend
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 2 Roste
- Zubehör auf Seite 423



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1701100	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	<b>1191,00</b> (1417,29)



# KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Professionelle STALGAST Kaffeemaschinen und zusätzlicher Cafébedarf sind in der Gastronomie nicht wegzudenken, wenn es um die Zubereitung der verschiedenen Kaffeespezialitäten geht, wie beispielsweise aromatischer Espresso oder cremig-schaumiger Latte Macchiato.

Siebträger-Kaffeemaschinen .....	310-311
Kaffeemühlen.....	312
Filterkaffeemaschine .....	312
Milchkühlschrank.....	309

Arbeitstische für Kaffeemaschinen.....	313
Kaffeersatzbehälter .....	316
Kaffeegläser .....	314-315

## MILCHKÜHLSCHRANK

- geeignet für Kaffee-Vollautomaten
- Tür mit Doppelverglasung
- kann rechts oder links angebaut werden
- Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung



kompatibel mit allen gängigen  
Vollautomaten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CB0103007	220	512	376	7	0-4	21	0,11	230	<b>349,00</b> (415,31)

EINGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- mit Dampfarm & Heißwasserhahn
- mit 2,75 Liter Wassertank



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CB0101021	250	420	410	1,5	2,1	230	<b>1524,00</b> (1813,56)

EINGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CB0101028	460	590	530	6	2,8	230	<b>2460,00</b> (2927,40)

EINGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE MIT KAFFEEMÜHLE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- eingebaute Kaffeemühle 0,45 kW
- Geschwindigkeit der Kaffeemühle 1300 Umdrehungen pro Minute
- Dosierung regelbar von 5 bis 12 g



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CB0102028	460	590	630	6	2,8	230	<b>2953,00</b> (3514,07)

ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- Druckanzeige



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>CB0102001</b>	650	530	480	11,5	2,5	230	<b>2926,00</b> (3481,94)

ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>CB0102002</b>	460	590	530	6	2,8	230	<b>2982,00</b> (3548,58)

ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE MIT DISPLAY

- Touch-Display
- elektronische Wassertemperaturkontrolle im Boiler
- genaues Temperaturkontrollsystem mit der „PID“-Technologie
- getrennte Einstellung der Brühtemperatur pro Gruppe
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- Druckanzeige



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>CB0102003</b>	680	590	550	11,5	4,79	400	<b>4548,00</b> (5412,12)

KAFFEEMÜHLE

- einstellbarer Mahlgrad
- Dosierung regelbar von 5 bis 12 g
- integrierter Kaffeestampfer
- einfache Reinigung
- Gehäuse aus Kunststoff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CB0201270	170	340	430	0,5	0,27	230	<b>489,00</b> (581,91)



FILTERKAFFEEEMASCHINE

- Kapazität Wassertank: 1,8 Liter
- Inhalt Glaskanne: 1,6 Liter
- Betriebskontrollleuchte
- obere Warmhalteplatte
- inklusive Glaskanne
- inklusive zehn Filtertüten
- Gehäuse aus Edelstahl und schwarzen Kunststoffelementen
- mit Gummifüßen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	CB0301202	Filterkaffeemaschine	205	385	455	1,6	2,02	230	<b>195,00</b> (232,05)
2.	CB0399016	Glaskanne	-	-	-	1,6	-	-	<b>13,00</b> (15,47)

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung

INOX



Kaffeesatzschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VBT10701A	1000	700	1000	1062,00 (1263,78)

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Spülbecken und abnehmbare Abtropffläche
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VBS15701LA	1500	700	1000	1659,00 (1974,21)



Kaffeesatzschublade



Abnehmbare Abtropffläche



Spülbecken

# KAFFEEGLÄSER



- hochwertige Kaffeegläser für Cafés, Restaurants und Hotels
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand

## GLÄSER FÜR HEISSGETRÄNKE

- Artikel GL2801075 - Obere und Untere zum Moccaglas
- Artikel GL2802185 - Obere und Untere zum Kaffeeglas



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL2801075	60-45	55	0,075	12	<b>1,55</b> (1,84)
2.	GL2802185	85-60	68	0,185	6	<b>2,28</b> (2,71)
3.	GL2803240	76-49	110	0,240	12	<b>1,24</b> (1,48)
4.	GL2804380	82-55	149	0,380	12	<b>1,88</b> (2,24)

## IRISH COFFEE GLAS



## LATTE MACCHIATO GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL2901225	76-69	146	0,225	12	<b>2,25</b> (2,68)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL3001260	78-68	146	0,260	12	<b>1,81</b> (2,15)
GL3002360	84-75	162	0,360	6	<b>2,12</b> (2,52)
GL3002455	91-75	175	0,455	6	<b>2,46</b> (2,93)

## CAPPUCCINOGLAS

- Verpackungseinheiten (Obertasse und Untertasse)
- Untertasse Modell GL3101238: Ø 135 mm
- Untertasse Modell GL3102090: Ø 117 mm



## ESPRESSO- UND WASSERGLAS



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL3101238	91-40	64	0,238	6	<b>2,25</b> (2,68)
2.	GL3102090	64	57	0,09	6	<b>1,56</b> (1,86)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL2110140	72-47	80	0,140	12	<b>0,69</b> (0,82)



## KAFFEEGLÄSER

- inkl. Edelstahl Untertasse
- besonders klares Glas
- die Gläser können auch bei heißem Inhalt ohne Verbrühungen berührt werden
- Preise pro Stück
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6001065	Espresso Glas	61	54	0,065	2	<b>9,00</b> (10,71)
2.	GL6002165	Kaffeeglas	82	73	0,165	2	<b>11,20</b> (13,33)
3.	GL6003300	Kaffeeglas	98	88	0,3	2	<b>13,50</b> (16,07)



### GLAS KAFFEEBECHER

- Preise pro Stück
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6004320	Kaffeebecher mit Henkel	85	113	0,32	2	<b>12,40</b> (14,76)
2.	GL6005270	Kaffeebecher	82	113	0,27	2	<b>10,10</b> (12,02)
3.	GL6006340	Kaffeebecher hoch	90	115	0,34	2	<b>11,60</b> (13,80)

Vakuumisolierung



### ESPRESSOGLAS

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL6602072	Espressoglas mit Untersetzer	58-29	59	0,072	6	<b>1,97</b> (2,34)
2.	GL6602215	Kaffeeglas mit Untersetzer	82-42	82	0,215	6	<b>2,96</b> (3,52)

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

- ideal für die Zubereitung von Milchschaum



INOX

MINI-MILCHKANNE

INOX



TAMPER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB0901035	0,35	<b>6,97</b> (8,29)
BB0901060	0,60	<b>9,33</b> (11,10)
BB0901100	1,00	<b>10,50</b> (12,50)
BB0901150	1,50	<b>16,60</b> (19,75)
BB0901200	2,00	<b>19,00</b> (22,61)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BB4006145	48	80	0,145	<b>4,61</b> (5,49)
BB4005620	77	125	0,600	<b>7,38</b> (8,78)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
CB0199001	57	94	0,4	<b>25,20</b> (29,99)

KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Arbeitsleistung: 300 Stunden bei voller Batterie
- Messzeitstabilisierung: etwa 3 Sekunden
- Digitalanzeige
- stapelbar
- Transportsicherung
- Abschaltautomatik
- ABS-Gehäuse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto (brutto)
KK2201005	145	205	45	0,4	0,5	0,1	<b>89,00</b> (105,91)

KAFFEESATZBEHÄLTER

- GN 1/4 Maß mit Ausklopfstange

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
CB0401014	265	162	102	<b>26,80</b> (31,89)

STREUER

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	CB0305002	Gewürzstreuer fein	70	130	0,4	<b>6,80</b> (8,09)
2.	CB0305001	Gewürzstreuer grob	70	130	0,4	<b>6,80</b> (8,09)
3.	CB0305003	Netzstreuer Puderzucker	70	130	0,4	<b>8,03</b> (9,56)

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR  
KAFFEEMASCHINEN



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
CB0303001	10	145	<b>15,50</b> (18,45)

REINIGUNGSBÜRSTE  
- geeignet für Schläuche



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	T mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	CB0401165	6	-	165	<b>3,20</b> (3,81)
2.	CB0402254	-	38	254	<b>7,60</b> (9,04)
3.	CB0403635	16	-	635	<b>9,20</b> (10,95)

BRITA WASSERFILTER AQUA GUSTO

- für maximal 100 Liter Wasser oder 6 Monate
- zu verwenden mit mindestens 1,5 Liter Tankfüllung
- Einwirkzeit ca. 6 Stunden
- einfache Anwendung für alle Kaffeemaschinen mit Wassertank: Filter muss nur in den Tank gelegt werden - keine Montage erforderlich
- inkl. automatischer Wechselanzeige
- Wechsel des Filters muss nicht durch Fachpersonal erfolgen
- verfeinert Geschmack, Aroma und Optik des Kaffees
- reduziert Kalkablagerungen erheblich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE2209100	85	26	<b>11,90</b> (14,16)



# BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Die verschiedenen Werkzeuge und Geräte des STALGAST Bäckerei- und Konditoreibedarfs sind sehr bedeutungsvoll für die vielen unterschiedlichen Tätigkeiten eines professionellen Bäckers und Konditors, wie beispielsweise Teig rühren, Eischnee schlagen, Kuvertüre schmelzen, karamellisieren und verzieren.

Portionierer, Eisbehälter, Eisbecher .....	319-321	Schokoladenspender .....	332
Spritzbeutel, Spritztüllen .....	323-324	Gasbrenner/Karamellisierer .....	332
Etageren, Obstkörbe .....	329-331	Konditormesser .....	328
Planetenmischer .....	333		

EISSPATEL

- zum Glätten und Umfüllen von Speiseeis
- Arbeitsfläche aus Edelstahl



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK1601260	transparent	260	<b>6,89</b> (8,20)
BK1602260		260	<b>7,57</b> (9,01)

WAFFELHALTER

- für vier Waffeln



Eigene Fertigung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0107004	95	270	90	<b>27,30</b> (32,49)

PORTIONIERSPÜLE

- zur Reinigung von Eisportionierern
- einbaufähig
- aus Edelstahl
- inkl. Wasserhahn
- Wasserzulauf 3/8"
- Wasserablauf 3/4"



Hygienischer  
Eisverkauf bei  
sehr sparsamem  
Wasserverbrauch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0199220	220	120	90	<b>329,00</b> (391,51)

# EISPORTIONIERER

- „Gewicht und Portionen“ werden unten pro Liter Eis angegeben

## EISPORTIONIERER

- aus Aluminium



Al



Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto (brutto)
<b>BK0109130</b>	1/30 Liter, Portion ~23 g	<b>42,00</b> (49,98)
<b>BK0109140</b>	1/40 Liter, Portion ~23 g	<b>42,00</b> (49,98)

## EISPORTIONIERER

- aus Edelstahl



INOX



Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto (brutto)
<b>BK0110130</b>	1/30 Liter, Portion ~23 g	<b>50,20</b> (59,74)
<b>BK0110136</b>	1/36 Liter, Portion ~19 g	<b>50,20</b> (59,74)
<b>BK0110140</b>	1/40 Liter, Portion ~17 g	<b>50,20</b> (59,74)

## EISPORTIONIERER

- aus Edelstahl  
- Griff aus Kunststoff



Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto (brutto)
<b>BK0111130</b>	1/30 Liter, Portion ~23 g	<b>50,20</b> (59,74)
<b>BK0111136</b>	1/36 Liter, Portion ~19 g	<b>50,20</b> (59,74)
<b>BK0111140</b>	1/40 Liter, Portion ~17 g	<b>50,20</b> (59,74)

# SPEISEEISBEHÄLTER



## SPEISEEISBEHÄLTER RUND

- abgerundete Kanten
- doppelwandiger Deckel

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BK0112073	Behälter	200	250	7,3	<b>49,00</b> (58,31)
2.	BK0112001	Deckel	-	-	-	<b>69,00</b> (82,11)

## SPEISEEISBEHÄLTER ECKIG

- transparente Deckel separat bestellbar

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BK0114120	Behälter	360	165	120	5	<b>16,90</b> (20,11)
2.	BK0113080	Behälter	360	250	80	5	<b>17,90</b> (21,30)
3.	BK0113001	Deckel für Modell BK0113080	360	250	-	-	<b>6,90</b> (8,21)
4.	BK0114001	Deckel für Modell BK0114120	360	165	-	-	<b>5,90</b> (7,02)



## EISBEHÄLTER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BK0101165	360	165	120	5	<b>17,00</b> (20,23)
2.	BK0101250	360	250	80	5	<b>20,10</b> (23,92)



# EISBECHER AUS GLAS

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL4003380	85	182	0,380	6	<b>2,33</b> (2,77)
2.	GL4003300	116	125	0,300	6	<b>3,45</b> (4,11)
3.	GL4003375	130	90	0,375	12	<b>2,18</b> (2,59)
4.	GL4003220	110	60	0,225	12	<b>2,78</b> (3,31)
5.	GL4003360	115	99	0,360	6	<b>4,43</b> (5,27)

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
6.	GL4004260	104	94	0,260	6	<b>2,19</b> (2,61)
7.	GL4004280	100	166	0,280	6	<b>4,80</b> (5,71)
8.	GL4004300	125	180	0,300	6	<b>5,90</b> (7,02)
9.	GL4004345	110	140	0,345	6	<b>6,79</b> (8,08)



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
1.	GL4201280	100-65	82	0,28	6	<b>1,47</b> (1,75)
2.	GL4101250	92-68	97	0,25	6	<b>1,91</b> (2,27)
3.	GL4301290	114-72	105	0,29	6	<b>2,28</b> (2,71)
4.	GL3901270	102-68	142	0,27	6	<b>2,35</b> (2,80)
5.	GL4001160	116-70	118	0,16	6	<b>1,76</b> (2,09)
	GL4002170	116-70	133	0,17	6	<b>1,85</b> (2,20)



INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
BK0108225	105	65	0,225	1	<b>3,47</b> (4,13)

SPRITZTÜLLEN



7



INOX

8



1



2



3



4



5



6

1 STERNTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0201002	2	2,46 (2,93)
BK0201003	3	2,46 (2,93)
BK0201004	4	2,46 (2,93)
BK0201005	5	2,46 (2,93)
BK0201006	6	2,46 (2,93)
BK0201007	7	2,46 (2,93)
BK0201008	8	2,46 (2,93)
BK0201010	10	2,46 (2,93)
BK0201011	11	2,46 (2,93)
BK0201012	12	2,46 (2,93)
BK0201013	13	2,46 (2,93)
BK0201014	14	2,46 (2,93)
BK0201015	15	2,46 (2,93)
BK0201018	18	2,46 (2,93)

2 LOCHTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0202004	4	2,46 (2,93)
BK0202006	6	2,46 (2,93)
BK0202010	10	2,46 (2,93)

3 ROSENTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0203050	5	2,46 (2,93)
BK0203060	6	2,46 (2,93)
BK0203080	8	2,46 (2,93)

4 BLUMENBLATTTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0204010	10	2,5	1,29 (1,54)
BK0204013	13	3,0	1,29 (1,54)

5 FLÜGELTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0205005	8	1	1,29 (1,54)
BK0205010	10	2	1,29 (1,54)

6 SCHLEIFENTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0207012	12	1,5	1,29 (1,54)
BK0207016	16	2,0	1,64 (1,95)

7 BERLINER TÜLLE

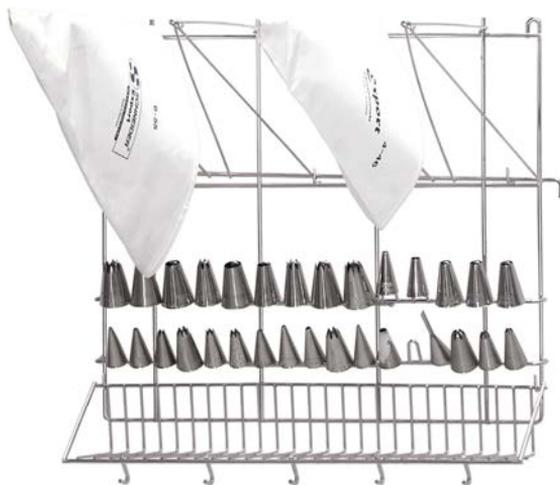
Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0206040	4	95	4,82 (5,74)

8 SPRITZTÜLLENSATZ

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0250016	ok. 33	32,80 (39,03)

# STÄNDER FÜR SPRITZBEUTEL UND SPRITZTÜLLEN

- für 4 Spritzbeutel und 31 Spritztüllen (Spritzbeutel und Spritztüllen sind nicht inklusive)



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0208520	510	520	<b>62,50</b> (74,38)

## SPRITZBEUTEL STANDARD

- Spitzenverstärkung
- mit Aufhänger



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK1401250	250	<b>4,61</b> (5,49)
BK1401300	300	<b>5,20</b> (6,19)
BK1401350	350	<b>5,51</b> (6,56)
BK1401400	400	<b>6,43</b> (7,65)
BK1401450	450	<b>7,04</b> (8,38)
BK1401530	530	<b>7,66</b> (9,12)

## EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 75 Mikron



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
BK0210300	300	100	<b>18,60</b> (22,13)
BK0210460	460	100	<b>25,60</b> (30,46)

EDELSTAHL EINHAND MEHLSIEB

- ideal zum Verzieren von Kuchen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0502100	100	130	<b>10,20</b> (12,14)
BK0502120	120	130	<b>11,60</b> (13,80)

STIPPROLLER



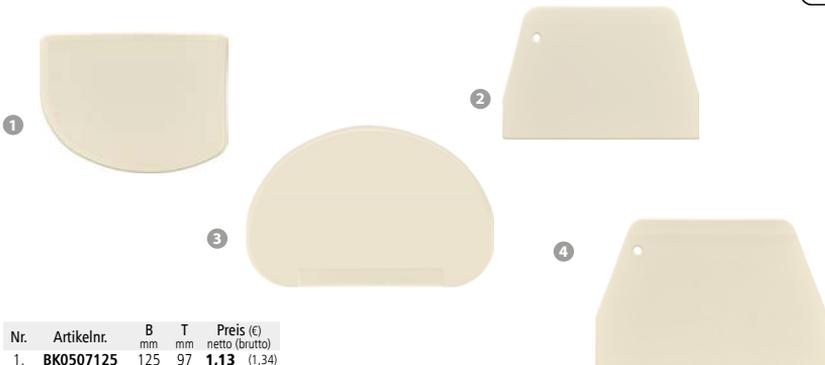
Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0503060	60	210	<b>15,10</b> (17,97)

STRUDELWALZEN



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0504060	60	210	<b>5,02</b> (5,97)

TEIGSCHABER



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	BK0507125	125	97	<b>1,13</b> (1,34)
2.	BK0507155	155	107	<b>1,13</b> (1,34)
3.	BK0507160	160	103	<b>1,13</b> (1,34)
4.	BK0507195	195	127	<b>1,13</b> (1,34)

**AUSSTECHSATZ**

- rund, glatt



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BK0104211</b>	20-110	30	<b>28,70</b> (34,15)

**AUSSTECHEFORMEN**



Eigene Fertigung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BK0105080</b>	80	80	45	<b>4,51</b> (5,37)



**SCHAUMSPEISE-RING**



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BK0102080</b>	80	45	<b>4,15</b> (4,94)
<b>BK0102100</b>	100	45	<b>5,17</b> (6,15)
<b>BK0102120</b>	120	45	<b>6,05</b> (7,20)

**ANTIHAFT-BACKMATTE**

- aus Silikon
- Temperaturbereich: -20 +220° C



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BK0103520</b>	520	315	<b>20,10</b> (23,92)
<b>BK0103585</b>	585	385	<b>22,60</b> (26,89)

**TEIGROLLE**

- aus Holz
- Kugellager
- L = Rollenlänge
- Grifflänge: 130 mm



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
<b>BK0605395</b>	100	395	<b>77,90</b> (92,70)

FONDANT- / LIKÖRTRICHTER MIT GESTELL

- ausgezeichnetes Werkzeug zum Dosieren von Saucen, Dressings und flüssiger Schokolade
- ausgezeichnetes Werkzeug zum Dosieren von Saucen, Dressings und flüssiger Schokolade
- ideal für die Konditorei und die Speisen-Dekoration mit Gestell
- inklusive zwei Tüllen (Durchmesser: 3 mm, 6 mm)
- Auslassöffnung ohne Aufsätze 9 mm
- Ø außen = 210 mm, Ø innen = 190 mm



INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BK0609018	1,8	81,00 (96,39)

TEIGSCHNEIDER

- einseitig glatt



Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto (brutto)
BK0607005	5 Rädchen	98,40 (117,10)
BK0607007	7 Rädchen	141,00 (167,79)

SILIKON BACKPINSEL

- hitzebeständig bis 230 °C
- geruchsneutral
- einfach zu reinigen



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0611240	40	240	5,02 (5,97)
BK0611280	50	280	7,07 (8,41)

SCHNEEBESEN

- 24 Drähte



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0612250	250	5,02 (5,97)
BK0612300	300	5,02 (5,97)
BK0612400	400	5,84 (6,95)

TEIGSCHNEIDER

- doppelseitig (gewellt / glatt)



Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto (brutto)
BK0608005	5 Rädchen	141,00 (167,79)
BK0608007	7 Rädchen	103,00 (122,57)

TEIGSCHABER



Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	BK1501250	250	5,17 (6,15)
	BK1501360	360	9,65 (11,48)
	BK1501400	400	9,98 (11,88)
2.	BK1502250	250	6,54 (7,78)
	BK1502360	360	10,40 (12,38)
	BK1502400	400	10,70 (12,73)

BACKPINSEL

- Griff aus Holz



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0613040	40	3,29 (3,92)
BK0613080	80	8,10 (9,64)

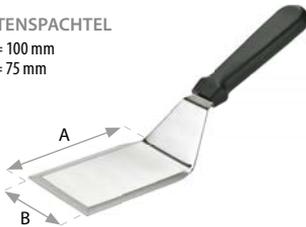
KONDITORMESSER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	BK0601310	Kuchmesser mit Wellenschliff, Griff blau	310	<b>37,90</b> (45,10)
2.	BK0601360	Konditormesser, Griff schwarz	360	<b>47,20</b> (56,17)
3.	BK0601361	Konditormesser mit Wellenschliff, Griff schwarz	360	<b>55,40</b> (65,93)
4.	BK0601350	Bisquitmesser gezahnt, Griff blau	350	<b>27,20</b> (32,37)
5.	BK0601260	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	250	<b>23,60</b> (28,08)
	BK0601311	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	300	<b>22,60</b> (26,89)
	BK0601362	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	350	<b>26,70</b> (31,77)
6.	BK0601261	Konditorpalette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	250	<b>22,60</b> (26,89)
	BK0601312	Konditorpalette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	300	<b>22,60</b> (26,89)
7.	BK0605160	Kuchmesser	160	<b>25,60</b> (30,46)

BRATENSPACHTEL

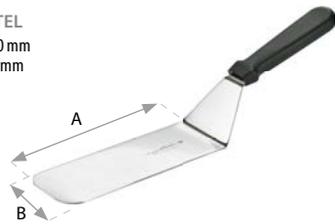
- A = 100 mm
- B = 75 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0602270	270	<b>27,70</b> (32,96)

SPACHTEL

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0603360	360	<b>31,80</b> (37,84)

SPACHTEL

- Klinge aus Edelstahl
- Kunststoffgriff schwarz



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0604120	100	240	<b>15,90</b> (18,92)

SPACHTEL MIT HOLZGRIF

- Klinge aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0606220	100	220	<b>5,02</b> (5,97)

# ETAGEREN UND TORTENPLATTEN



## SPIEGEL-ETAGERE

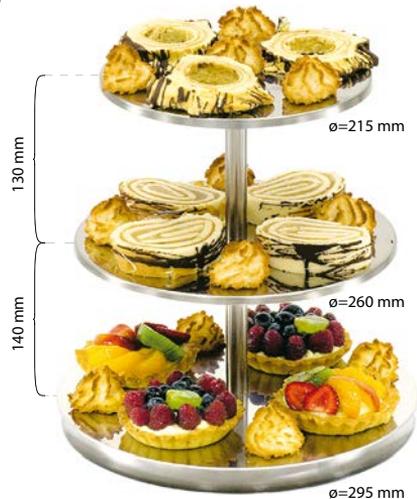
- flache Platten
- höhenverstellbare Stufen

Artikelnr.	Produkt	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0301003	3-stufig	480	<b>157,00</b> (186,83)
BK0301004	4-stufig	600	<b>216,00</b> (257,04)

## ETAGERE

- 3-stufig
- flache Platten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0302003	300	<b>83,00</b> (98,77)





TORTENPLATTE AUF FUß

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0303330	330	50	<b>28,70</b> (34,15)



TORTENPLATTE AUF FUß  
- drehbar

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0304300	300	60	<b>47,20</b> (56,17)



GLAS-TORTENPLATTE AUF FUß  
- drehbar

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0305300	300	70	<b>40,00</b> (47,60)



GLAS-TORTENPLATTE  
AUF FUß 

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
GL3803280	280	<b>10,10</b> (12,02)

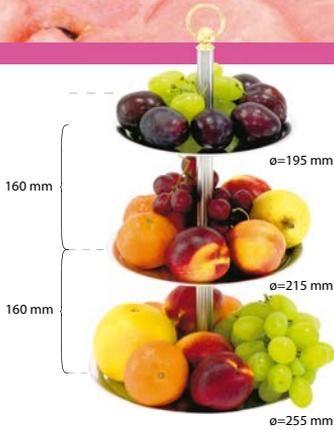
TORTENHEBER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
TT1114235	235	<b>8,34</b> (9,92)



# ETAGEREN UND OBSTKÖRBE

INOX



ETAGERE MIT RINGGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0306003	420	<b>80,00</b> (95,20)



ETAGERE MIT KUGELGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0307003	500	<b>71,80</b> (85,44)



OBSTKORB

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0308280	280	380	<b>61,50</b> (73,19)

TORTENPLATTE AUS GLAS

- inkl. Glas-Cloche

*Pasabahçe*



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
GL7201320	320	262	1	<b>20,40</b> (24,28)



**GASBRENNER/KARAMELLISIERER**

- ideal zum Karamellisieren von Zucker, Vanillepudding, Karamellcreme, Baiser-Torte, Schmelzkäse, gehäutete Tomaten, sowie zur Bräunung von Fleisch
- ca. 75 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501075
- ca. 90 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501090
- Flammentemperatur: 1300 °C
- Sicherheitsschalter
- wird ohne Gas verkauft



Piezzozündung,  
verstellbare Flamme,  
Sicherheitsschalter

**AUFLAUFFÖRMCHEN**

- aus Glas

*Pasabahçe*



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	BK0501075	128	65	170	0,04	<b>29,70</b> (35,34)
2.	BK0501090	153	74	179	0,045	<b>35,90</b> (42,72)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
GL5301180	92-54	58	0,180	<b>1,00</b> (1,19)



**SCHOKOLADENDISPENSER**

- geeignet um Schokolade zu schmelzen
- Rührwerk für gleichmäßiges Umwälzen
- inkl. Tropfschale

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BB1103003	410	280	460	5	65~85	7	1	230	<b>559,60</b> (665,92)

PLANETENMIXER

- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- Mixerdrehzahl: 131 bis 852 Umdrehungen pro Minute
- modernes Design, Gehäuse aus Aluminium
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel und drei Mixaufsätzen (Rührbesen, Kneithaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- verschiedene Geschwindigkeitsstufen
- Kopf hochklappbar
- Durchmesser Rührschüssel: 205 mm
- Rührschüssel abnehmbar
- Modell BK0401050 inkl. 5 Liter Schüssel
- Modell BK0401070 inkl. 7 Liter Schüssel



Inklusive drei Mixaufsätze



Artikelnr.	Ø	B	T	H	Inh.	G	P	Preis (€)	
	mm	mm	mm	mm	Liter	kg	kW	Volt	netto (brutto)
<b>BK0401050</b>	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	<b>578,00</b> (687,82)
<b>BK0401070</b>	230	250	400	410	7	20	0,3	230	<b>654,00</b> (778,26)

PLANETENMIXER

- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel 20 Liter, drei Mixaufsätzen (Rührbesen, Kneithaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- Durchmesser Rührschüssel: 320 mm
- Rührschüssel abnehmbar
- Gestell aus Aluminiumguss



Artikelnr.	Ø	B	T	H	Inh.	D	G	P	Preis (€)	
	mm	mm	mm	mm	Liter	UpM	kg	kW	Volt	netto (brutto)
<b>BK0403020</b>	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	<b>1208,00</b> (1437,52)



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€)	
			netto	(brutto)
1.	<b>BK0403002</b>	Kneithaken	<b>68,70</b>	(81,75)
2.	<b>BK0403001</b>	Flachrührer	<b>60,50</b>	(72,00)
3.	<b>BK0403003</b>	Rührbesen	<b>91,20</b>	(108,53)
4.	<b>BK0403004</b>	Rührschüssel	<b>95,30</b>	(113,41)

# ACCESSOIRES FÜR BACKÖFEN

## ALUMINIUM BACKBLECH

- massiv
- dreiseitige Aufkantungen
- Stärke: BK0864015 - 1,5 mm, BK0864020 - 2 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€)	
			netto	(brutto)
BK0864015	600	400	16,30	(19,40)
BK0864020	600	400	27,40	(32,61)

## ALUMINIUM BACKBLECH MIT SILIKON-BESCHICHTUNG

- mit Silikonbeschichtung, massiv
- dreiseitige Aufkantungen
- Stärke 1,5 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€)	
			netto	(brutto)
BK0964015	600	400	42,30	(50,34)

## BACKBLECH

- gelocht
- dreiseitige Aufkantungen
- Stärke 1,5 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€)	
			netto	(brutto)
BK1064015	600	400	17,60	(20,94)

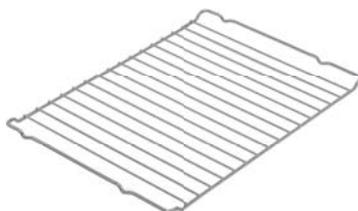
## BACKBLECH

- gelocht, mit Silikonbeschichtung
- dreiseitige Aufkantungen
- Stärke 1,5 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€)	
			netto	(brutto)
BK1164015	600	400	31,20	(37,13)

## VERCHROMTES OFENROST



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€)	
			netto	(brutto)
BK1749460	470	330	14,10	(16,78)

GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

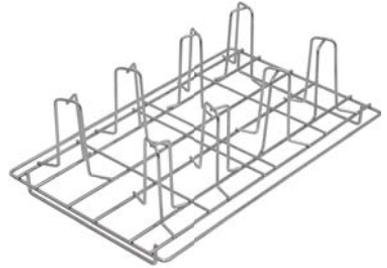
- emailliert, antihafbeschichtet
- einfache Reinigung



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
GN0711020	GN 1/1	530	325	<b>16,40</b> (19,52)

HÄHNCHEN GRILLROST GN 1/1,  
FÜR 8 HÄHNCHEN

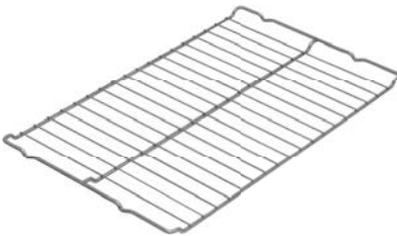
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BK1312002	GN 1/1	530	325	<b>46,10</b> (54,86)

GASTRONORM-ROST  
AUS EDELSTAHL GN 1/1

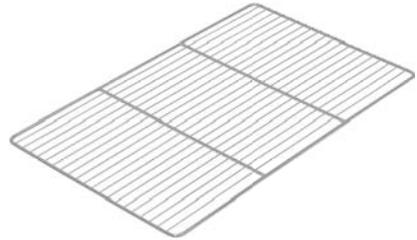
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
GN2811001	GN 1/1	530	325	<b>15,40</b> (18,33)

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

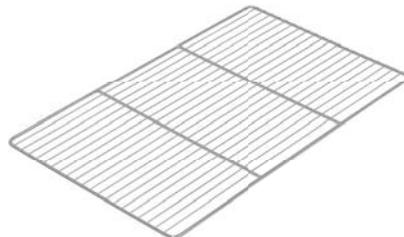
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
GN2811002	GN 1/1	530	325	<b>19,50</b> (23,21)

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL  
GN 1/1

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
BK0764001	600	400	<b>20,90</b> (24,87)



# PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Eine hochwertige Ausrüstung an STALGAST Pizzaöfen und Pizzabedarf wird für die professionelle Pizzaherstellung und -zubereitung benötigt, und ist zugleich für organisierte Außer-Haus-Lieferungen von großer Bedeutung.

Pizzaöfen.....	337-334	Pizza Transporttaschen.....	350
Spiral-Teigknetmaschinen.....	346-347	Pizza Kühlische.....	352
Pizzableche.....	350	Pizzaspachtel, Pizzaschaufeln.....	348-349

## PIZZAÖFEN COMPACT

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée.
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

### ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



1 x Ø400mm

### PIZZAOFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Kammerbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP0901140		555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	646,00 (768,74)
PP0902140		555	460	535	405	405	180	bis zu 500	29	4,4	400	1220,00 (1451,80)

# PIZZAÖFEN PROFESSIONAL

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

## ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



## PIZZAOFEN GREDIL

- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP0201435	orange	eine Kammer	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	<b>1040,00</b> (1237,60)
PP0202435	orange	zwei Kammern	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	<b>1540,00</b> (1832,60)



**ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:**



4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

**PIZZAOFEN PROFESSIONAL**

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



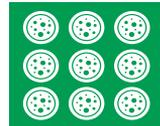
Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP0301430		eine Kammer	900	735	420	610	610	140	93	4,2	400	<b>1199,00</b> (1426,81)
PP0302430		zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	132	8,4	400	<b>1807,00</b> (2150,33)
PP0302630		zwei Kammern	900	1020	750	610	915	140	218	14,4	400	<b>2253,00</b> (2681,07)
PP0301436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	<b>1312,00</b> (1561,28)
PP0302436		zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	<b>2038,00</b> (2425,22)
PP0302636		zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	<b>2586,00</b> (3077,34)



# PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

## ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



## PIZZAOFEN

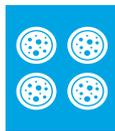
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP0401430		eine Kammer	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	<b>1463,00</b> (1740,97)
PP0402430		zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	<b>2553,00</b> (3038,07)
PP0402630		zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	<b>2838,00</b> (3377,22)
PP0411630		eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	<b>1939,00</b> (2307,41)
PP0412630		zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	<b>3377,00</b> (4018,63)
PP0401930		eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	<b>2550,00</b> (3034,50)
PP0402930		zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	<b>4421,00</b> (5260,99)



**ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:**



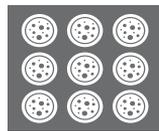
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

**PIZZAOFEN**

- pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP0501436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	<b>1764,00</b> (2099,16)
PP0502436		zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	<b>2711,00</b> (3226,09)
PP0502636		zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	232	18	400	<b>3377,00</b> (4018,63)
PP0511636		eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	145	9	400	<b>2262,00</b> (2691,78)
PP0512636		zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	<b>3953,00</b> (4704,07)
PP0502936		zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	<b>5140,00</b> (6116,60)



# PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

## ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



4 x Ø320mm

## PIZZAOFEN STALGAST

- Gehäuse aus Edelstahl
- Schamottboden mit einer Dicke von 20 mm
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Eigene Fertigung



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	H max (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP0801432		eine Kammer	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	400	1108,00 (1318,52)
PP0802432		zwei Kammern	975	761	753	658	678	90	145	161	2x4,45	400	1781,00 (2119,39)

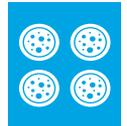
# GAS PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

## ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN



4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

## GAS PIZZAOFEN

- für Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 30 oder 36 cm
- Heizsystem mit 4 Brennern
- elektronische Temperaturregelung mit 1° Einteilung
- Temperatureinstellung bis 450°C
- mit Piezozündung
- mit Schamottboden
- Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahlblech
- Flüssiggasdüsen G30 im Lieferumfang enthalten



Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP1301432		1000	840	470	620	620	155	112	13,9	G20	3560,00 (4236,40)
PP1301436		1095	940	472	720	720	155	132	17,0	G20	3975,00 (4730,25)

# PIZZAÖFEN PROFESSIONAL EXTRA POWER

- Diese Linie leistungsfähiger Geräte dient zur Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für Gastronomiebetriebe mit zahlreicher Kundschaft empfohlen

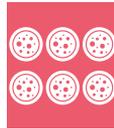
## ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



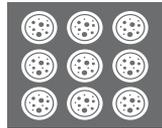
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

## PIZZAOFEN

- Vollschamott
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP0601436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	<b>2083,00</b> (2478,77)
PP0602436		zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	<b>3450,00</b> (4105,50)
PP0602636		zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	<b>4313,00</b> (5132,47)
PP0611636		eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	<b>2838,00</b> (3377,22)
PP0612636		zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	<b>5069,00</b> (6032,11)
PP0602936		zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	<b>6439,00</b> (7662,41)



## UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

- Selbstmontage



Eigene Fertigung



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PP0704980	Passend zu PP0801432, PP0802432	980	770	1000	<b>291,00</b> (346,29)
PP0701785	Passend zu PP0201435, PP0202435	785	770	1000	<b>267,00</b> (317,73)
PP0702910	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	910	745	1000	<b>267,00</b> (317,73)
PP0712091	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	910	1030	1000	<b>254,00</b> (302,26)
PP0703102	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436	1020	860	1000	<b>267,00</b> (317,73)
PP0714102	Passend zu PP0301636, PP0302636, PP0501636, PP0502636, PP0601636, PP0602636	1020	1220	1000	<b>254,00</b> (302,26)
PP0715116	Passend zu PP0801432, PP0802432	1160	745	1000	<b>254,00</b> (302,26)
PP0716116	Passend zu PP0201435, PP0202435	1160	1030	1000	<b>254,00</b> (302,26)
PP0717138	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	1380	860	1000	<b>254,00</b> (302,26)
PP0718138	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	1380	1220	1000	<b>509,00</b> (605,71)

### TEIGAUSSCHNEIDMASCHINE

- Gehäuse aus Edelstahl
- einstellbare Teigstärke: etwa 1 mm bis 4 mm
- Walzenlänge: 300 mm
- empfohlene Teigmenge: 80 g bis 210 g
- vereinfacht und beschleunigt die Arbeit erheblich
- ideal für Pizza- und Brotteig



Fußschalter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP0201300	510	490	640	29	0,5	230	<b>1216,00</b> (1447,04)

### SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1201010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 3,5 kg
- PP1202020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 7,5 kg
- PP1203035 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 11,5 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Rührschüssel  
und Spiralhaken  
aus Edelstahl



Bedienfeld



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	PP1201010	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	<b>829,00</b> (986,51)
2.	PP1202020	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	<b>1116,00</b> (1328,04)
3.	PP1203035	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	<b>1528,00</b> (1818,32)


**SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE**

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1001010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 8 kg
- PP1001020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1001030 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP1001010	270	540	560	48	0,37	230	<b>1101,00</b> (1310,19)
PP1001020	400	690	630	82	0,9	230	<b>1360,00</b> (1618,40)
PP1001030	440	830	720	110	1,3	230	<b>1655,00</b> (1969,45)

**SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE**

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- zwei Geschwindigkeitsstufen
- mit abnehmbarem Rührschüssel und hochklappbaren Kopf
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

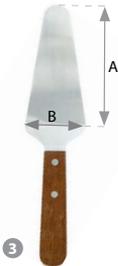
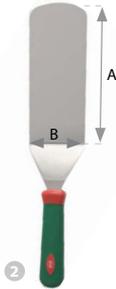
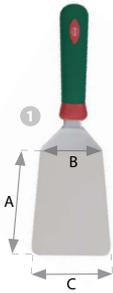
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP1121018	400	690	630	100	0,9	400	<b>2130,00</b> (2534,70)
PP1122025	440	830	720	128	1,3	400	<b>2570,00</b> (3058,30)


**SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE**

- Teigknetmaschinen mit abnehmbarem Rührschüssel und hochklappbaren Kopf
- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
PP1101018	400	690	630	100	0,9	230	<b>1804,00</b> (2146,76)
PP1102025	440	830	720	128	1,3	230	<b>2165,00</b> (2576,35)



- 1 SANELLI BRATENSPACHTEL**  
 - ergonomischer Griff  
 - A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0636150	150	<b>51,30</b> (61,05)

- 2 SANELLI BRATENWENDER**  
 - ergonomischer Griff  
 - A=200 mm, B=80 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
MS0637260	260	<b>60,80</b> (72,35)

- 3 PIZZAHEBER**  
 - mit Holzgriff  
 - A=120 mm, B=60 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4003120	270	<b>4,82</b> (5,74)

- 4 BACKOFENPALETTE**  
 - mit Holzgriff  
 - A=210 mm, B=75 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4004210	540	<b>14,00</b> (16,66)

- 5 PIZZAROLLER**  
 - glatte Klinge

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4102100	100	<b>3,98</b> (4,74)

- 6 PIZZASCHAUFEL**  
 - aus Aluminium  
 - mit Holzgriff

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4005200	260	300	200	<b>15,40</b> (18,33)
PP4006300	300	300	500	<b>28,40</b> (33,80)
PP4016300	300	300	1000	<b>32,60</b> (38,79)

- 7 PIZZASCHAUFEL**  
 - aus Buchenholz



Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4007300	350	300	1100	<b>26,30</b> (31,30)
PP4007350	350	350	1100	<b>38,90</b> (46,29)

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4018320	320	300	1200	<b>46,20</b> (54,98)



PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4018200	200	1500	<b>46,20</b> (54,98)



OFENBÜRSTE

- Aluminiumstil  
- mit Messingborsten

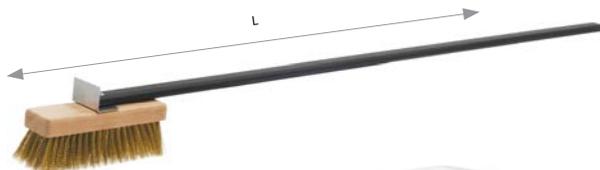
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4017001	1500	<b>68,30</b> (81,28)



OFENBÜRSTE

- mit Messingborsten  
- Beweglicher Kopf

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4103110	1100	<b>101,00</b> (120,19)



1



2



3

1 PIZZABALLENBEHÄLTER  
- aus Polypropylen



2 DECKEL FÜR  
PIZZABALLENBEHÄLTER



3 FAHRBARES  
UNTERGESTELL FÜR  
PIZZABALLENBEHÄLTER  
PP4164600

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4164600	600	400	70	<b>26,00</b> (30,94)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4164001	600	400	20	<b>9,77</b> (11,63)

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
LT0709600	<b>70,40</b> (83,78)

PIZZATELLER

- aus gehärtetem Opalglas
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PP2001330	330	12	6	<b>2,84</b> (3,38)

PIZZABLECH

- Empfehlung zur Vorbeugung von Rostflecken: nach der Benutzung spülen, trocknen und mit Öl einreiben



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4201180	180	25	<b>3,25</b> (3,87)
PP4201200	200	25	<b>3,34</b> (3,97)
PP4201220	220	25	<b>3,80</b> (4,52)
PP4201240	240	25	<b>4,18</b> (4,97)
PP4201260	260	25	<b>4,70</b> (5,59)
PP4201280	280	25	<b>4,50</b> (5,36)
PP4201300	300	25	<b>5,40</b> (6,43)
PP4201320	320	25	<b>5,80</b> (6,90)
PP4201360	360	25	<b>7,20</b> (8,57)
PP4201400	400	25	<b>11,20</b> (13,33)
PP4201450	450	30	<b>14,10</b> (16,78)
PP4201500	450	30	<b>16,00</b> (19,04)

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- leicht zu reinigen
- mit Tragegurt
- Abmessung Sichtfenster: 120x180 mm (BxT)
- spezieller Aufhänger zum Trocknen und Lagern
- Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0602550	550	500	200	510	500	200	<b>29,70</b> (35,34)

PIZZATELLER

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück
- aus der Porzellanserie Apulia siehe Seite 93 bis 105



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
PP4101315	315	20	6	<b>7,35</b> (8,75)

PIZZA SCREEN



Artikelnr.	Ø mm (innen)	Ø mm (ausen)	Preis (€) netto (brutto)
PP4301230	200	230	<b>3,32</b> (3,95)
PP4301280	250	280	<b>4,06</b> (4,83)
PP4301310	280	300	<b>5,20</b> (6,19)
PP4301330	310	330	<b>5,20</b> (6,19)
PP4301360	350	380	<b>6,63</b> (7,89)
PP4301400	380	400	<b>7,34</b> (8,73)
PP4301460	430	460	<b>8,16</b> (9,71)
PP4301500	480	500	<b>9,59</b> (11,41)

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Sichtfenster: 120x165 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	Preis (€) netto (brutto)
LT0602500	500	500	300	480	480	285	<b>26,80</b> (31,89)

### THERMOBOX ECO FÜR PIZZA

- geringes Eigengewicht
- einfach zu öffnen
- mit Noppenboden für eine bessere Luftzirkulation
- Innenabmessung: 350x350 mm (BxT)
- 265 mm Nutzhöhe bei 32 Liter Box
- 330 mm Nutzhöhe bei 40 Liter Box
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



### THERMOBOX FÜR PIZZA

- einfach über Eck zu Öffnen
- mit Eingriff-Leisten zur komfortablen Entnahme der Pizzakartons
- Boden mit Noppen für eine gute Luftzirkulation ausgestattet
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



Boden mit Noppen für eine gute Luftzirkulation



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0601265	410	410	330	32	<b>62,50</b> (74,38)
LT0601330	410	410	390	40	<b>69,70</b> (82,94)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
LT0302027	415	400	265	27	<b>28,10</b> (33,44)

### NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- fünf Finger
- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto (brutto)
PP4403300	bis zu 100	<b>36,90</b> (43,91)

### LATEX-HANDSCHUHE

- fünf Finger
- orange
- mit nahtlosem Polyamidfutter
- Crinkle-Look erleichtert den Umgang mit rutschigen Gegenständen
- lebensmittelgeeignet



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4404300	300	<b>26,70</b> (31,77)

### BACKHANDSCHUHE

- drei Finger
- aus Leder
- hitzebeständig bis 300°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto (brutto)
PP4401300	bis zu 300	<b>40,00</b> (47,60)

### KÜCHENHANDSCHUHE

- zwei Finger
- aus imprägnierter Baumwolle
- hitzebeständig bis 230°C



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto (brutto)
PP4402230	430	bis zu 230	<b>9,64</b> (11,47)



PIZZATISCH

- mit Umluftkühlung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Granit
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- Isolierung: 35 mm
- digitaler Regler
- Kühleinsatz geeignet für maximal 5x GN 1/6 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Ergonomische  
Griffe aus  
ABS-Kunststoff

Artikelnr.	GN Fassungsvermögen (max. GN Höhe)	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
PP2102516	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	<b>939,00</b> (1117,41)

PIZZATISCH MIT KÜHLAUSSATZ

- mit Umluftkühlung
- mit drei Türen
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Granit
- Kühlausatz separat regelbar von +2°C bis +10°C
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- digitaler Regler
- Kühlausatz geeignet für maximal 6x GN 1/4 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm



Artikelnr.	Anordnung der Behälter	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
PP2203614	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	<b>2313,00</b> (2752,47)



# VORBEREITUNGSGERÄTE

Mit professionellen STALGAST Vorbereitungsgeräten zum Schneiden, Wolfen, Zerkleinern, Hacken, Raspeln und Mixen, werden die Lebensmittel in der Großküche maschinell, schnell, effizient und gleichmäßig verarbeitet. Dadurch helfen sie dabei, wertvolle Arbeitszeit einzusparen, Abläufe zu optimieren und die Küchenarbeit effektiv zu gestalten.

Fleischwölfe .....360-361  
Fleischmürber und Zubehör .....358-359

Aufschnittmaschinen .....355-357  
Kartoffelschälmaschinen .....354

# KARTOFFELSCHÄLER

INOX

- schält bis zu 120 kg Kartoffeln in der Stunde
- Timer einstellbar von 0 bis 5 Minuten
- Polycarbonat-Deckel mit Sicherheitsschalter
- optional erhältlich mit Auffangschublade
- leiser Betrieb
- zur Reinigung zerlegbar



Eigene Fertigung



Bedienfeld



Reibbescheibe

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>VG0601060</b>	Kartoffelschäler	415	780	880	60	0,37	400	<b>1494,00</b> (1777,86)
	<b>VG0602120</b>	Kartoffelschäler	450	820	920	120	0,55	400	<b>1656,00</b> (1970,64)
2.	<b>VG0699001</b>	Auffangschale	-	-	-	-	-	-	<b>168,00</b> (199,92)

# AUFSCHNITTMASCHINE

- zum Schneiden von Wurst und Käse geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm
- mit antihafbeschichteter Anschlagplatte und Messer



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
VG0103250	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>546,00</b> (649,74)
VG0103220	220	380	440	340	14	0,15	230	<b>490,00</b> (583,10)

# AUFSCHNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
VG0104250	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>525,00</b> (624,75)



### AUFSCHNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 220x180 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>VG1101250</b>	250	570	560	475	18	0,12	230	<b>1220,00</b> (1451,80)

### AUFSCHNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 225x210 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>VG1101300</b>	300	640	610	510	21	0,16	230	<b>1630,00</b> (1939,70)

**AUFSCHNITTMASCHINE, ANTIHAFTBESCHICHTET**

- besonders für Käse- und Wurstaufschnitt geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium mit antihaftbeschichteter Anschlagplatte
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Messer mit Antihaftbeschichtung
- 45° Winkel für einfaches Schneiden
- Zuführungsbereich mit den Maßen 270x175 mm (BxT)
- Motor mit einem zusätzlichen verstärktem Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Schleifstein
- Schnittstärke 0-14 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
VG1102300	300	560	680	520	24	0,18	230	<b>1970,00</b> (2344,30)

**KNOCHENSÄGE**

- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium
- Sicherheitsschalter
- Motorbremse
- Regulierung der Schnittbreite
- Arbeitsfläche und Sägeblatt aus rostfreiem Edelstahl
- Fleischschieber aus poliertem Aluminium
- rutschfeste Füße
- das Gerät verfügt über ein außerordentlich scharfes Sägeblatt!  
Seien Sie besonders vorsichtig beim Sägen und Reinigen!



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm (blade)	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
VG0901075	530	400	850	1550	42	0,75	230	<b>2099,00</b> (2497,81)



**FLEISCHMÜRBER**

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 600 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 164x20 mm
- rutschfeste Füße
- inkl. Aufsatz zum Fleischschneiden



einfache Montage

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
VG0402350	790	260	575	120	19,2	0,35	230	<b>1495,00</b> (1779,05)

**SCHNITZELPRESSE**

- geeignet für Fleischmürber VG0402350
- einstellbare Fleischdicke
- geeignet für Schnitzel
- ersetzt das Plattieren und Klopfen von Hand
- nicht für Geflügel geeignet

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
VG9904350	<b>629,00</b> (748,51)



### FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 420 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 158x23 mm
- rutschfeste FüÙe
- Aufsatz zum Fleischschneiden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
VG0242427	500	310	500	0,37	230	<b>1234,00</b> (1468,46)

### SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Müribewalzen erzielen eine effiziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
VG0242099	<b>179,00</b> (213,01)



### MANUELLER FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 250 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 158x23 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto (brutto)
VG1001085	550	310	450	6,5	<b>574,00</b> (683,06)

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Kopf und Schnecke aus eloxiertem Aluminium
- Messer und Lochscheiben aus Karbonstahl
- Stößel aus Polyethylen
- Rückwärtslauf
- Artikelnummern passender Lochscheiben: VG9911020, VG9911030 und VG9911045
- passendes Kreuzmesser: VG9901211
- Stundenleistung: 125 kg
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheibe Ø 68 mm
- rutschfeste Füße
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>VG0801085</b>	410	190	350	85	0,25	230	<b>335,00</b> (398,65)

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Kopf und Schnecke aus eloxiertem Aluminium
- Stundenleistung: 125 kg
- mit Rückwärtslauf
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheibe Ø 62 mm
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet
- zur Verwendung für maximal 25 Minuten
- rutschfeste Füße

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>VG0802125</b>	175	356	373	5,2	0,25	230	<b>327,00</b> (389,13)

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium
- zur Reinigung zerlegbar
- Rückwärtslauf
- Überhitzungsschutz
- Modell VG02160127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm
- Modell VG02300227 inklusive Lochscheiben 6 und 8 mm
- Gesamtdurchmesser der Lochscheibe: 68 mm



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	VG0216127	499	270	550	bis 160	0,8	230	<b>839,00</b> (998,41)
2.	VG0230227	530	270	500	bis 300	1,1	230	<b>936,00</b> (1113,84)

FLEISCHWOLF

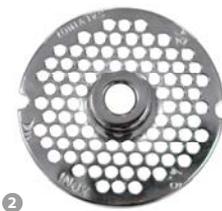
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl
- Einfüllschacht aus polierter Aluminiumlegierung
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Wendelgehäuse aus Gusseisen
- Wendel aus spezieller Aluminiumlegierung
- Rückwärtslauf
- Dauerbetrieb bis zu 8 Stunden
- rutschfeste Füße
- inklusive Lochscheiben:  
VG0222127 - 5 und 8 mm,  
VG0225327 - 6 und 8 mm



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1	VG0322127	517	328	410	220	0,80	230	<b>639,00</b> (760,41)
2	VG0225327	410	328	517	250	0,80	230	<b>815,00</b> (969,85)

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

- Kreuzmesser und Lochscheibe



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>VG9901211</b>	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>25,60</b> (30,46)
	<b>VG9901212</b>	-	VG0230227, VG0225327	<b>29,70</b> (35,34)
2.	<b>VG9911020</b>	2	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>75,90</b> (90,32)
	<b>VG9911030</b>	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>61,50</b> (73,19)
	<b>VG9911045</b>	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>56,40</b> (67,12)
	<b>VG9911100</b>	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>56,40</b> (67,12)

STABMIXER

- inkl. Multimesser, Schlagscheibe und Quirl
- inkl. platzsparender Wandhalterung
- zwei Geschwindigkeiten:  
Modell VG0803200: 10.000/17.000 U/Min  
Modell VG0803200: 18.000/22.000 U/Min.

**bamix**® of Switzerland



Artikelnr.	L mm (Stablänge)	P kW Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>VG0803200</b>	180	0,20 230	<b>359,00</b> (427,21)
<b>VG0803350</b>	280	0,35 230	<b>569,00</b> (677,11)

STABMIXER

- zwei Geschwindigkeiten: 15.500 / 20.500 U/Min.
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet

**WARING**  
COMMERCIAL



Artikelnr.	L mm (Stablänge)	P kW Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>VG0801180</b>	158	0,18 230	<b>129,00</b> (153,51)

# WURSTFÜLLER

INOX

- perfekt geeignet für alle Arten der Gastronomie
- die Bedienung der Geräte ist dank der guten Konstruktion einfach, bequem und intuitiv
- die Kurbel kann auf beiden Seiten montiert werden um die Bedienung für Links- und Rechtshänder zu ermöglichen

## WURSTFÜLLER

- robustes Edelstahlgehäuse
- alle demontierbaren Komponenten sind spülmaschinenfest
- Kolben mit Lastentlüftung
- zweifache Übersetzung für schnelles Arbeiten
- inkl. vier Füllaufsätze: 16, 22, 32 und 38 mm
- Zylinderbefüllung ohne Demontage möglich
- für einfaches und gleichmäßiges Füllen



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	Preis (€) netto (brutto)
1.	VG1201050	320	290	680	5	11	<b>280,00</b> (333,20)
2.	VG1201070	320	330	830	7	12	<b>315,00</b> (374,85)
3.	VG1201100	400	360	640	10	12	<b>379,00</b> (451,01)

GEMÜSESCHNEIDER

- inklusive Schneidescheiben 2 und 4 mm
- inklusive Reibscheiben 2, 4, und 6 mm
- Gehäuse aus Aluminiumguss
- Sicherheitsschalter in der Abdeckung
- zwei Einfüllschächte: 160 x 75 mm und Ø = 50 mm

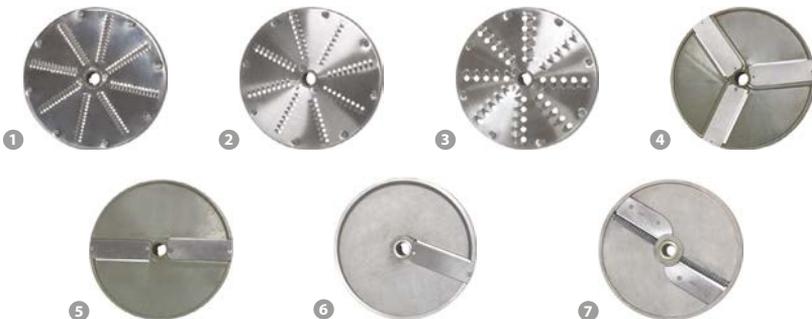


Inklusive fünf Scheiben

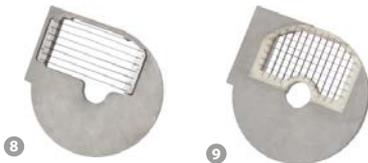


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>VG0701400</b>	230	570	510	bis zu 40	22,5	0,55	230	<b>916,00</b> (1090,04)

ZUBEHÖR



Nr.	Artikelnr.	Beschreibung	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>VG9907010</b>	Reibscheibe 2 mm	<b>50,20</b> (59,74)
2.	<b>VG9907020</b>	Reibscheibe 4 mm	<b>50,20</b> (59,74)
3.	<b>VG9907030</b>	Reibscheibe 6 mm	<b>50,20</b> (59,74)
4.	<b>VG9907040</b>	Schneidescheibe 2 mm 3 Klingen gerade	<b>50,20</b> (59,74)
5.	<b>VG9907050</b>	Schneidescheibe 4 mm 2 Klingen gerade	<b>50,20</b> (59,74)
6.	<b>VG9907060</b>	Schneidescheibe 8 mm	<b>65,60</b> (78,06)
	<b>VG9907061</b>	Schneidescheibe 10 mm	<b>65,60</b> (78,06)
7.	<b>VG9907070</b>	Julienne-Streifenscheibe 4x4 mm	<b>65,60</b> (78,06)
8.	<b>VG9907080</b>	Pommes Frites Gatter 8x8 mm	<b>65,60</b> (78,06)
	<b>VG9907081</b>	Pommes Frites Gatter 10x10 mm	<b>65,60</b> (78,06)
9.	<b>VG9907090</b>	Würfelgitter 8x8 mm	<b>65,60</b> (78,06)
	<b>VG9907091</b>	Würfelgitter 10x10 mm	<b>65,60</b> (78,06)



Benutzung von 8 & 9 nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe möglich



# KÜCHENEQUIPMENT

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills, Fritteusen...366-367, 370-373, 375-376  
 Waffleisen, Crêpesgeräte .....368, 373, 379  
 Griddleplatten, Gyrogrills..... 369, 371, 379, 384  
 Mikrowellengeräte.....389-393

Bain Maries ..... 374  
 Toaster, Salamander,  
 Konvektomaten ..... 369, 380-383  
 Induktionskocher.....394-395



## KONTAKTGRILLS

- Gehäuse aus Edelstahl
- oben und unten gerillte Gusseisenplatten mit Keramikbeschichtung
- zwei Heizzonen, oben und unten
- Überhitzungsschutz
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KE0101265	Kontaktgrill	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	<b>215,00</b> (255,85)
2.	KE0102385	Paninig grill	385	325	200	50-300	18	2,2	230	<b>256,00</b> (304,64)
3.	KE0103525	Kontaktgrill, doppelt	525	325	200	50-300	24	3,6	230	<b>374,00</b> (445,06)

# FRITTEUSEN



1



4

- Gehäuse aus Edelstahl
- herausnehmbarer Frittierfettbehälter
- Temperatureinstellung von 0°C bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Fritteusenkörbe mit einklappbaren Griffen

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Korbmaß BxTxH mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KE0201035	Einzelfritteuse	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	<b>99,80</b> (118,76)
2.	KE0201050	Einzelfritteuse	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	<b>129,00</b> (153,51)
3.	KE0202035	Doppelfritteuse	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	<b>192,00</b> (228,48)
4.	KE0202050	Doppelfritteuse	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	<b>233,00</b> (277,27)

## ROLLENGRILL

- Rollen mit Antihafbeschichtung
- zwei getrennt regelbare Heizzonen
- inkl. Fettauffangschale
- Temperatur stufenlos regelbar
- besonders geeignet für Würstchen



Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE0402011	11	550	475	175	1,1	230	<b>820,00</b> (975,80)

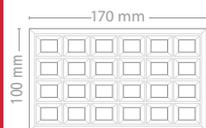
**WAFFELEISEN**

- Gehäuse aus Edelstahl
- zwei Gusseisenplatten mit Keramikbeschichtung
- Auslaufbereich für überlaufende Teigreste
- stufenlose Temperatureinstellung
- Überhitzungsschutz

Keramikbeschichtung verhindert ankleben



Waffelgrößet



**WAFFELREZEPT:**

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE0301327	255	410	265	20	2,0	230	<b>278,00</b> (330,82)

**CRÊPE-BACKGERÄT**

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Durchmesser der Platte 400 mm
- optimaler Crêpe-Durchmesser 300 mm
- glatte Gusseisenplatte mit Keramikbeschichtung
- spezielle Schublade mit gleichbleibender Temperatur zur Aufbewahrung heißer Teller oder fertiger Crêpes
- stufenlose Temperaturregelung
- mit Sicherung gegen Überhitzung

Eingebaute Schublade kann zur Aufbewahrung heißer Teller oder fertiger Crêpes dienen.



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE3101300	450	450	240	15	3,0	230	<b>280,00</b> (333,20)

**SALAMANDER**

- Gehäuse aus Edelstahl
- Timer
- Abmessung der Backkammer: 455x260x160 mm (BxTxH)
- Überhitzungsschutz
- Rost mit Griffen und Höhenregulierung (4 Positionen)

Chromstahl Griff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>KE0401610</b>	640	320	300	15	2,0	230	<b>239,00</b> (284,41)



**LIFT-SALAMANDER**

- Gehäuse aus Edelstahl
- stufenlos höhenverstellbares Heizelement
- Überhitzungsschutz
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- zwei unabhängig gesteuerte Heizelemente

Chromstahl  
Gitterrost

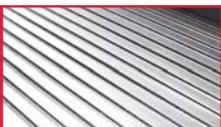


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>KE0501450</b>	450	480	530	38	2,8	230	<b>631,00</b> (750,89)
<b>KE0501600</b>	600	480	530	48	4,0	400	<b>774,00</b> (921,06)

**ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

- 10 mm starke Stahlplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- Stahlplatte 2/3 glatt, 1/3 gerillt
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C

gerillte  
Bratfläche



Artikelnr.	Plate	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>KE0602640</b>	2/3 glatt   1/3 gerillt	640	440	175	34	3,6	230	<b>254,00</b> (302,26)
<b>KE0601640</b>	glatt	640	440	175	34	3,6	230	<b>226,00</b> (268,94)

# KONTAKTGRILLS



Eigene Fertigung

- Grillplatten aus Gusseisen
- erhältlich in der Ausführung: beidseitig gerillt
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C
- Fettauffangschale
- erhältlich mit einer auf 24 mm arretierbaren Höhenverstellung - CA001121 & CA002121

Abstandhalter



Belüftung



## KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€)	
						netto	(brutto)
CA001111	300	390	195	1,8	230	<b>240,00</b>	(285,60)
CA001121	300	390	270	1,8	230	<b>266,00</b>	(316,54)

## PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€)	
						netto	(brutto)
CA002111	390	390	195	2,2	230	<b>295,00</b>	(351,05)
CA002121	390	390	270	2,2	230	<b>318,00</b>	(378,42)

### DOPPEL-KONTAKTGRILL



Gerillte  
Bratfläche



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CA003111	610	390	195	3,6	230	<b>420,00</b> (499,80)

### GRIDDLEPLATTE

- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessung Grillfläche: 600x350 mm (BxT)
- 12 mm starke Stahlplatte
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung
- Fettauffangschale

Mit eingebauter  
Auffangschale  
für Fett



Artikelnr.	Grillfläche	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CA0111	glatt	605	450	175	3,3	230	<b>503,00</b> (598,57)
CA0112	glatt / gerillt	605	450	175	3,3	230	<b>529,00</b> (629,51)
CA0122	gerillt	605	450	175	3,3	230	<b>554,00</b> (659,26)

## FRITTEUSEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- herausnehmbarer Behälter für Frittierfett
- Temperatureinstellung von 50°C bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- Fritteusenkörbe mit einklappbaren Griffen



Eigene Fertigung



Temperatur  
stufenlos regelbar



Sicherheitsschalter  
am Heizelement



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CA0213001	Einzelfritteuse	180	410	295	3	4	2,6	230	<b>158,00</b> (188,02)
CA0223301	Doppelfritteuse	365	410	295	2 x 3	8	2 x 2,6	230	<b>286,00</b> (340,34)

## FRITTEUSE

- Korpus aus Edelstahl
- gepresster Behälter
- Temperatureinstellung von 60°C bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- verstärkter Griff und verstärkte Korbhalterung
- inkl. Korb und Deckel
- Heizelement und Bedienfeld hochklappbar mit Einrastfunktion
- leicht zu reinigen
- mit Kaltzone
- lasergrauiertes Bedienfeld



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	CA0115032	Einzelfritteuse	282	455	290	5	6	3,2	230	<b>360,00</b> (428,40)
1.	CA0118132	Einzelfritteuse mit Ablasshahn	282	536	380	8	8	3,2	230	<b>480,00</b> (571,20)
3.	CA0125064	Doppelfritteuse	563	455	290	2x5	12	2x3,2	230	<b>640,00</b> (761,60)
4.	CA0128064	Doppelfritteuse mit Ablasshahn	563	536	380	2x8	16	2x3,2	230	<b>650,00</b> (773,50)
5.	CA0135058	Doppelfritteuse	473	455	290	3+5	10	2,6 / 3,2	230	<b>570,00</b> (678,30)

# FISCHFRIFFEUSEN

- besonders für Fisch geeignet
- Korpus aus Edelstahl
- Temperatureinstellung von 60 °C bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat



Eigene Fertigung



1



2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	CA0215001F	Fischfritteuse GN 2/4	172	626	296	4,5	3,2	230	261,00 (310,59)
2.	CA0211113F	Fischfritteuse GN 1/1 mit Ablasshahn	325	626	361	11	6,0	400	440,00 (523,60)

## CRÊPE-GERÄT

- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperaturbereich der Heizplatte: 50 - 300 °C
- stufenlose Temperatureinstellung
- Platte aus Gusseisen
- Hinweis: Reinigung nach jedem Gebrauch!



Eigene Fertigung



2



1

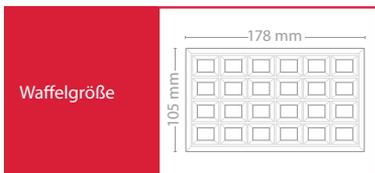
Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	CA0400	Crêpe-Gerät mit Platte aus Gusseisen	400	-	-	151	3	230	355,00 (422,45)
2.	CA2404180	Holz-Teigverteiler rund	-	180	180	-	-	-	11,60 (13,80)

WAFFELEISEN

- Brüsseler Platte aus Gusseisen
- Gehäuse aus Edelstahl
- stufenlose Temperaturregelung
- CA0701 mit antihafbeschichteter Platte erhältlich



Eigene Fertigung



Waffelgröße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CA0700	275	420	275	1,9	230	<b>381,00</b> (453,39)
CA0701	275	420	275	1,9	230	<b>473,00</b> (562,87)

BAINS-MARIE

- Überhitzungsschutz
- Artikel KE3201150 und KE3202150 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (150 mm)
- Artikel KE3203200 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (200 mm)
- Lieferung ohne Gastronormbehälter



mit Ablasshahn  
verfügbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE3201150	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	570	340	242	0÷85	1,2	230	<b>111,00</b> (132,09)
KE3202150	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	590	340	242	0÷85	1,2	230	<b>131,00</b> (155,89)
KE3203200	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	590	340	280	0÷85	1,2	230	<b>147,00</b> (174,93)

BAINS-MARIE

- Gehäuse aus Edelstahl
- Überhitzungsschutz
- Artikel CA08201 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (200 mm)
- Artikel CA08150 und CA08151 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (150 mm)
- Lieferung ohne Gastronormbehälter



Auch mit  
Ablasshahn  
erhältlich



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
CA08150	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	570	340	242	0÷85	0,8	230	<b>136,00</b> (161,84)
CA08151	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	590	340	242	0÷85	0,8	230	<b>168,00</b> (199,92)
CA08201	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	590	340	280	0÷85	0,8	230	<b>181,00</b> (215,39)



Eigene Fertigung

# ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reinigungsbürste



## KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 260 x 240 mm (BxT)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE0701330	330	385	220	18	2	230	<b>692,00</b> (823,48)

## KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 360 x 240 mm (BxT)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE0702430	430	385	220	22,5	3,0	230	<b>890,00</b> (1059,10)

## KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 535 x 240 mm (BxT)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE0703600	600	385	220	33,5	4,0	400	<b>1111,00</b> (1322,09)



# FRITTEUSEN

- Kaltzonensystem
- präzise Temperaturkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Fritteusenkörbe und Deckel mit hitzebeständigen Griffen

## FRITTEUSEN MIT EINEM BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE0801050	Fritteuse	190	425	320	5	5	3,2	230	<b>290,00</b> (345,10)
KE0801360	Fritteuse	265	450	360	8	8	3,6	230	<b>574,00</b> (683,06)
KE0811012	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	<b>698,00</b> (830,62)

## FRITTEUSEN MIT ZWEI BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE0802032	Doppel-Fritteuse	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	<b>588,00</b> (699,72)
KE0802360	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	<b>1061,00</b> (1262,59)

**HOT DOG GRILL**

- antihaft Walzenheirollen
- Modell KE0903011 mit 2 separaten Heizzonen
- Rollenlänge 40 cm



Nr.	Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis () netto (brutto)
1.	KE0901005	5	545	320	240	12,5	0,6	230	<b>900,00</b> (1071,00)
2.	KE0902007	7	545	320	240	14,0	0,9	230	<b>1133,00</b> (1348,27)
3.	KE0903011	11	545	460	240	20,0	1,4	230	<b>1374,00</b> (1635,06)


**HOT DOG GERÄT**

- 3 Heizelemente für Brötchen
- runder Glaszylinder für Würstchen
- zweigeteilter Innenkorb für bis zu 40 Würstchen
- einfach zu reinigen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis () netto (brutto)
KE1001650	440	300	400	9	0,65	230	<b>584,00</b> (694,96)

**BRTCHENWRMER**

- der Brtchenwrmer kann unter anderen Roller Grill Geräten eingesetzt werden
- Kammergröße GN 2/3 (100mm)
- Temperaturkontrolle
- herausnehmbare Auffangschale
- splmaschinenfester GN Behälter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis () netto (brutto)
KE1101023	545	460	220	17	0,7	230	<b>674,00</b> (802,06)

**ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Sicherheitsthermostat
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessungen der Grillfläche: 600 x 400 mm (BxT)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE1501060	zwei Heizzonen	620	450	190	29	6,0	400	<b>852,00</b> (1013,88)

**GAS-GRIDDLEPLATTE**

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Stabbrenner
- Sicherheitsthermostat
- herausnehmbare Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- Abmessungen der Grillfläche:  
- KE1502032 - 400 x 400 mm (BxT)  
- KE1502064 - 600 x 400 mm (BxT)



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto (brutto)
1.	KE1502032	eine Heizzone	420	450	190	17	3,2	G20 / G30	<b>687,00</b> (817,53)
2.	KE1502064	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	<b>949,00</b> (1129,31)

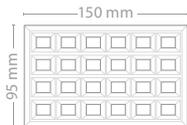
**WAFFELEISEN**

- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei Gusseisenplatten
- herausnehmbare Auffangschale
- verstellbare FüÙe
- Waffelmuster:  
Brüssel - 3x5 Quadrate  
Lüttich - 4x6 Quadrate

Waffelgröße  
Modell Brüssel  
„KE1201184“



Waffelgröße  
Modell Lüttich  
„KE1202150“


**WAFFELREZEPT**

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz



Nr.	Artikelnr.	Waffelform	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KE1201184	Brüssel	305	440	230	19	1,6	230	<b>927,00</b> (1103,13)
2.	KE1202150	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	<b>927,00</b> (1103,13)

**ELEKTRO-CRÊPESGERÄT**

- emaillierte Gusseisenplatte
- Temperatureinstellung bis 280°C
- Spiral-Heizelement
- inklusive Holz-Teigverteiler

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE1301400	400	190	14,0	3,6	230	<b>509,00</b> (605,71)


**GAS-CRÊPESGERÄT**

- emaillierte Gusseisenplatte
- Gas-Regler und Druckminderer
- achtarmigen Brenner (sternförmig)
- inklusive Holz-Teigverteiler

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto (brutto)
KE1401400	400	160	17,5	3,6	Gas	<b>538,00</b> (640,22)



SALAMANDER

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- KE1601001 - 4 Heizelemente
- KE1601002 - 6 Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 350 x 240 mm (BxT)



1

2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	M Toast/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KE1601001	eine Ebene	450	285	305	150	10	2,0	230	345,00 (410,55)
2.	KE1601002	zwei Ebenen	450	285	420	300	12	3,2	230	515,00 (612,85)

SALAMANDER

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- sechs Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 520x320 mm (BxT)



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	M Toast/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE1602001	eine Ebene	640	380	330	200	15	2,7	230	915,00 (1088,85)

KONVEKTOMAT

- Umluft
- Temperatureinstellung von 0°C bis 300°C
- 120 Minuten Timer
- Funktionen: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie ein Quarz-Grill zum Überbacken
- Abmessungen der Backkammer: 470x370x 350 mm (BxTxH)
- Innenbeleuchtung
- 4 Einschübe
- inklusive 4 Grillroste (450x340 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE1701423	595	610	590	0-300	36	3,0	230	1382,00 (1644,58)

TOASTER

- Kapazität:  
Modell KE1801004 - 4 Toasts  
Modell KE1801006 - 6 Toasts
- Timer
- automatischer Ausschalter



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KE1801004	300	225	215	1,8	230	<b>147,00</b> (174,93)
2.	KE1801006	430	225	215	2,5	230	<b>188,00</b> (223,72)

SALAMANDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Keramikheizelemente
- Timer
- Krümelschublade
- Sandwichhalter separat erhältlich
- Abmessungen der Backkammer:  
KE1901020 - 370x245x75 mm (BxTxH)  
KE1902030 - 2 360x210x85 mm (BxTxH)
- Anzahl der Heizelemente:  
KE779130 - 4 Heizelemente  
KE1902030 - 6 Heizelemente



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KE1901020	Salamander	460	300	305	2,0	230	<b>247,00</b> (293,93)
2.	KE1902030	Salamander, doppelt	460	300	440	3,0	230	<b>314,00</b> (373,66)
3.	KE1999001	Sandwichhalter	340	95	-	-	-	<b>7,28</b> (8,66)



KONVEKTOMAT

- Timer bis 120 min.
- Sehr schnelle Aufheizzeit - in ca. 7 min auf 250°C
- Funktionen zu Modell KE2002340: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie ein Quarz-Grill zum Überbacken
- Abmessungen der Backkammern:

KE2001260 - 320x325x365 mm (BxTxH)

KE2001340 - 415x350x265 mm (BxTxH)

KE2002340 - 415x350x265 mm (BxTxH)



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>KE2001260</b>	460	550	355	max 250	20	1,5	230	<b>890,00</b> (1059,10)
2.	<b>KE2001340</b>	550	550	355	max 250	21	2,4	230	<b>1046,00</b> (1244,74)
3.	<b>KE2002340</b>	550	550	355	max 250	22	2,6	230	<b>1184,00</b> (1408,96)


**LIFT-SALAMANDER**

- höhenverstellbares Heizelement
- zwei unabhängig steuerbare Heizelemente
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- mit Infrarot-Quarzröhren zum schnellen Grillen und Überbacken


 Infrarot-  
Quarzröhren


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>KE2301028</b>	600	510	550	44	3,0	230	<b>2354,00</b> (2801,26)

**GAS-HOCKERKOCHER**

- massive Topfhalterung aus Gusseisen
- herausnehmbarer Brenner
- Brennerdeckel und Edelstahlwanne abnehmbar
- Sicherheitsthermostat, Zündung mittels Zündflamme
- Gas-Regler
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- für den Einsatz von Pfannen, Töpfen und Woks (nicht im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto (brutto)
<b>KE2401140</b>	600	630	425	30	14	G20 / G30	<b>916,00</b> (1090,04)

**ELEKTRO-GYROGRILL**

- herausnehmbares Gitterrost und Tropfschale
- Heizelemente mit unabhängiger Regulierung auf halbe oder volle Leistung
- KE2501036 - 3 Heizelemente
- KE2501058 - 4 Heizelemente
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- inklusive Gyros-Schaufel aus Aluminium
- optionales Zubehör: Spieß, Wärmestrahler, Panorama-Glastüren, Messerhalter



1

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>KE2501036</b>	Kapazität 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	<b>1459,00</b> (1736,21)
2.	<b>KE2501058</b>	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	<b>1579,00</b> (1879,01)

**GAS-GYROGRILL**

- herausnehmbares Gitterrost und Tropfschale
- Sicherheitsthermostat
- KE2502070 - 2 Heizelemente
- KE2502105 - 3 Heizelemente
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- optionales Zubehör: Spieß, Wärmestrahler, Panorama-Glastüren, Messerhalter



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto (brutto)
1.	<b>KE2502070</b>	Kapazität 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	<b>1579,00</b> (1879,01)
2.	<b>KE2502105</b>	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	<b>1724,00</b> (2051,56)



ELEKTRISCHES GYROS-/DÖNERMESSER

- Schnittstärke 0,5 - 8 mm
- Messer: Ø 100 mm

inkl. Messer Ø  
100 mm und  
Messerschleifer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE2503001	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	<b>205,00</b> (243,95)

ELEKTRISCHES GYROS-/DÖNERMESSER

- mit rutschfestem Griff
- Schnittstärke 0,5 - 8 mm
- Messer: Ø 100 mm
- nicht spülmaschinengeeignet
- inkl. Ersatzmesser und Schärfer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE2503002	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	<b>194,00</b> (230,86)

REISKOCHER

- einfach zu reinigender Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern
- mit Warmhaltefunktion
- Kontrollleuchten
- praktische Maßangaben im Innentopf
- für die Zubereitung von bis zu 6 kg gekochtem Reis

inklusive  
Reislöffel,  
Rührlöffel  
und zwei  
Messbechern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE2801006	470	420	350	6	10,2	1,95	230	<b>214,00</b> (254,66)

HEIßE THEKE

- LED-Beleuchtung
- vierseitig verglast
- Glasschiebetür hinten
- inklusive zwei Einlegeböden
- herausnehmbarer Wasserbehälter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE2701120	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	<b>859,00</b> (1022,21)

## SOUS-VIDE GERÄTE

- geeignet zum schonenden Garen von vakuumverpackten Produkten und zur Erhaltung und Intensivierung von Aromen, Geschmack und Vitaminen
- die besonders schonende Garmethode reduziert den Garverlust und verlängert die Haltbarkeit der Lebensmittel
- besonders geeignet für kleine und mittlere Restaurantbetriebe, Hotels und Cateringbetriebe

### SOUS-VIDE-GERÄT ZUM EINHÄNGEN IN EIN WASSERBAD

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperatursteuerung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- extra großes Display
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- für Behälter mit bis zu 30 L Inhalt
- Heizelement: 1,2 kW

mit  
höhenverstellbarer  
Halterung

1200<sub>w</sub>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
NT0102012	100	161	335	1,8	1,2	230	<b>203,00</b> (241,57)

### SOUS-VIDE-GERÄT

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperatursteuerung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- Heizelement: 1,4 kW

1500<sub>w</sub>

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
NT0101325	Sous-Vide-Gerät	145	115	325	-	1,9	1,5	230	<b>302,00</b> (359,38)
GN0811200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	530	325	200	26	-	-	-	<b>19,30</b> (22,97)
GN0812200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	325	265	200	11,5	-	-	-	<b>9,60</b> (11,42)

### SOUS-VIDE GERÄT GN 1/1

- Temperaturgenauigkeit 0,1°C
- Temperatureinstellung in 0,1°C Schritten möglich
- integrierte Pumpe für gleichmäßige Zirkulation
- Warnung bei niedrigem Wasserstand
- elektronisches Bedienfeld
- großer Behälter für den Einsatz in allen professionellen Küchen

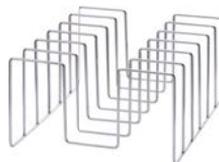


Einsatz der  
Portionshalterung



### PORTIONSHALTERUNG

- geeignet für GN 1/1 Behälter
- aus Edelstahl
- 6-fache Einteilung für bis zu 12 Portionen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
NT0103020	568	429	277	5-99	7,5	2	230	<b>751,00</b> (893,69)

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
NT0199005	<b>53,00</b> (63,07)

### UNIVERSALZANGE

- mit Silikonbeschichtung um die Vakuumbeutel nicht zu beschädigen

SIL



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KK1812230	230	<b>6,56</b> (7,81)
KK1812300	300	<b>7,07</b> (8,41)
KK1812400	400	<b>8,10</b> (9,64)

### ISOLATIONSKUGELN FÜR SOUS-VIDE BÄDER

- reduziert dem Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduziert die Verdunstung
- verringert Temperaturschwankungen
- energiesparend



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
NT0399100	100	<b>22,40</b> (26,66)



### MIKROWELLE

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Beckenmaß: 340x345x230 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto (brutto)
<b>KE3001900</b>	483	420	281	900	230	<b>192,00</b> (228,48)



Drehteller



Bedienelement

MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- drei Leistungsstufen
- 20 Programmspeicher (je drei Schritte)
- 100 Minuten Timer
- Auftaufunktion
- passend für GN 1/2 (150 mm)
- Gehäuse aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Abmessungen des Garraums: 335x364x212 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE3002100	520	442	312	1000	230	<b>401,00</b> (477,19)

MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- drei Leistungsstufen
- 10 Programmspeicher (je drei Schritte)
- Kindersicherung
- Kapazität 30 Liter
- Abmessungen des Garraums: 374x378x224 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE3003180	490	637	405	1800	230	<b>864,00</b> (1028,16)

## PROFESSIONELLE MIKROWELLEN SERIE MEDIUM DUTY

SAMSUNG

INOX

- mit 1050 Watt geeignet zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe

### SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT

- Modell KE3004105 mit manueller Steuerung und 5 Leistungsstufen
- Modell KE3006105 mit digitaler Steuerung und 4 Leistungsstufen
- hochwertiges Magnetron zum gleichmäßigen Erhitzen
- Modell KE3006105 mit 30 frei konfigurierbaren Programmen
- leicht zu reinigen
- Kapazität 26 Liter
- Abmessungen des Garraums: 336 x 349 x 225 mm (BxTxH)

1050 W GARRAUM 26l



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KE3004105	manuelle Steuerung	517	412	297	1050	230	<b>502,00</b> (597,38)
2.	KE3006105	digitale Steuerung	517	412	297	1050	230	<b>557,00</b> (662,83)

ohne Drehteller



schnelles  
und einfaches  
Erhitzen





## PROFESSIONELLE MIKROWELLEN SERIE HEAVY DUTY

SAMSUNG

INOX

- mit 1500 Watt geeignet zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln
- geeignet für alle Restaurants, Hotels und Cateringbetriebe

### SAMSUNG MIKROWELLE

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1500 W)
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



1500 W  
GARRAUM  
26l

geeignet für GN  
2/3 Behälter



gleichmäßige  
Ergebnisse durch  
2 Magnetrone



leicht zu reinigen



Kurzwahltasten  
für Programme



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE3007150	digitale Steuerung	464	597	368	1500	230	1085,00 (1291,15)

## PROFESSIONELLE MIKROWELLEN SERIE SUPER HEAVY DUTY

SAMSUNG

INOX

- mit 1850 Watt geeignet zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln
- geeignet für alle Restaurants, Hotels und Cateringbetriebe

### SAMSUNG MIKROWELLE

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



geeignet für GN  
2/3 Behälter



gleichmäßige  
Ergebnisse durch  
2 Magnetrone



leicht zu reinigen



schnelles und  
einfaches  
Erhitzen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE3008185	digitale Steuerung	464	597	368	1850	230	1233,00 (1467,27)

# INDUKTIONSKOCHFELDER

- geeignet für kleine und mittlere Gastronomiebetriebe oder als Ergänzungsgerät
- Induktionskochfelder senken den Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Elektrokochfeldern um ca. 45%
- Gehäuse aus Edelstahl
- stoßfestes Glaskeramik-Kochfeld
- automatische Topferkennung und Anpassung der Heizfläche (2 Zonen)
- mit Ø 120 - 320 mm Bodendurchmesser verwendbar



effizientes  
Belüftungssystem



Glaskeramik-  
Kochfeld  
einfach zu  
reinigen





Touch-Bedeinelement mit Timer

Edelstahlgehäuse



### Touch-Bedienfeld mit Timer

- mit bis zu 20 Leistungsstufen
- Timer von 1-479 Minuten einstellbar
- drei Schnellwahltasten für Leistung oder Temperatur:
- Leistung: Stufen 1/10/20
- Temperatur: 50°C/140°C/240°C
- Temperatureinstellung von 50°C bis 240°C möglich

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KE2901035	325	425	100	3,5	230	<b>226,00</b> (268,94)

- Die Kochfelder können mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr verwendet werden:



emailierte Kochtöpfe



Teekessel



Gusseiserne Töpfe & Pfannen



Kochgeschirr mit Keramikbeschichtung



Kochgeschirr aus Edelstahl



Bräter

spülmaschinenfester  
Fettfilter



Überstand schützt  
den Stromanschluss




**stalcast**

# STALCAST KOMDÄMPFER MADE BY PIRON


**Easy Control**

Sofortige Kontrolle durch einfache Bedienung

Wir wissen, wie wichtig es ist einen Ofen zu haben, der genau Ihren Bedürfnissen entspricht. Basierend auf extremer Benutzerfreundlichkeit und maximaler Ergebnisse, erhalten Sie eine hervorragende Benutzererfahrung.

## Die manuelle Steuerung ermöglicht dem Koch die Funktionen des Ofens einfach und intuitiv zu verwenden



Konvektions- und Dampfgaren



Doppel-Glastür aus gehärtetem Glas


 Universaleinschubregister für Bäckernorm  
 EN 600x400 mm und Gastronorm GN 1/1

 Garraum aus besonders  
 widerstandsfähigem Edelstahl AISI304

 3 einstellbare Geschwindigkeiten  
 des Lüfters


Elektromechanische Steuerung



### Standard Modell



**DAMPF**  
Regulierung der prozentualen  
Luftfeuchtigkeit

**LÜFTERGESCHWINDIGKEIT**  
Drei verschiedene  
Geschwindigkeitseinstellungen

**TIMER**  
Einstellung der Garzeit

**TEMPERATUR**  
Einstellung der Temperatur  
im Garraum

### Plus Modell



**DAMPF**  
Regulierung der prozentualen  
Luftfeuchtigkeit

**LÜFTERGESCHWINDIGKEIT**  
Drei verschiedene  
Geschwindigkeitseinstellungen

**TIMER**  
Einstellung der Garzeit

**TEMPERATUR**  
Einstellung der Temperatur  
im Garraum

**DAMPFABLASS**  
Regulierung des Dampfablasses  
über drei Positionen wählbar

**KERNTEMPERATURFÜHLER**  
Einstellung der gewünschten  
Kerntemperatur

## Standard Modell



Artikelnr.	KE2010004	KE2010006	KE2010010
Einschübe	4	6	10
Kompatible Blechgrößen	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1
Außenmaße in mm (BxTxH)	760x720x560	780x850x810	780x850x1180
Abstand zwischen den Einschüben	75	80	80
Leistung (kW)	6,3	9,2	13,8
Anschlusswert	400V 3N~/230V 1N~	400V 3N~/230V 1N~	400V 3N~
Gewicht (kg)	55	110	125
Anzahl Gerichte	40-80	60-110	90-150
Preis (€) - netto (brutto)	<b>2849,00</b> (3390,31)	<b>3590,00</b> (4272,10)	<b>4449,00</b> (5294,31)

## Plus Modell



Artikelnr.	KE2020004	KE2020006	KE2020010
Einschübe	4	6	10
Kompatible Blechgrößen	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1
Außenmaße in mm (BxTxH)	780x850x620	780x850x810	780x850x1180
Abstand zwischen den Einschüben	75	80	80
Leistung (kW)	7,8	10,5	15,7
Anschlusswert	400V 3N~/230V 1N~	400V 3N~/230V 1N~	400V 3N~
Gewicht (kg)	90	110	125
Anzahl Gerichte	40-80	60-110	90-150
Preis (€) - netto (brutto)	<b>3859,00</b> (4592,21)	<b>4390,00</b> (5224,10)	<b>5449,00</b> (6484,31)

## Technische Details

	Standard	Plus
Hertz	50/60 Hz	
Temperatur	30 - 260°C	
Türanschlag	links	
Festwasseranschluss	•	
Lüftergeschwindigkeiten	3	
Kerntemperaturfühler	-	1-Punkt
Steuerung	manual	
Garphasen	-	
Einstellbare Rezepte	-	

	Standard	Plus
Voreingestellte Rezepte	-	
Vorheizfunktion	-	
Reversierende Lüfter	•	
Sator Steam	-	•
Luftfeuchtigkeitsregulierung	•	
Injektion von Luftfeuchtigkeit	-	
Optimal Climatic	-	•
Automatische Reinigungsfunktion	-	

## Zubehör

### KOMBIDÄMPFER INSTALLATIONS KIT



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099010	189,00 (224,91)

### REINIGUNGSBRAUSE FÜR KOMBIDÄMPFER



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099040	136,00 (161,84)

### GÄRSCHRANK MIT 8 EINSCHÜBEN

- kompatibel zu KE2010006, KE2020004, KE2020006



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099060	1489,00 (1771,91)

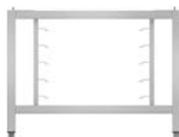
### VERBINDUNGSSET FÜR STAPELBARE KOMBIDÄMPFER



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099020	139,00 (165,41)

### UNTERGESTELL FÜR STALGAST KOMBIDÄMPFER

- kompatibel zu KE2010006, KE2020004, KE2020006



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099051	724,00 (861,56)

### GÄRSCHRANK MIT 12 EINSCHÜBEN

- kompatibel zu KE2010010, KE2020010



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099061	1369,00 (1629,11)

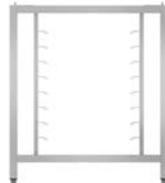
### ROLLENSATZ FÜR KOMBIDÄMPFER UNTERGESTELLE



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099030	199,00 (236,81)

### UNTERGESTELL FÜR STALGAST KOMBIDÄMPFER

- kompatibel zu KE2010010, KE2020010



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099050	869,00 (1034,11)

### KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER

- (nicht geeignet für KE2010004)



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KE2099070	1879,00 (2236,01)



# KÜHLTECHNIK

Um die Frische und die Qualität von Lebensmitteln bei der Lagerung und Präsentation zu erhalten, ist die richtige STALGAST Kühltechnik notwendig. Eine zuverlässige Kühlung ist somit eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg in der Gastronomie, Hotellerie und in allen Lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Kühl- und Tiefkühlchränke.....	409-415
Kühl- und Tiefkühltsche, Saladetten,	
Pizzatsche.....	416-420

Kühlvitrinen .....	401-408
Tiefkühltruhen.....	424
Schockfroster .....	425

LED

KÜHLVITRINE PAN4

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtauung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Tawwasserschale



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KT0201078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>534,00</b> (635,46)
2.	KT0202078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>533,00</b> (634,27)
3.	KT0203078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>576,00</b> (685,44)

KÜHLVITRINE PAN4L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtauung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Tawwasserschale



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KT0101078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>465,00</b> (553,35)
2.	KT0102078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>465,00</b> (553,35)
3.	KT0103078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>506,00</b> (602,14)

KÜHLVITRINE PAN42T MIT ZWEI TÜREN

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- zwei Flügeltüren
- mit Beleuchtung
- automatische Abtauung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KT0301086	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	<b>519,00</b> (617,61)



KÜHLVITRINE PANS

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- mit einer Flügeltür
- 4-seitig verglast
- automatische Abtauung
- mit vier verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KT0401235	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	<b>1050,00</b> (1249,50)

### KALTE THEKE SES6

- mit LED-Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- Schiebetüren bedienerseitig
- automatische Abtaugung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



LED

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KT0601100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	<b>742,00</b> (882,98)
2.	KT0602100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	<b>742,00</b> (882,98)
3.	KT0603100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	<b>749,00</b> (891,31)

### KALTE THEKE SES7L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- digitaler Regler
- vierseitig verglast
- Schiebetüren bedienerseitig
- automatische Abtaugung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



LED

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KT0701120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	<b>895,00</b> (1065,05)

### AUFTISCH-KÜHLVITRINE KUB30

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- digitaler Regler
- vierseitig verglast
- Schiebetüren bedienerseitig
- automatische Abtaugung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden



LED

INOX



Digitalregler



LED Innenbeleuchtung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KT0801201	1008	413	940	201	+2/+8	0,23	230	<b>1494,00</b> (1777,86)

SUSHI-KÜHLAUFSATZVITRINE REI4L

LED

- zur Präsentation von Starters und Sushi
- mit LED-Innenbeleuchtung
- dreiseitig verglast
- elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- automatische Abtaugung
- 2 Verdampfer zur Sicherstellung idealer Temperaturverteilung
- klippbare und beheizte Frontscheibe
- Schiebetüren
- inklusive GN-Behälter



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B	T	H	T	P		Preis (€)
		mm	mm	mm	°C	kW	Volt	netto (brutto)
KT4101413	4 x GN 1/3 20 mm	1200	390	290	0 / +6	0,14	230	<b>1193,00</b> (1419,67)
KT4101513	5 x GN 1/3 20 mm	1500	390	290	0 / +6	0,14	230	<b>1331,00</b> (1583,89)

TAPAS-THEKE PAT4



AI

INOX

- ansprechende Präsentation von Speisen
- Temperatur von 1 °C bis 5 °C
- für 6 x GN 1/3 (40 mm)
- mit Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B	T	H	T	P		Preis (€)
		mm	mm	mm	°C	kW	Volt	netto (brutto)
KT1001613	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	<b>1713,00</b> (2038,47)

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G

- digitaler Regler
- mit Glasaufsatz
- Gehäuse aus Edelstahl
- automatische Abtaugung



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B	T	H	T	P		Preis (€)
		mm	mm	mm	°C	kW	Volt	netto (brutto)
KT1101514	5 x GN 1/4	1200	335	435	+2 / +8	0,32	230	<b>646,00</b> (768,74)
KT1102614	6 x GN 1/4	1400	335	435	+2 / +8	0,34	230	<b>703,00</b> (836,57)
KT1103714	7 x GN 1/4	1600	335	435	+2 / +10	0,34	230	<b>754,00</b> (897,26)
KT1104814	8 x GN 1/4	1800	335	435	+2 / +10	0,34	230	<b>789,00</b> (938,91)

### ROLLER GRILL PRÄSENTATIONSVITRINE

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtauung
- mit fünf Einlegeböden 535 x 495 mm (BxT)
- vier Rollen, davon zwei mit Feststeller



INOX



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KT0901360	silber	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	<b>3051,00</b> (3630,69)

### GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT66

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- leises Kühlaggregat
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- Türen mit Schloss
- automatische Abtauung
- inklusive 3 Einlegeböden BxT:  
KT1303120, KT1503350 - 505x365 mm  
KT1703600 - 635x500 mm



1



2 3

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	KT1303120	600	600	850	129	+2 / +8	0,12	230	<b>560,00</b> (666,40)
2.	KT1503350	600	600	1850	361	+2 / +8	0,11	230	<b>827,00</b> (984,13)
3.	KT1703600	775	695	1900	620	+2 / +8	0,19	230	<b>1166,00</b> (1387,54)

DISPLAYKÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK  
MIT GLASTÜR GT77D

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse
- mit vier Einlegeböden 460 x 550 mm (BxT)
- abschließbar
- ruhig laufendes Aggregat



Beleuchtetes  
Werbe-Display



Verstellbare  
Einlegeböden  
und LED-  
Beleuchtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KT1903420	680	700	1990	578	+2/+8	0,4	230	<b>1325,00</b> (1576,75)
KT1904420	680	700	1990	578	-18/-24	1,0	230	<b>1937,00</b> (2305,03)



DISPLAYKÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK  
MIT 2 GLASTÜREN GT78D

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse
- mit acht Einlegeböden 460 x 550 mm (BxT)
- abschließbar
- ruhig laufendes Aggregat



Beleuchtetes  
Werbe-Display



Verstellbare  
Einlegeböden  
und LED-  
Beleuchtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KT2003930	1370	700	1990	1079	+2/+8	0,65	230	<b>2094,00</b> (2491,86)
KT2004930	1370	700	1990	1079	-18/-24	1,10	230	<b>3093,00</b> (3680,67)

## BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtaugung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür
- BE1601300 inkl. vier Einlegeböden, BE1602500 & BE1603500 inkl. acht Einlegeböden



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1601300	eine Flügeltür	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	<b>1020,00</b> (1213,80)
BE1603500	zwei Flügeltüren	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	<b>1429,00</b> (1700,51)
BE1602500	zwei Schiebetüren	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	<b>1488,00</b> (1770,72)

## BAR DISPLAY TIEFKÜHLSCHRANK GT55UT

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- LED Innenbeleuchtung
- beheizte Glastür
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtaugung
- selbstschließende Tür



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1701100	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	<b>1191,00</b> (1417,29)

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür
- inklusive zwei Einlegeböden



2

1

Modell  
BE1403250 mit  
Schiebetüren



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1401150	eine Flügeltür	600	535	870	129	+2/+8	0,16	230	<b>581,00</b> (691,39)
BE1402250	zwei Flügeltüren	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	<b>728,00</b> (866,32)
BE1403250	zwei Schiebetüren	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	<b>757,00</b> (900,83)

BAR DISPLAY COUNTER COOLER  
GT30UB

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastüren
- LED Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür
- Modell BE1502350 mit vier Einlegeböden
- Modell BE1503537 mit sechs Einlegeböden



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE1502350	zwei Flügeltüren	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	<b>1429,00</b> (1700,51)
BE1503537	drei Flügeltüren	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	<b>1839,00</b> (2188,41)

## KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66U

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- mit drei Einlegeböden (Tragkraft etwa 8 kg)
- abschließbar
- ruhig laufendes Aggregat
- Modelle KT1301130 und KT1303120 mit automatischer Abtaung
- Modell KT1302120 mit drei Einlegeböden 485x410 mm (BxT)
- Modelle KT1301130 mit drei Einlegeböden 505x365 mm (BxT)



Digitalregler

Ventilator für  
gleichmäßige  
Kühlung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT1301130	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	<b>476,00</b> (566,44)
KT1302120	600	600	850	-10 ~ -18	0,11	230	B	971	129	78	4	<b>528,00</b> (628,32)

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK INOX VT66UE

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- digitaler Regler
- Gehäuse aus Edelstahl
- mit drei Einlegeböden (Tragkraft etwa 8 kg)
- abschließbar
- automatische Abtauung
- ruhig laufendes Aggregat
- Modell KT1402120 mit Einlegeböden 485x410 mm (BxT)
- Modell KT1401130 mit Einlegeböden 505x365 mm (BxT)



Digitalregler



Ventilator für gleichmäßige Kühlung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
<b>KT1401130</b>	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	<b>545,00</b> (648,55)
<b>KT1402120</b>	600	600	850	-10 -- -18	0,11	230	B	971	129	78	4	<b>599,00</b> (712,81)

**KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT67**

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- ruhig laufendes Aggregat
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- abschließbare Türen
- Kühlschrank KT1501350- automatische Abtauung
- Tiefkühlschrank KT1502350 mit Gefriereinlegeböden und manueller Abtauung
- Kühlschrank inklusive 3 Einlegeböden
- Bodenmaße BxT:  
Modell KT1501350 - 505x365 mm  
Modell KT1502350 - 480x410 mm , nicht höhenverstellbar

Digitalregler



Ventilator für gleichmäßige Kühlung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
<b>KT1501350</b>	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	<b>799,00</b> (950,81)
<b>KT1502350</b>	600	600	1850	-10 ~-18	0,11	230	C	1340	361	258	4	<b>889,00</b> (1057,91)

**KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT67E**

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- digitaler Regler
- Gehäuse aus Edelstahl
- mit drei Einlegeböden (Tragkraft etwa 8 kg)
- abschließbar
- Modell KT1601350 mit automatischer Abtauung
- ruhig laufendes Aggregat
- Modell KT1601350 mit Einlegeböden 485x410 mm (BxT)
- Modell KT1602350 mit Einlegeböden 505x365 mm (BxT), nicht höhenverstellbar

Digitalregler



Ventilator für gleichmäßige Kühlung



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
<b>KT1601350</b>	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	<b>913,00</b> (1086,47)
<b>KT1602350</b>	600	600	1850	-10 ~-18	0,11	230	C	1340	361	258	4	<b>1010,00</b> (1201,90)

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- mit drei Einlegeböden (Tragkraft etwa 8 kg)
- abschließbar
- ruhig laufendes Aggregat
- Modelle KT1701600 mit automatischer Abtaung
- Modell KT1701600 mit Einlegeböden 635x500 mm (BxT)
- Modell KT1702600 mit festen Gefrierböden 655x515 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT1701600	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	<b>1057,00</b> (1257,83)
KT1702600	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	<b>1149,00</b> (1367,31)

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77E

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- digitaler Regler
- Gehäuse aus Edelstahl
- mit drei Einlegeböden (Tragkraft etwa 8 kg)
- abschließbar
- ruhig laufendes Aggregat
- Kühlschrank mit automatischer Abtaung
- Modelle KT1801600 mit Einlegeböden 635x515 mm (BxT)
- Modell KT1802600 mit Einlegeböden 655x500 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT1801600	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	<b>1186,00</b> (1411,34)
KT1802600	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	<b>1274,00</b> (1516,06)



# KÜHLSCHRANK LW21, GN 2/1

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Innenraum aus Edelstahl
- geeignet für GN 2/1
- automatische Abtauung
- selbstschließende Türen
- durchgehende Griffleiste
- abschließbar
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl
- Isolierung: 60 mm
- digitaler Regler
- mit drei verstellbaren Einlegeböden 530x650 mm (BxT)

Max.  
Belastung pro  
Einlegeboden:  
60 kg



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT2101600	680	845	2000	-2/ +8	0,46	230	C	603	537	376	4	<b>1217,00</b> (1448,23)
KT2601130	1340	845	2000	-2/ +8	0,65	230	C	924	1173	770	4	<b>1568,00</b> (1865,92)



KÜHLSCHRANK GN 2/1, EDELSTAHL

- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenraum aus Edelstahl
- automatische Abtauung
- selbstschließende Türen
- durchgehende Edelstahl-Griffleiste
- abschließbar
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl
- Isolierung: 60 mm
- digitaler Regler
- Modell KT2401650 mit drei Einlegeböden GN 2/1 (530x650 mm)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT2401650	680	845	2000	-2 / +8	0,30	230	C	603	537	376	4	1270,00 (1511,30)

KÜHL- / TIEFKÜHLKOMBINATION, EDELSTAHL

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- geeignet für GN 2/1
- automatische Abtauung
- Temperaturbereich oben: -2°C bis +8°C
- Temperaturbereich unten: -10°C bis -20°C
- selbstschließende Türen
- durchgehende Edelstahl-Griffleiste
- abschließbar
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl
- Isolierung: 60 mm
- digitaler Regler
- mit vier verstellbaren Einlegeböden 530x650 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
KT2505600	680	845	2000	300+300	-2-- +8 / -10-- -20	0,9	230	2185,00 (2600,15)

### KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH

- Umluftkühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- geeignet für GN 1/1
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung
- automatische Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl
- Isolierung: 60 mm
- digitaler Regler
- Maschinenfach rechts
- Modelle KT2831465 und KT2832465 mit drei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Modelle KT2821314 und KT2822314 mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325 x 530 mm (BxT)



Max. Belastung pro Einlegeboden: 60 kg

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT2301700	740	830	2000	-2 / +8	0,36	230	D	683	589	444	4	1496,00 (1780,24)
KT2302700	740	830	2000	-10 / -20	0,69	230	E	3077	589	444	4	1839,00 (2188,41)

### KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK, EDELSTAHL

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Tauwasserverdunstung
- mit Umluftkühlung
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- durchgehende Edelstahl-Griffleiste
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühlschrank
- 6 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- Einlegeböden (WxD): 530x650 mm
- Isolierung: 70 mm
- passende Führungsschienen KT9911003



Max. Belastung pro Einlegeboden: 60 kg

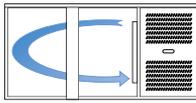
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT2703131	1480	830	2000	-2 / +8	0,8	230	C	1041	1311	934	4	2219,00 (2640,61)
KT2704131	1480	830	2000	-10 / -20	0,9	230	D	4437	1311	934	4	2717,00 (3233,23)

KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- geeignet für GN 1/1
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung
- automatische Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl
- Isolierung: 60 mm
- digitaler Regler
- Maschinenfach rechts
- Modelle KT2831465 und KT2832465 mit drei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Modelle KT2821314 und KT2822314 mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Effizientes  
Kühlsystem



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT2821314	zwei Türen	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4	<b>1548,00</b> (1842,12)
KT2822314	zwei Türen TK	1360	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3014	314	205	4	<b>1715,00</b> (2040,85)
KT2831465	drei Türen	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	977	465	358	4	<b>1626,00</b> (1934,94)
KT2832465	drei Türen TK	1795	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3706	465	358	4	<b>2159,00</b> (2569,21)

SCHUBLADENSATZ (2 STÜCK) FÜR KÜHLTISCHE KT2821314 UND KT2831465

- es können zwei Schubladen anstelle einer Tür eingesetzt werden
- Preis für 2 Schubladen
- Maße der Schublade (BxTxH): 300x520x140 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
KT9904002	<b>628,00</b> (747,32)



KÜHLTISCH MIT TÜREN

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenraum aus Edelstahl
- geeignet für GN 1/1
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung
- automatische Abtattung
- Tauwasserverdunstung
- Isolierung: 35 mm
- digitaler Regler
- Maschinenfach unten
- Modell KT3021257 mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Modell KT3031400 mit drei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)

für gleichmäßige Kühlung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT3021257	zwei Türen	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1114	257	201	4	<b>889,00</b> (1057,91)
KT3031400	drei Türen	1365	700	880	+2 / +8	0,23	230	D	1262	400	308	4	<b>1149,00</b> (1367,31)

KÜHLTISCH MIT VIER SCHUBLADEN



- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenraum aus Edelstahl
- Schubladen geeignet für GN 1/1
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung
- automatische Abtattung
- Tauwasserverdunstung
- Isolierung: 35 mm
- digitaler Regler
- Maschinenfach unten

für gleichmäßige Kühlung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT3141257	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1040	257	130	4	<b>1688,00</b> (2008,72)

**KÜHLTISCH MIT TÜREN**

- aus Edelstahl
- mit Umluftkühlung
- elektronische Temperatureinstellung
- mit Staub- und Pollenfilter
- automatische Abtaung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion
- 60 mm Polyurethanschaum-Isolierung
- inkl. 2 Roste und 2 Schienenpaare
- geeignet für GN 1/1



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT3022257	943	700	850	-10 / -20	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	<b>1340,00</b> (1594,60)

**SALADETTE MIT GLASAUFSATZ**

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenraum aus Edelstahl
- mit gerundetem Glasaufsatz
- Polyethylen Schneidbrett
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtaung
- Tauwasserverdunstung
- Isolierung: 35 mm
- digitaler Regler
- Version mit zwei Türen geeignet für maximal 10 x GN 1/4 (150 mm)
- Version mit drei Türen geeignet für maximal 16 x GN 1/4 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- Modell KT3221240 mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Modell KT3231392 mit drei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



INOX



Digitalregler



Umluftkühlung

Artikelnr.	Ausführung	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KT3221240	zwei Türen	10 x GN 1/4	900	700	1300	+2 / +8	0,23	230	257	<b>1323,00</b> (1574,37)
KT3231392	drei Türen	16 x GN 1/4	1365	700	1300	+2 / +8	0,34	230	400	<b>1715,00</b> (2040,85)

## VORBEREITUNGSTISCH

- Kühltschisch mit Kühlaufsatz und Edelstahl-Arbeitsfläche
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenraum aus Edelstahl
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- Kühlaufsatz geeignet für maximal 5 x GN 1/6 (150 mm)
- Maschinenfach unten



Artikelnr.	Ausführung	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KT3321257	zwei Türen	5 x GN 1/6	900	700	1070	+2 / +8	0,23	230	257	<b>1134,00</b> (1349,46)

## SALADETTE MIT TELESKOPDECKEL

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenraum aus Edelstahl
- Polyethylen Schneidbrett
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtauung
- Tauwasserverdunstung
- Isolierung: 35 mm
- digitaler Regler
- Kühleinsatz bei Version mit zwei Türen geeignet für maximal 10 x GN 1/4 (150 mm)
- Kühleinsatz bei Version mit drei Türen geeignet für maximal 16 x GN 1/4 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- Modell KT3421240 mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Modell KT3431392 mit drei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Polyethylen  
Schneidbrett



Artikelnr.	Ausführung	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
KT3421240	zwei Türen	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,23	230	257	<b>886,00</b> (1054,34)
KT3431392	drei Türen	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,34	230	400	<b>1235,00</b> (1469,65)



PIZZATISCH

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenraum aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Granit
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtaugung
- Tauwasserverdunstung
- Isolierung: 35 mm
- digitaler Regler
- Kühleinsatz geeignet für maximal 6 x GN 1/6 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Artikelnr.	Anordnung der Behälter (max. GN Höhe)	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
PP2102516	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	285	<b>939,00</b> (1117,41)

PIZZATISCH MIT KÜHLAUSSATZ

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- mit drei Türen
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Granit
- Kühlaufsatz separat regelbar von +2°C bis +10°C
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtaugung
- Tauwasserverdunstung
- digitaler Regler
- Kühlaufsatz geeignet für maximal 6 x GN 1/4 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden 325x530 mm



Artikelnr.	Anordnung der Behälter	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
PP2203614	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	<b>2313,00</b> (2752,47)

## BÄCKEREI KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK 600 X 400

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- automatische Abtauung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Tauwasserverdunstung
- mit Umluftkühlung
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- durchgehende Edelstahl-Griffleiste
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühlschrank
- inkl. 10 Paar Einschubschienen
- Zusatzrostre und weiteres Zubehör auf Seite 423



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT3501852	740	990	2010	+2 / +8	143	0,30	230	C	790	852	619	4	<b>1980,00</b> (2356,20)
KT3502852	740	990	2010	-18 / -22	152	0,70	230	D	3149	852	619	4	<b>2340,00</b> (2784,60)

**BÄCKEREI TIEFKÜHLTISCH 600 X 400**

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung
- mit Umluftkühlung
- digitaler Regler
- mit Staub- und Pollenfilter
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion
- Isolierung aus Polyurethanschaum
- geeignet für GN 1/1
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl (+/- 45mm)
- Zusatzrostbe und weiteres Zubehör auf Seite 423

INOX



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
<b>KT3513625</b>	drei Türen	2020	800	860	-10 / -20	152	0,30	230	C	1330	625	444	4	<b>2165,00</b> (2576,35)
<b>KT3512477</b>	zwei Türen	1510	800	860	-10 / -20	140	0,30	230	B	709	477	290	4	<b>1870,00</b> (2225,30)

## PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ 600 X 400

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- automatische Tauwasserverdunstung
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- Zusatzrost und weiteres Zubehör auf Seite 423

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto (brutto)
KT3702428	1515	800	1000	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	<b>2390,00</b> (2844,10)

## EINSCHUBSCHIENEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto (brutto)
KT9901021	Schienset für GN 2/1 Kühlchränke	20	15	650	<b>24,50</b> (29,16)
KT9905011	Schienset für GN 1/1 Kühltische und Saladetten	20	15	550	<b>26,50</b> (31,54)
KT9911003	Führungsschienen-Set für die Schränke KT2301700, KT2302700, KT2703131, KT2704131	20	15	640	<b>32,60</b> (38,79)

## ZUSATZROST

- plastifizierte Stahlroste
- Artikel KT991601 aus Edelstahl



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
KT9907001	Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350	500	400	<b>14,30</b> (17,02)
KT9909001	Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600	650	525	<b>15,20</b> (18,09)
KT9911011	Rost für KT1903420, KT1904420	545	480	<b>19,50</b> (23,21)
KT9912011	Rost für KT2003930, KT2004930	615	445	<b>19,50</b> (23,21)
KT9913011	Rost für BE1601300	515	335	<b>28,60</b> (34,03)
KT9914011	Rost für BE1603500	400	360	<b>52,60</b> (62,59)
KT9915011	Rost für BE1602500	400	335	<b>28,60</b> (34,03)
KT9916011	Rost für BE1502350, BE1503537	430	395	<b>54,30</b> (64,62)
KT9902021	Rilsaniertes Rost, GN 2/1	650	530	<b>15,60</b> (18,56)
KT9906011	Rilsaniertes Rost, GN 1/1	530	335	<b>11,10</b> (13,21)
BK0764001	Zusatzrost Bäckernorm für KT3502852, KT3501852, KT3702428	600	400	<b>20,90</b> (24,87)

TIEFKÜHLTRUHE MIT EDELSTAHLDECKEL

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- mit einem Einhängkorb
- digitaler Regler
- manuelle Abtaung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€)	
								netto	(brutto)
KT3901312	1220	680	875	312	-18	0,25	230	<b>648,00</b>	(771,12)
KT3901390	1330	685	875	390	-18	0,25	230	<b>791,00</b>	(941,29)
KT3901466	1485	685	865	466	-18	0,25	230	<b>908,00</b>	(1080,52)

TIEFKÜHLTRUHE

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- mit einem Einhängkorb
- digitaler Regler
- abschließbar
- manuelle Abtaung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€)	
								netto	(brutto)
KT4001100	555	600	820	95	-20	0,12	230	<b>455,00</b>	(541,45)
KT4001200	950	600	820	201	-20	0,14	230	<b>625,00</b>	(743,75)
KT4001300	1200	745	845	304	-18	0,22	230	<b>743,00</b>	(884,17)
KT4001500	1795	745	845	503	-18	0,27	230	<b>1120,00</b>	(1332,80)

**SCHOCKFROSTER**

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Funktion für Schockfrostern und Schockkühlen
- Schockkühlen von +70°C auf +3°C in etwa 90 Minuten
- Schockfrostern von +70°C auf -18°C in etwa 240 Minuten
- gerundete Ecken für leichte Reinigung
- digitaler Regler



2



2



1



3



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Fassungsvermögen GN	P		Preis (€)	
						kW	Volt	netto	(brutto)
1.	KT3801003	750	740	760	3	1,30	230	<b>2982,00</b>	(3548,58)
2.	KT3801005	750	740	850	5	0,98	230	<b>3606,00</b>	(4291,14)
	KT3801007	750	740	1260	7	1,49	230	<b>3965,00</b>	(4718,35)
3.	KT3801010	750	740	1260	10	1,63	230	<b>4491,00</b>	(5344,29)



# EDELSTAHLMÖBEL

Hochwertige STALGAST Edelstahlmöbel gehören zum Herzstück einer jeden Großküche. Sie bieten auf Grund des hohen Hygienefaktors, der stabilen und präzisen Verarbeitung, der leichten Reinigung, der hohen Funktionalität und der guten Optik viele Vorzüge.

Arbeitstische, Arbeitsschränke.....433, 438  
Durchreicheschränke, Wandborde.....434-435

Spültische mit einem oder mit  
zwei Becken .....430-433, 438-440  
Lagerregale .....440

# Individuell gestaltete Edelmöbel

In unserem Edelmöbel-Programm bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen in höchster Fertigungsqualität für den individuellen Bedarf an. Unser Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne beratend zur Verfügung, um Ihnen das passende Angebot zu Ihren gewünschten Anforderungen zu erstellen.



**Preisangebot**



**Konstruktionsberatung**



**Technische Lösungen  
maßgeschneidert für Ihre  
individuellen Wünsche**

Unser komplettes Edelmöbel-Programm finden Sie auf unserer Homepage:  
[www.stalgast.de](http://www.stalgast.de)

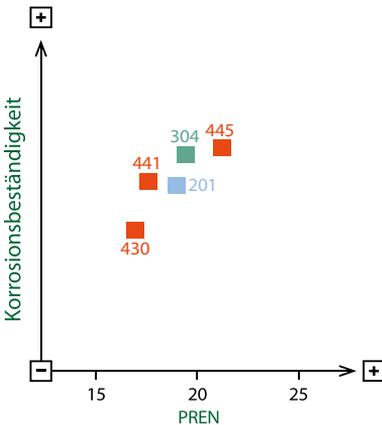
# Unser Material: Edelstahl mit besten Eigenschaften

Unsere Möbel für den Gastronomiebedarf werden ausschließlich aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.

Wir verwenden ferritische, nicht rostende Stähle, die aus Chrom, Eisen und weiteren Legierungszusätzen bestehen.

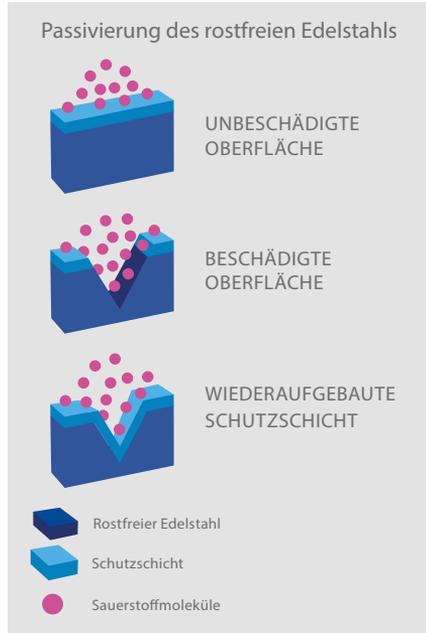
Die Besonderheit: Durch den hohen Chromanteil in den Stählen entsteht über den bloßen Kontakt mit der Luft automatisch eine unsichtbare, sich selbst regenerierende Schutzschicht.

Diese macht unsere Produkte dauerhaft widerstandsfähig gegen Korrosion und Säuren.



Typische Werte für potenzielle Lochfraßkorrosion unter Bedingungen von NaCl in 0,02M, 23 °C, pH6 nach PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Quelle: Bryan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.



## Magnetisch und Korrosionsbeständig ist kein Widerspruch bei Edelstahl

Ein Vergleich der Korrosionsbeständigkeiten von ferritischen Stählen mit dem Austenit 1.4301 (304) verdeutlicht die wichtige Rolle des Chroms und zeigt, dass die Korrosionsbeständigkeit von nickelhaltigen (austenitischen) Güten auch von den meisten ferritischen Stählen erreicht wird. Unsere ferritischen Stähle haben moderne Legierungen die vielseitig eingesetzt werden können - insbesondere auch in der Gastronomie. Durch ihre oben angeführten positiven Eigenschaften wird sie immer häufiger der älteren Legierung 304 vorgezogen.

Dieses Schaubild zeigt: Ferrite und Austenite kann man als zwei gleichwertige Gruppen von nichtrostenden Stählen ansehen.

# STALGAST-MÖBEL IM DETAIL, ALLES AUS EINEM GUSS

Unsere Edelstahl-Produkte werden je nach Anforderung und Einsatzgebiet als monolithische Verschweiß-, Pressschweiß- oder Schraubkonstruktionen gefertigt. Sie sind alle mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleichen von Bodenunebenheiten ausgestattet und verfügen über einen Potentialausgleichsbolzen. Über diesen erfolgen die Erdung sowie die Beseitigung elektrischer Spannungsunterschiede.



## ARBEITSTISCHE, ARBEITSSCHRÄNKE, SPÜLTISCHE, TOPFSPÜLEN

- mit Aufkantung, Höhe 40 mm
- hinterer Plattenüberstand 80mm



## ARBEITSPLATTEN VON ARBEITSTISCHEN UND ARBEITSSCHRÄNKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 0,8 mm
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte, Stärke: 18 mm
- hinterer Plattenrand durch umlaufendes korrosionsbeständiges Profil aus Edelstahl geschützt. Dies verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit in die Unterfütterung
- Plattenhöhe: 40 mm



## TISCHBEINE

- aus Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm, Materialstärke: mindestens 1,2 mm
- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar



## ARBEITSTISCHE MIT GRUNDBODEN

- im oberen Teil durch Rahmen oder Vierkantprofile verstärkt; Höhe: 100 mm
- Bodenfreiheit: 150 mm



## FLÜGELTÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gesteift, Stärke 0,8
- Magnetschliesser
- eingelassener ABS-Griff



## SCHIEBETÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gesteift, Stärke 0,8 mm
- im Gehäuse auf Edelstahlführungsschiene befestigt
- oben mit gleitgelagerter Rollenführung
- zur einfachen Demontage der Türen im unteren Teil auf Führungszapfen befestigt
- eingelassener ABS-Griff



## REGALE

- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar
- Beine der Regale aus Vierkantprofilen, 30x30 mm, Materialstärke: 1,2 mm
- Regalböden Höhe: 40 mm, verstärkt durch um 15 mm nach innen gebogene Böden
- maximale Belastung der Regalböden: 70kg/m<sup>2</sup>



## SCHRÄNKE

- Schrankgehäuse aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm
- Schrankbeine aus Edelstahl-Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm
- Schrankböden aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm, Höhe: 40 mm, verstärkt durch Omegaprofilen und durch um 15mm nach innen gebogene Böden



## HANDWASCHBECKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 1 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



## ARBEITSPLATTEN VON SPÜLTISCHEN

- Material: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm; verstärkt durch Metallprofile (Omegaprofile)
- Wulstrand: 19 mm
- Spülbeckenmaterial: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,0 mm
- Spülbecken: verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



## TOPFSPÜLEN

- Material: rostfreier Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verschweißte Konstruktion
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



 stalga

## VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.

**72<sup>h</sup>**  
MÖBEL

INOX

**SEITE 431 bis 435**

stalga  
Die Gastronomie-Es.

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE

- Beckengröße: 345 x 248 mm (BxT)
- Loch für Armatur rechtsseitig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VHW04350A	400	295	150	<b>158,00</b> (188,02)



HANDWASCHBECKEN MIT BECKENBLENDE

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 330x300x150 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VHW24450A	400	410	240	<b>189,00</b> (224,91)



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VST06651A	600	600	850	<b>488,00</b> (580,72)



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VST10651RA	1000	600	850	<b>584,00</b> (694,96)



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Becken links
- verschweißt
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VST10651LA	1000	600	850	<b>584,00</b> (694,96)
VST12651LA	1200			<b>632,00</b> (752,08)



SPÜLTISCH MIT ZWEI BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm - bei dem Spültisch mit der Tiefe von 600 mm
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm - bei dem Spültisch mit der Tiefe von 700 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm

72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VST10653A	1000	600	850	<b>748,00</b> (890,12)
VST10753A	1000	700		<b>778,00</b> (925,82)



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 300 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 300 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VTS06650A	600	600		<b>466,00</b> (554,54)
VTS08650A	800	600	850	<b>506,00</b> (602,14)
VTS10650A	1000	600		<b>586,00</b> (697,34)
VTS08750A	800	700		<b>563,00</b> (669,97)



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 400 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 400 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VTS08651A	800	600		<b>589,00</b> (700,91)
VTS10651A	1000	600	850	<b>646,00</b> (768,74)
VTS08751A	800	700		<b>617,00</b> (734,23)
VTS10751A	1000	700		<b>677,00</b> (805,63)



SPÜLSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm

**72h**  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VSK10652A	1000	600	850	<b>998,00</b> (1187,62)



ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen, dass Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
- HB1001200 - 250 mm
- HB1001250 - 300 mm
- HB1001350 - 400 mm
- Nur in Kombination mit dem passenden Sieb HB1099001 zu gebrauchen

No.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB1001350	Überlaufrohr mit Sieb	48	350	<b>25,50</b> (30,35)
2.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	<b>20,40</b> (24,28)
3.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	<b>19,40</b> (23,09)
4.	HB1099001	Abflusssieb	70	44	<b>13,30</b> (15,83)



INOX

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- verschweißt
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

**72h**  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VAT10652A	1000			<b>390,00</b> (464,10)
VAT12652A	1200	600	850	<b>436,00</b> (518,84)
VAT14652A	1400			<b>479,00</b> (570,01)
VAT10752A	1000			<b>419,00</b> (498,61)
VAT12752A	1200	700	850	<b>470,00</b> (559,30)
VAT14752A	1400			<b>519,00</b> (617,61)



ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- verschweißt
- höhenverstellbarer Zwischenboden
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

**72h**  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VAS10652A	1000	600	850	<b>765,00</b> (910,35)
VAS12652A	1200	600	850	<b>835,00</b> (993,65)

HÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m<sup>2</sup>

72h  
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VHS10452	1000	400	600	<b>378,00</b> (449,82)
VHS12452	1200	400	600	<b>426,00</b> (506,94)

WANDBORD 1-ETAGIG,  
HÖHENVERSTELLBAR, MIT KONSOLEN  
UND WANDSCHIENEN

- einfache Selbstmontage



72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VWB12351	1200	300	400	<b>84,00</b> (99,96)

WANDBORD 2-ETAGIG,  
HÖHENVERSTELLBAR, MIT KONSOLEN  
UND WANDSCHIENEN

- einfache Selbstmontage



72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VWB12352	1200	300	660	<b>176,00</b> (209,44)

DURCHREICHE-HOCHSCHRANK MIT ZWEI  
SCHRANKRÄUMEN UND SCHIEBETÜREN 1800 MM HÖHE

- verschweißst
- Schrankinnenräume mit einem höhenverstellbaren Einlegeboden
- mittlerer Schrankboden fest verschweißst
- Traglast des Bodens: 70 kg/m<sup>2</sup>

72h  
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VHK08655	800	600	1800	<b>1757,00</b> (2090,83)

## HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN 1800 MM HÖHE

- 3 verstellbare Einlegeböden

**72h**  
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VHK10651	1000	600	1800	<b>1302,00</b> (1549,38)

## HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FÜR REINIGUNGSUTENSILIEN

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 320x300x150 mm
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag

**72h**  
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
VHK05550	500	500	2000	<b>956,00</b> (1137,64)



**stalgast**

## EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE

**72h**  
MÖBEL

Unsere Edelstahlmöbel zur schnellen und einfachen Selbstmontage sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.



**SEITE 437 bis 440**

# EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE



1



2



3

**Schneller Aufbau durch einfache Selbstmontage!**

Montage der Beine



Montage der Grund- und Regalböden





72h  
MÖBEL

ARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN,  
OHNE VERSTREBUNG



- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DAT06650A	600	600	850	<b>184,00</b> (218,96)
DAT08650A	800	600	850	<b>210,00</b> (249,90)
DAT10650A	1000	600	850	<b>234,00</b> (278,46)
DAT12750A	1200	700	850	<b>274,00</b> (326,06)

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DAT06652A	600	600	850	<b>211,00</b> (251,09)
DAT08652A	800	600	850	<b>244,00</b> (290,36)
DAT10652A	1000	600	850	<b>274,00</b> (326,06)
DAT12652A	1200	600	850	<b>308,00</b> (366,52)
DAT14652A	1400	600	850	<b>338,00</b> (402,22)
DAT18652A	1800	600	850	<b>403,00</b> (479,57)
DAT10752A	1000	700	850	<b>295,00</b> (351,05)
DAT12752A	1200	700	850	<b>332,00</b> (395,08)
DAT15752A	1500	700	850	<b>382,00</b> (454,58)
DAT18752A	1800	700	850	<b>436,00</b> (518,84)



SÜPFTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h  
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DST06650A	600	600	850	<b>320,00</b> (380,80)

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



**72h**  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DST10651RA	1000	600	850	<b>412,00</b> (490,28)

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- zwei Ausgüsse zentral platziert
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



**72h**  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DST10652A	1000	600	850	<b>455,00</b> (541,45)

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



**72h**  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DST10653A	1000	600	850	<b>527,00</b> (627,13)



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Becken rechts
- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h  
MÖBEL

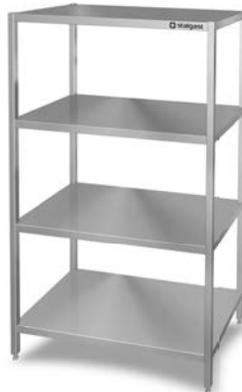
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DST12653RA	1200	600	850	<b>563,00</b> (669,97)
DST14653RA	1400	600	850	<b>599,00</b> (712,81)

REGAL MIT GLATTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30 x 30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung

72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DRL06450	600	400	1800	<b>269,00</b> (320,11)
DRL08450	800	400	1800	<b>293,00</b> (348,67)
DRL10450	1000	400	1800	<b>319,00</b> (379,61)
DRL10550	1000	500	1800	<b>347,00</b> (412,93)
DRL12550	1200	500	1800	<b>379,00</b> (451,01)
DRL10650	1000	600	1800	<b>376,00</b> (447,44)
DRL12650	1200	600	1800	<b>413,00</b> (491,47)



REGAL MIT GELOCHTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30 x 30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m<sup>2</sup>



72h  
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
DRL10551	1000	500	1800	<b>378,00</b> (449,82)
DRL10751	1000	700	1800	<b>442,00</b> (525,98)

# FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM NEUEN EDELSTAHLMÖBEL-KATALOG!



Dort finden Sie eine unglaubliche Auswahl an Standard - und Spezialmöbeln, sowie Wand- und Deckenhauben für nahezu jeden Einsatzzweck.



# REINIGUNGSBEDARF

Professioneller STALGAST Reinigungsbedarf ist für gewerbliche Küchen, Hotel- und Gastronomiebetriebe unverzichtbar, um die Betriebe stets hygienisch sauber zu halten und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Insektenvernichter .....452  
Abfallcontainer .....447-451

Arbeitsbekleidung .....443-446  
Reinigungsmittel .....453-456

# BISTROSCHÜRZEN

- die weißen Schürzen sind mit weißem Bändchen
- die anderen Schürzen sind mit schwarzem Bändchen



## VORBINDER MIT TASCHEN

- praktische Doppeltasche
- 40 x 120 mm / 175 x 210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB2009373		373	<b>10,10</b> (12,02)
HB2001373		373	<b>9,68</b> (11,52)

## BISTROSCHÜRZE MIT TASCHEN

- praktische Doppeltasche
- 35 x 200 mm / 185 x 200 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB2109700		700	<b>10,90</b> (12,97)
HB2105700		700	<b>7,31</b> (8,70)
HB2107700		700	<b>11,30</b> (13,45)
HB2102700		700	<b>11,30</b> (13,45)

## BISTROSCHÜRZE

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB2209100		1000	<b>17,00</b> (20,23)
HB2201100		1000	<b>13,00</b> (15,47)

LATZSCHÜRZE

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB3001960		920	<b>16,80</b> (19,99)

LATZSCHÜRZE

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB3002960		920	<b>17,30</b> (20,59)

LATZSCHÜRZE

- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB3007960		960	<b>15,80</b> (18,80)

WASSERDICHTE SCHÜRZE

- aus beschichtetem Polyestergerewebe
- Material ist beständig gegen Wasser, Fette und Reinigungsmittel
- Materialgewicht: 350 g/m<sup>2</sup>
- Materialstärke: 0,5 mm



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB3201005		800	<b>16,80</b> (19,99)

# KOCHJACKEN CHEF

- unisex
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m<sup>2</sup>)
- Größen in der Tabelle 1 auf Seite 445



**1 KOCHJACKE KURZARM**  
- weiß

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
HB2305001	S	<b>22,70</b> (27,01)
HB2305002	M	<b>22,70</b> (27,01)
HB2305003	L	<b>22,70</b> (27,01)
HB2305004	XL	<b>22,70</b> (27,01)

**2 KOCHJACKE LANGARM**  
- weiß

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
HB2405001	S	<b>24,70</b> (29,39)
HB2405002	M	<b>26,80</b> (31,89)
HB2405003	L	<b>26,80</b> (31,89)
HB2405004	XL	<b>26,80</b> (31,89)

**3 KOCHJACKE LANGARM**  
- schwarz

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
HB2509001	S	<b>25,80</b> (30,70)
HB2509002	M	<b>25,80</b> (30,70)
HB2509003	L	<b>25,80</b> (30,70)
HB2509004	XL	<b>25,80</b> (30,70)

## JEANSHEMD

- Jeanshemd mit langen Ärmeln
- mit silbernen Druckknöpfen und Ärmeltasche
- dekorative Patches an den Ellbogen
- zu 100% aus hochwertiger ägyptischer Baumwolle hergestellt, Materialgewicht 230 g/m<sup>2</sup>



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
HB3101001	M	<b>70,40</b> (83,78)
HB3101002	L	<b>70,40</b> (83,78)
HB3101003	XL	<b>70,40</b> (83,78)
HB3101004	XXL	<b>70,40</b> (83,78)

# GRÖSSENTABELLE

- ungefähre Abmessungen

KOCHJACKEN (Tabelle 1)				
Größe	Brustumfang	Rückenlänge	Ärmellänge	
			(lang)	(kurz)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

JEANSHEMD (Tabelle 2)		
Größe	Brustumfang	Rückenlänge
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

**KOCHSHIRT KURZARM**

- weiß
- unisex
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m<sup>2</sup>)
- Größen in der Tabelle 1



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
HB2605002	M	<b>22,70</b> (27,01)
HB2605003	L	<b>21,60</b> (25,70)
HB2605004	XL	<b>21,60</b> (25,70)

**DAMEN-KOCHJACKE LANGARM**

- weiß
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m<sup>2</sup>)
- Größen in der Tabelle 2



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
HB2705002	M	<b>30,90</b> (36,77)
HB2705003	L	<b>30,90</b> (36,77)

**KOCHHOSE**

- schwarz
- mit zwei Taschen
- mit Gummizug an der Taille
- Größen in der Tabelle 3



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto (brutto)
HB2809002	M	<b>26,80</b> (31,89)
HB2809003	L	<b>26,80</b> (31,89)
HB2809004	XL	<b>27,80</b> (33,08)

# MÜTZEN

**KOCHMÜTZE**

- mögliche Regulierung der Weite von 560 mm bis 620 mm
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
HB2905001	<b>8,14</b> (9,69)

**KOCHMÜTZE**

- weiß
- 100% Vlieseline



Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto (brutto)
HB2905200	200	20	<b>1,68</b> (2,00)
HB2905250	250	20	<b>1,44</b> (1,71)

**BÄCKERMÜTZE**

- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester
- langlebig



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
HB2905002	<b>7,31</b> (8,70)

# GRÖSSENTABELLE

- ungefähre Abmessungen

**KOCHSHIRT (Tabelle 1)**

Größe	Brustumfang	Rückenlänge
M	115-120	72-77
L	121-134	77-79
XL	135-147	79-81

**DAMEN-KOCHJACKE (Tabelle 2)**

Größe	Brustumfang	Schürzenlänge	Ärmellänge (lang)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

**KOCHHOSE (Tabelle 3)**

Größe	Gummizug	Beinlänge
M	bis zu 102	113
L	bis zu 104	114
XL	bis zu 106	115

### MÜLLKORB

- Pedalmechanismus ermöglicht das berührlose Öffnen des Deckels
- Inneneinlage aus Kunststoff (mit Griff)



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1	HB3501020	Satin	300	440	20	<b>28,80</b> (34,27)
2	HB3502020	Glanz	300	440	20	<b>27,50</b> (32,73)

### TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
TT4013015	120	160	1,5	<b>9,80</b> (11,66)



### ABFALLCONTAINER „SLIM“

- gefertigt aus hochwertigem Kunststoff
- enge Form ermöglicht das Platzieren des Eimers in kleinen Räumen
- bequeme Tragegriffe
- Griff zum einfachen Entleeren



Griff-Deckel



Ergonomischer Tragegriff



Griff zum einfachen Entleeren

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB3401060	Abfallcontainer „Slim“	507	272	632	60	<b>53,00</b> (63,07)
2.	HB3402060	Standarddeckel „Slim“	523	288	70	-	<b>43,90</b> (52,24)

### ABFALLEIMER MIT ASCHER

- Aschenbecher
- rutschfester Unterbau sorgt für Abfalleimerstabilität und schützt den Fußboden vor Kratzern
- Ascherbecher HB3603015 pulverbeschichtet

INOX

INOX



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1	HB3602015	Glanz	200	700	15	<b>42,90</b> (51,05)
2	HB3601015	Satin	200	700	15	<b>46,90</b> (55,81)
3	HB3603015	Schwarz	200	700	15	<b>37,40</b> (44,51)

INOX



# MÜLLEIMER

- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- vier Beutelhalterungen
- abgerundete und ergonomische Griffe
- doppelt verstärkter Boden
- einfache Entleerung
- Mülltrennsystem durch farbliche Kennzeichnung möglich
- dicht schließender Deckel



## MÜLLEIMER 38 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB5201038	Mülleimer	gelb	363	468	440	38	<b>49,00</b> (58,31)
2.	HB5202038	Mülleimer	blau	363	468	440	38	<b>49,00</b> (58,31)
3.	HB5203038	Mülleimer	grün	363	468	440	38	<b>49,00</b> (58,31)
4.	HB5204038	Mülleimer	grau	363	468	440	38	<b>49,00</b> (58,31)
5.	HB5201001	Deckel	gelb	398	447	52	-	<b>12,40</b> (14,76)
6.	HB5202001	Deckel	blau	398	447	52	-	<b>12,40</b> (14,76)
7.	HB5203001	Deckel	grün	398	447	52	-	<b>12,40</b> (14,76)
8.	HB5204001	Deckel	grau	398	447	52	-	<b>12,40</b> (14,76)



1



2



3



4



5



6



7



8

MÜLLEIMER 120 LITER

- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- dicht schließender Deckel



1



2



3



4



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB5201120	Mülleimer	Yellow	520	630	700	120	<b>89,00</b> (105,91)
2.	HB5202120	Mülleimer	Blue	520	630	700	120	<b>89,00</b> (105,91)
3.	HB5203120	Mülleimer	Green	520	630	700	120	<b>89,00</b> (105,91)
4.	HB5204120	Mülleimer	Dark Grey	520	630	700	120	<b>89,00</b> (105,91)
5.	HB5201003	Deckel	Yellow	565	614	59	-	<b>18,60</b> (22,13)
6.	HB5202003	Deckel	Blue	565	614	59	-	<b>18,60</b> (22,13)
7.	HB5203003	Deckel	Green	565	614	59	-	<b>18,60</b> (22,13)
8.	HB5204003	Deckel	Dark Grey	565	614	59	-	<b>18,60</b> (22,13)
9.	HB5201004	Deckel mit Einfüllöffnung	Yellow	560	568	129	-	<b>64,00</b> (76,16)
10.	HB5202004	Deckel mit Einfüllöffnung	Blue	560	568	129	-	<b>64,00</b> (76,16)
11.	HB5203004	Deckel mit Einfüllöffnung	Green	560	568	129	-	<b>64,00</b> (76,16)
12.	HB5204004	Deckel mit Einfüllöffnung	Dark Grey	560	568	129	-	<b>64,00</b> (76,16)

ROLLENUNTERSTAZ

- geeignet für alle Mülleimer mit 75 oder 120 Litern

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
HB5205099	464	168	520	<b>78,00</b> (92,82)





MÜLLEIMER 75 LITER

- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- dicht schließender Deckel



1



2



3



4



5



6



7



8

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB5201075	Mülleimer	Yellow	455	558	570	75	<b>69,00</b> (82,11)
2.	HB5202075	Mülleimer	Blue	455	558	570	75	<b>69,00</b> (82,11)
3.	HB5203075	Mülleimer	Green	455	558	570	75	<b>69,00</b> (82,11)
4.	HB5204075	Mülleimer	Dark Grey	455	558	570	75	<b>69,00</b> (82,11)
5.	HB5201002	Deckel	Yellow	500	548	66	-	<b>15,50</b> (18,45)
6.	HB5202002	Deckel	Blue	500	548	66	-	<b>15,50</b> (18,45)
7.	HB5203002	Deckel	Green	500	548	66	-	<b>15,50</b> (18,45)
8.	HB5204002	Deckel	Dark Grey	500	548	66	-	<b>15,50</b> (18,45)

PP



### 1 STANDARDDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB3302800	Deckel für HB3301800	506	550	36	<b>13,40</b> (15,95)
HB3302120	Deckel für HB3301120	575	620	36	<b>14,80</b> (17,61)

### 2 EINWURFDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB3303800	Deckel mit Loch für HB3301800	230	512	100	<b>16,20</b> (19,28)
HB3303120	Deckel mit Loch für HB3301120	260	585	120	<b>16,90</b> (20,11)

### 3 SCHWINGDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB3304800	Schwingdeckel für HB3301800	200	558	511	<b>25,10</b> (29,87)
HB3304120	Schwingdeckel für HB3301120	570	625	228	<b>22,40</b> (26,66)

### 4 ABFALLCONTAINER

Artikelnr.	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
HB3301800	455	490	610	80	<b>56,70</b> (67,47)
HB3301120	510	550	690	120	<b>74,60</b> (88,77)



### 5 ROLLUNTERSATZ

- Traglast von Artikel HB3305800 - 100 kg
- Traglast von Artikel HB3305120 - 200 kg

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB3305800	Rolluntersatz für HB3301800	403	72	<b>38,80</b> (46,17)
HB3305120	Rolluntersatz für HB3301120	455	130	<b>41,80</b> (49,74)

MÜLLSACKSTÄNDER

- mit Klappmechanismus zur Fußbedienung
- mit zwei Rollen um den Ständer zu bewegen
- für Beutel mit einem Fassungsvermögen von bis zu 120 Litern

INOX



Fußbedienung



elastische Beutelhalterung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5101160	420	580	960	<b>108,00</b> (128,52)

INSEKTENVERNICHTER

- Sicherheit für Menschen durch splitterfreie UV-Röhren
- nicht in der Nähe von Kindern aufbewahren
- kann in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden
- nur für den Innenbereich geeignet
- Wandmontage ist möglich
- Insekten-Auffangschale sollte mind. ein Mal pro Woche geleert werden
- Wirkungskreis: 30 m



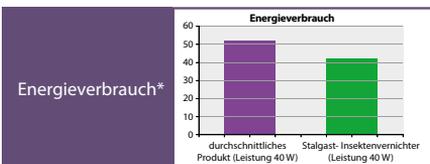
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P W	U V	Preis (€) netto (brutto)
HB4101030	Insektenvernichter	475	65	300	33	230	<b>78,80</b> (93,77)
HB4199002	splitterfreie UV-Röhre	-	-	-	-	-	<b>9,49</b> (11,29)
HB4199001	Klebefolie passend zu Artikel HB4101030	-	-	-	-	-	<b>3,47</b> (4,13)

INSEKTENVERNICHTER

- Universalgerät für eine effektive Schädlingsbekämpfung
- die Insekten werden von den UV-Röhren angezogen
- elektrisches Fanggitter
- Wirkungskreis:  
HB4001020 - 20 m  
HB4002030 - 30 m  
HB4003050 - 50 m



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	U V	Preis (€) netto (brutto)
HB4001020	390	100	320	2x10	230	<b>43,10</b> (51,29)
HB4002030	500	95	320	2x15	230	<b>49,40</b> (58,79)
HB4003050	650	95	320	2x20	230	<b>54,60</b> (64,97)



Artikelnr.	Produkt	P W	Preis (€) netto (brutto)
HB4001099	Leuchtstoffröhre für HB4001020	10	<b>4,49</b> (5,34)
HB4002099	Leuchtstoffröhre für HB4002030	15	<b>5,92</b> (7,04)
HB4003099	Leuchtstoffröhre für HB4003050	18	<b>5,92</b> (7,04)

# REINIGUNGSUTENSILIEN

- Zubehör für optimale Sauberkeit und Hygiene
- hochwertige Reinigungsbürsten geeignet für alle gastronomischen Betriebe
- auch für hartnäckige Verschmutzungen geeignet
- breite Produktpalette für jeden Anwendungsbereich



## SCHMALE DRAHTBÜRSTE

- schmale Form für schwer erreichbare Stellen
- ergonomischer Kunststoffgriff
- ideal für Fugen

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5312002		220	20	85	<b>3,95</b> (4,70)



## DRAHTBÜRSTE

- schmale Form für schwer erreichbare Stellen
- ergonomischer Kunststoffgriff
- geeignet für hartnäckige Verschmutzungen z.B. für Grillroste

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5312001	280	37	70	<b>8,60</b> (10,23)



## GEMÜSEBÜRSTE

- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5305001		120	51	40	<b>3,20</b> (3,81)



## REINIGUNGSBÜRSTE

- geeignet für Schneidbretter
- mit Aufhängung

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB5311001	Bürste		150	64	50	<b>6,70</b> (7,97)
2.	HB5311002	Bürste		127	64	74	<b>5,80</b> (6,90)



MULTIFUNKTIONSBÜRSTE

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5310001	Blue	240	75	75	<b>10,60</b> (12,61)
HB5310002	Red	240	75	75	<b>10,60</b> (12,61)



HANDFEGER

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5309001	Green	285	45	75	<b>8,60</b> (10,23)
HB5309002	Red	285	45	75	<b>8,60</b> (10,23)



RUNDBÜRSTE

- mit starken, haltbaren Borsten

Artikelnr.	Farbe	Ø mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5302001	Green	100	<b>32,20</b> (38,32)
HB5302002	Red	100	<b>32,20</b> (38,32)
HB5302003	Yellow	100	<b>32,20</b> (38,32)



OBERFLÄCHENBÜRSTE

- mit starken, haltbaren Borsten

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5303001	Blue	254	<b>28,60</b> (34,03)
HB5303002	Red	254	<b>28,60</b> (34,03)



MIKROFASERTUCH

- doppelt vernähte Ränder für mehr Langlebigkeit
- temperaturbeständig bis 100°C

Artikelnr.	Produkt	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5304001	Glastuch	Blue	406	406	<b>4,20</b> (5,00)
HB5304002	Universaltuch	Red	406	406	<b>3,60</b> (4,28)



TRITTPODEST

- belastbar bis 160kg
- mit rutschfestem Bezug
- gefertigt nach EN 14183:2003

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5314001	406	343	<b>135,00</b> (160,65)



**BESEN**

- zwei Befestigungen für universelle Besenstiele
- passender Besenstiel: Artikel HB5307001



**BESEN BREIT**

- universell einsetzbar
- mit Kunststoffborsten

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5306001		320	46	220	<b>13,40</b> (15,95)
HB5306002		320	46	220	<b>13,40</b> (15,95)

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5308001		450	65	100	<b>29,90</b> (35,58)
HB5308002		450	65	100	<b>29,90</b> (35,58)

**HANDFEGER SET MIT KEHRBLECH**

- robust und leicht gebaut um das Arbeiten zu erleichtern

**BESEN SET MIT KEHRSCHAUFEL**

- ideal für kleine Flächen
- klappbare Kehrschaufel verhindert das Herausfallen von Kehrlicht
- Besenhalterung an der Kehrschaufel

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5313002	311	210	67	<b>14,80</b> (17,61)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB5316001	klappbare Kehrschaufel	332	144	958	<b>32,90</b> (39,15)
2.	HB5316002	Besen	270	36	890	<b>12,70</b> (15,11)



**WANDBEFESTIGUNG UNIVERSAL**

- platzsparende Aufbewahrung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5315001	457	83	108	<b>33,90</b> (40,34)

**BESENSTIEL UNIVERSAL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
HB5307001	1520	<b>9,98</b> (11,88)





WISCHMOP

- hochwertiger, saugfähiger Mop
- passender Stiel: HB5307001

Artikelnr.	Farbe	Preis (€) netto (brutto)
HB5301001		11,20 (13,33)

BODENREINIGUNGSSET

- Wischmop aus Baumwolle
- ergonomischer Tragegriff aus Kunststoff
- besonders für glatte Oberflächen geeignet
- Eimer und Tropfgitter stapelbar
- Eimer mit Schütze zur einfachen Entleerung



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB5301002	Mopeimer	430	312	316	-	14	29,80 (35,46)
2.	HB5301003	Wischmop	-	-	-	1500	-	8,90 (10,59)
3.	HB5301004	Ersatzmop für HB5301003 (ohne Stiel)	-	-	-	-	-	5,67 (6,75)

LATEX-HANDSCHUHE

- fünf Finger
- orange
- mit nahtlosem Polyamidfutter
- Crinkle-Oberfläche erleichtert den Umgang mit rutschigen Gegenständen
- lebensmittelgeeignet



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto (brutto)
PP4404300	300	26,70 (31,77)

SALZ FÜR WASSERENTHÄRTER

- im 25 kg Vorratssack



Artikelnr.	G kg	Preis (€) netto (brutto)
BE2299101	25	15,00 (17,85)



# SPÜLTECHNIK

Die professionelle und effiziente STALGAST Spültechnik mit einem durchdachten Hygienekonzept und einer einfachen Bedienung, überzeugt durch perfekte Spülergebnisse und erfüllt die hohen Ansprüche der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie.

Spülmaschinen ..... 458-465  
Spülkörbe..... 466-467

Wasserenthärter ..... 469-471  
Mischbatterien, Geschirrabrasen ..... 472-477

# STALGAST SPÜLMASCHINEN

## GLÄSERSPÜLMASCHINE

- elektromechanische Steuerung
- geeignet zum Spülen von Glas, Besteck und von kleinen Tellern
- Höhe angepasst zum Spülen von Glas und Porzellan bis 300 mm (GL201, GL211 & GL221)
- Im Standard Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 3 Wascharme (unten Wasch- und Spülarms, oben Spülarms)
- Wasserverbrauch 2,4 l/Zyklus
- Korbgrößen: GL211/221 400x400 mm, GL311/GL321 350x350 mm
- im Lieferumfang ein Universalkorb und ein Besteckkorb
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- Für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von Professioneller Reinigungschemie



Eigene Fertigung

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
GL301	GläserSpülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	415	530	665	2,77	230	<b>1165,00</b> (1386,35)
GL311	GläserSpülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe	415	530	665	2,77	230	<b>1250,00</b> (1487,50)
GL321	GläserSpülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier- und Ablaufpumpe	415	530	665	2,77	230	<b>1321,00</b> (1571,99)
GL201	GläserSpülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	465	565	700	2,77	230	<b>1260,00</b> (1499,40)
GL211	GläserSpülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe	465	565	700	2,77	230	<b>1352,00</b> (1608,88)
GL221	GläserSpülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier- und Ablaufpumpe	465	565	700	2,77	230	<b>1423,00</b> (1693,37)
VUG05502	Untergestell für GläserSpülmaschinen GL211 und GL221	475	460	630	-	-	<b>194,00</b> (230,86)

**GESCHIRRSPÜLMASCHINEN UNIVERSAL**

- elektromechanische Steuerung
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel (in ausgewählten Varianten)
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 2 Wasch-Spül-Arme (oben/unten)
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- Flächensieb zum Nachrüsten erhältlich
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- Für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von Professioneller Reinigungschemie



Eigene Fertigung

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
GE313	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	565	665	835	4.9/3.4	400/230	<b>1543,00</b> (1836,17)
GE323	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	665	835	4.9/3.4	400/230	<b>1817,00</b> (2162,23)
GE333	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier und Ablaufpumpe	565	665	835	4.9/3.4	400/230	<b>1920,00</b> (2284,80)
GE353	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	665	835	4.9/3.4	400/230	<b>1924,00</b> (2289,56)
GE363	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Ablauf- und Klarspülpumpe	565	665	835	4.9/3.4	400/230	<b>2027,00</b> (2412,13)
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	574	556	450	-	-	<b>206,00</b> (245,14)
SM99002	Flächensieb zum Nachrüsten für Stalgast Geschirrspülmaschinen Universal	-	-	-	-	-	<b>152,00</b> (180,88)

# GESCHIRRSPÜLMASCHINEN DIGITAL POWER



- Flächensieb im Lieferumfang
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Versionen) - Waschzyklus 90s, 120s oder 180s
- Temperaturanzeige der Boiler- und Kammertemperatur
- 2 Wasch- und Spülarms jeweils unten/oben
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Kammervolumen 26 l, Boilervolumen 6,5 l
- im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- Für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von Professioneller Reinigungschemie



Eigene Fertigung

Artikelnr.	Produkt	B	T	H	P	Preis (€)
		mm	mm	mm	kW	netto (brutto)
GE413	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	636	836	6,65	400 <b>1949,00</b> (2319,31)
GE423	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	636	836	6,65	400 <b>2207,00</b> (2626,33)
GE433	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	636	836	6,65	400 <b>2223,00</b> (2645,37)
GE443	Geschirrspülmaschine DigitalPower inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	565	636	836	6,65	400 <b>2457,00</b> (2923,83)
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	574	556	450	-	- <b>206,00</b> (245,14)

## HAUBENSÜPULMASCHINEN

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- Modell HA113 mit zwei Spülzyklen -120/180 Sekunden
- Modelle HA213 und HA223 mit drei Spülzyklen - 90/120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarms
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe, DigitalPower Serie optional mit Ablauf- und Klarspülpumpe
- Korbabmessung: 500 x 500 mm
- Wasserverbrauch 3 l/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 405 mm
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- Modell HA113 mit elektro-mechanischem Bedienfeld
- Modelle HA213 und HA223 mit elektronischem Bedienfeld & Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer



Eigene Fertigung

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
1.	HA113	Haubenspülmaschine Universal mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	690	794	1500	6,8	400	<b>3060,00</b> (3641,40)
2.	HA213	Haubenspülmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier- und Reinigerdosierpumpe	690	794	1500	11,1	400	<b>3544,00</b> (4217,36)
	HA223	Haubenspülmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	690	794	1500	11,1	400	<b>3853,00</b> (4585,07)
	HA233	Haubenspülmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	690	794	1500	11,1	400	<b>3972,00</b> (4726,68)

# SILANOS HY-NRG SPÜLMASCHINEN

## N50 EVO 2 HY-NRG UNIVERSALSPÜLMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- alle Modelle inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- Spülzyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,7 l/Zyklus
- inkl. Spezial-Hygieneprogramm
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Soft-Start System zum sanften Anlauf der Waschpumpe
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe 350 mm
- inkl. Teller- und Besteckkorb
- mit eingebauter Wasserenthärtung erhältlich
- je ein Wasch- und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar

**EVO HY-NRG**


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
GES13	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	600	635	855	6,6	400	<b>4309,00</b> (5127,71)
GES23	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	600	635	855	6,6	400	<b>4820,00</b> (5735,80)
GES33	inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	600	635	855	6,6	400	<b>5030,00</b> (5985,70)
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	574	556	450	-	-	<b>206,00</b> (245,14)

LP57 EVO HY-NRG TOPF- UND UNIVERSALSPÜLMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- Einschubhöhe ca. 620 mm - auch für große Töpfe geeignet
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Zyklus
- je ein Wasch- und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- Spülzyklen mit 80/120/180/480 Sek.
- Korbgröße 570x620 mm

**EVO HY-NRG**



Artikelnr.	Ausführung	B	T	H	P		Preis (€)
		mm	mm	mm	kW	Volt	netto (brutto)
HA323	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	685	720	1690	11,42	400	<b>7480,00</b> (8901,20)
SM2401620	Zusatzkorb	570	620	-	-	-	<b>120,00</b> (142,80)

**N1300 EVO 2 HY-NRG HAUBENSÜPULMASCHINE**

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- inkl. Klarspülmittel und Reinigerdosierpumpe
- Spülzyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Zyklus
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe ca. 405 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- inkl. Teller und Besteckkorb
- je ein Waschl- und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärterers

**EVO HY-NRG**

INOX


 0,8h




Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto (brutto)
HA413	750	870	1500	6,75	400	<b>5980,00</b> (7116,20)

## N1300S EVO 2 HY-NRG HAUBENSÜPILMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- inkl. Klarspülmittel und Reinigerdosierpumpe
- Spülzyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Zyklus
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe ca. 405 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- inkl. Teller und Besteckkorb
- je ein Wasch- und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir bei Modellen ohne eingebautem Wasserenthärter ab 6°dH die Installation eines externen Wasserenthärters

EVO HY-NRG



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€)	
							netto	(brutto)
HA513	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	750	870	1500	11,42	400	6980,00	(8306,20)
HA523	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	750	870	1500	11,42	400	7690,00	(9151,10)

BESTECKERKORB

PP



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0201500	500	500	100	<b>15,60</b> (18,56)

TELLERKORB

PP



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0202500	500	500	100	<b>14,60</b> (17,37)

GLASKORB

PP



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0400500	500	500	100	<b>12,10</b> (14,40)

KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1

PP



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0205500	500	500	100	<b>14,20</b> (16,90)

KORB FÜR TABLETTS

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0203500	500	500	100	<b>17,70</b> (21,06)

TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE



- für ein sicheres Transportieren von Spülkörben
- Stahlrohr-Handgriff
- mit Lenkrollen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0101960	540	540	960	<b>133,00</b> (158,27)

TELLERKORB

- geeignet für Teller und Tablett
- geeignet für Gläserpülmaschinen mit 400 mm Einschub

PP



UNIVERSAL-SPÜLKORB

- beispielsweise für Wassergläser

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0302400	400	400	110	<b>36,00</b> (42,84)

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0301350	350	350	<b>26,70</b> (31,77)
SM0301400	400	400	<b>32,80</b> (39,03)



Eigene Fertigung

SPÜLKÖRBE FÜR GLÄSER UND TASSEN

PP



9 Fächer



16 Fächer



25 Fächer



36 Fächer



49 Fächer

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0409500	9 Fächer	500	500	104	<b>16,70</b> (19,87)
SM0416500	16 Fächer	500	500	104	<b>18,20</b> (21,66)
SM0425500	25 Fächer	500	500	104	<b>15,30</b> (18,21)
SM0436500	36 Fächer	500	500	104	<b>15,90</b> (18,92)
SM0449500	49 Fächer	500	500	104	<b>22,60</b> (26,89)

AUFSATZRÄNDER

PP



9 Fächer



16 Fächer



25 Fächer



36 Fächer



49 Fächer

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0509500	9 Fächer	500	500	45	<b>9,12</b> (10,85)
SM0516500	16 Fächer	500	500	45	<b>9,53</b> (11,34)
SM0525500	25 Fächer	500	500	45	<b>7,79</b> (9,27)
SM0536500	36 Fächer	500	500	45	<b>7,69</b> (9,15)
SM0549500	49 Fächer	500	500	45	<b>9,94</b> (11,83)

BESTECKKÖCHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0605001	115	145	<b>7,28</b> (8,66)

BESTECKKÖCHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0604001	115	145	<b>2,29</b> (2,73)

BESTECKKORB



- rund



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
BE0508001	120	140	<b>9,50</b> (11,31)

BESTECKBEHÄLTER

- für drei Besteckköcher
- Besteckköcher sind nicht inklusive



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0601003	385	150	180	<b>44,10</b> (52,48)

BESTECKBEHÄLTER

- für vier Besteckköcher
- Besteckköcher sind nicht inklusive



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0602004	265	305	200	<b>51,30</b> (61,05)

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
LT9901001	530	325	100	<b>10,10</b> (12,02)

BESTECKKORB

- mit acht Fächern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0606001	430	210	150	<b>10,30</b> (12,26)

TELLERHALTER

- für 17 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0301400



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0603001	passend zum Universal-Spülkorb	340	100	80	<b>10,30</b> (12,26)

TELLERHALTER

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0302400



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM0603002	295	90	75	<b>7,20</b> (8,57)

ABTROPF- UND LAGERGESTELL

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø 160 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SM2301040	1000	255	500	149,00 (177,31)

# WASSERFILTER BRITA PURITY C

- reduzieren die Karbonathärte im Trinkwasser
- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren die Wassertrübung
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- entfernen die Chlorablagerungen im Filter- und Leitungswasser



WECHSELKARTUSCHE



Der Wasserfilter besteht aus einem Filterkopf und einer Wechselkartusche, die am Filterkopf montiert wird.



FILTERKOPF

- BE2207001 - Filterkopf mit 0% Verschnitt für Kombidämpfer, Backöfen und Cooler
- ABE2207002 - Filterkopf mit 30% Verschnitt für Kaffeemaschinen und Vendingautomaten
- Anschluss G 3/8" | JG 8



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto (brutto)
BE2207002	PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt	50,40 (59,98)
BE2207001	PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt	50,40 (59,98)

FLOWMETER 10-100A

- Errechnet nach Eingabe der jeweiligen Filterkapazität und durch Erfassung des Volumenstroms die Restkapazität des Filters. Einbaulage horizontal, Durchflussbereich 10 bis 100 l/h, Betriebsdruck max. 8 bar, Druckverlust bis 100 l/h Durchfluss < 0,2 bar, Wassereingangstemperatur 4° C bis 30° C, Eingangsanschluss 1" x G3/8" mit Überwurfmutter, Ausgangsanschluss 1" x G3/8".



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE2206588	149	149	554	5889	242,00 (287,98)
BE2206346	124	123	476	3464	158,00 (188,02)
BE2206208	117	108	421	2086	105,00 (124,95)
BE2206083	117	108	265	831	69,30 (82,47)

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
BE2206002	126,00 (149,94)

**PURITY 450 QUELL ST FILTERSYSTEM MIT MAE**

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetalle, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- garantieren längere Lebensdauer angeschlossener Geräte



Mess- und Anzeigeneinheit (digital): zeigt die aktuelle Restkapazitäts- und Verschneiteinstellung, die eingestellte Filtersystemart und -größe sowie das letzte Tauschdatum.



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BE2208001</b>	Purity 450 Quell ST mit MAE	249	408	4217	<b>777,00</b> (924,63)
<b>BE2208002</b>	Purity 450 Quell ST Wechselkartusche	-	-	4217	<b>140,00</b> (166,60)



**BRITA PURITY 450 STEAM**

- entzieht dem Leitungswasser im Durchflussverfahren über einen Ionenaustauscher selektiv Kalzium- und Magnesiumionen
- hohe Kapazität bei sicherer Verringerung von Kalkbildung
- das Filtermaterial reduziert Metalle wie z. B. Blei und Kupfer und somit geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- der erhöhte Durchfluss und der verminderte Druckverlust ermöglichen den reibungslosen Betrieb auch größerer Kombidämpfer und Backöfen
- feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschneiteinstellung
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BE2208003</b>	PURITY 450 Steam Filtersystem	249	408	3680	<b>630,00</b> (749,70)
<b>BE2208004</b>	PURITY 450 Steam Wechselkartusche	-	-	3680	<b>168,00</b> (199,92)

**BRITA PURITY 1200 CLEAN**

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- entzieht dem Rohwasser gezielt die Kalk bildenden Ionen und Partikel
- schützen vor Kalkablagerungen in Spülmaschinen
- ermöglicht optimale Ergebnisse beim Glas-, Besteck- und Geschirrspülen
- teilsalztes Wasser für ideale Spülergebnisse
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto (brutto)
<b>BE2208005</b>	PURITY 1200 Clean Filtersystem	288	255	550	12000	<b>1100,00</b> (1309,00)
<b>BE2208006</b>	PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	-	-	-	12000	<b>238,00</b> (283,22)

VORFILTER

- wird vor einem Wasserenthärter angeschlossen
- verlängert den Regenerationszyklus der Wasserenthärter
- filtert Schmutz bis 100 µm
- Verschmutzungsgrad des Filters durch transparente Patrone immer einsehbar
- Anschluss: 3/4"



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	G kg	Preis (€) netto (brutto)
BE2209001	Vorfilter	84	180	-	1,5	<b>38,60</b> (45,93)
BE2209099	Wechselpatrone	-	-	2	-	<b>12,30</b> (14,64)

WASSERENTHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- halbautomatisch
- Regeneration per Knopfdruck
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE2204001	180	420	500	230	<b>347,00</b> (412,93)

WASSERENTHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- automatisch
- maximaler Wasserdurchfluss 30 Liter pro Minute
- die automatische Regeneration ist abhängig von dem Wasserverbrauch
- Regeneration während des laufenden Betriebs möglich
- maximale Wassertemperatur: 45°C
- Kapazität des Salzbehälters: ca. 10 kg
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto (brutto)
BE2205001	200	360	510	230	<b>449,00</b> (534,31)

WASSERENTHÄRTER

- reduziert die Wasserhärte
- verhindert Kalkablagerungen und verlängert Heizungsarbeiten
- maximale Vorlauftemperatur: 45°C
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto (brutto)
BE2201008	185	410	8	<b>102,00</b> (121,38)
BE2202012	185	510	12	<b>113,00</b> (134,47)
BE2203016	185	610	16	<b>140,00</b> (166,60)

INOX

ÜBERLAUFRÖHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen
- dass Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses: HB1001200 - 250 mm, HB1001250 - 300 mm, HB1001350 - 400 mm
- Nur in Kombination mit dem passendem Sieb HB1099001 zu gebrauchen

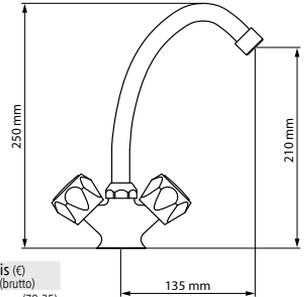
Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto (brutto)
1.	HB1001350	Überlaufrohr mit Sieb	48	350	<b>25,50</b> (30,35)
2.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	<b>20,40</b> (24,28)
3.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	<b>19,40</b> (23,09)
4.	HB1099001	Abflusssieb	70	44	<b>13,30</b> (15,83)





MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

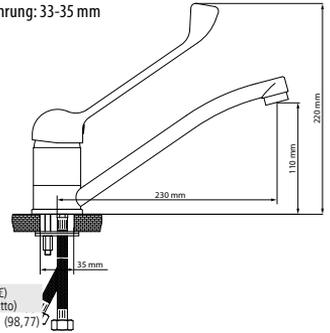


Artikelnr.	Preis (€)
SM2001135	netto (brutto)
	<b>66,60</b> (79,25)



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€)
SM2002230	netto (brutto)
	<b>83,00</b> (98,77)

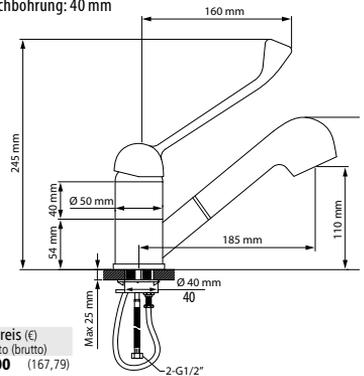


Mischbatterie mit herausziehbarer Waschbrause L:500 mm



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 40 mm



Artikelnr.	Preis (€)
SM2003185	netto (brutto)
	<b>141,00</b> (167,79)

MISCHBATTERIE MIT WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit Waschbrause



benötigte Lochbohrung  
Ø = 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2007003	277,00 (329,63)

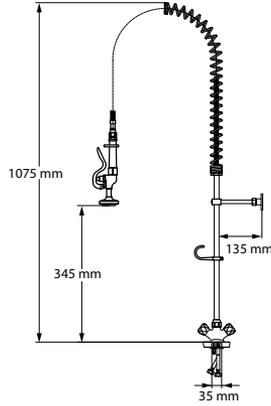
MISCHBATTERIE MIT HERAUSZIEHBARER  
WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit flexiblem Hals und Waschbrause



benötigte Lochbohrung  
Ø = 33-35 mm

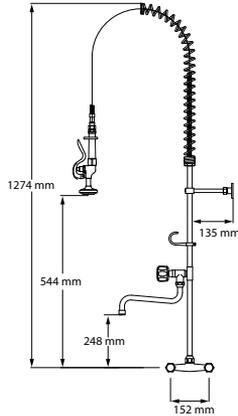
Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2008005	335,00 (398,65)



**GESCHIRRBRÄUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage
- inkl. Wandhalterung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

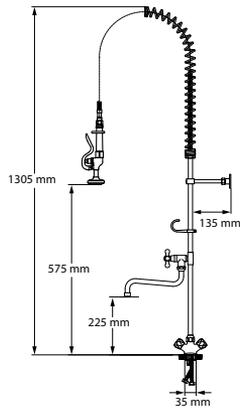
Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2103107	242,00 (287,98)



**GESCHIRRBRÄUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Zweiloch-Wandmontage
- mit Wasserhahn

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2104127	287,00 (341,53)



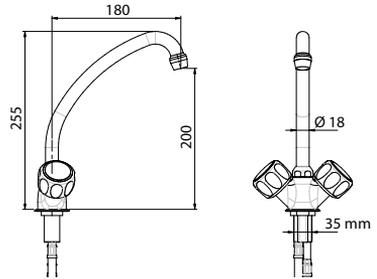
**GESCHIRRBRÄUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage, mit Wasserhahn
- stehende Armatur für Spültische (Wandhalterung), Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2105130	263,00 (312,97)

## MISCHBATTERIE

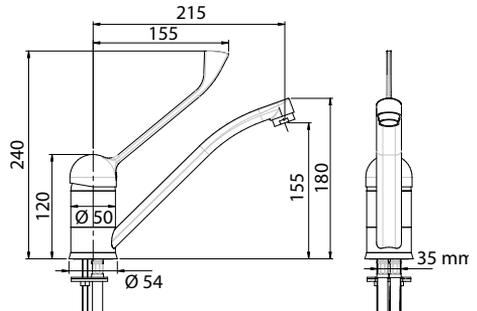
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2004180	84,00 (99,96)

## MISCHBATTERIE

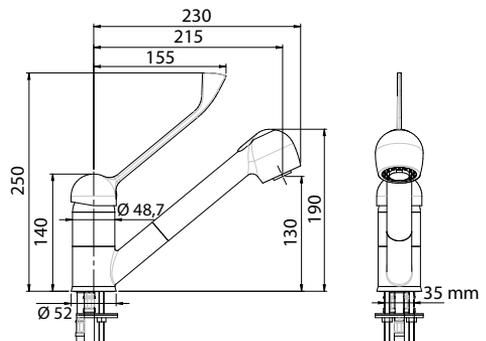
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2005215	98,70 (117,45)

## MISCHBATTERIE

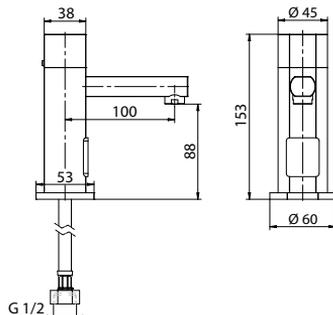
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2006215	164,00 (195,16)

## SENSOR-ARMATUR

- entspricht höchsten Hygienestandards
- wartungsarm und leicht zu reinigen
- Anschluss: 1/2"
- batteriebetrieben (4x1,5V AA, nicht im Lieferumfang)



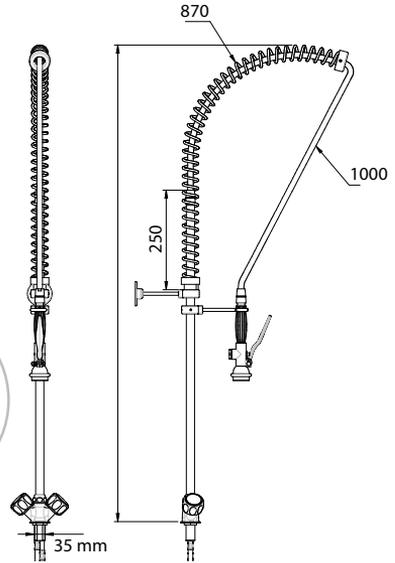
Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2301153	375,00 (446,25)

**GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2101870	262,00 (311,78)

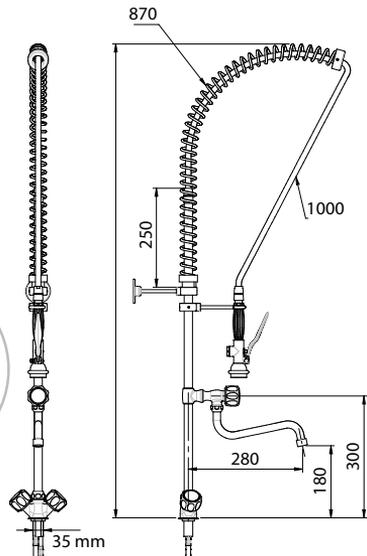


**GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

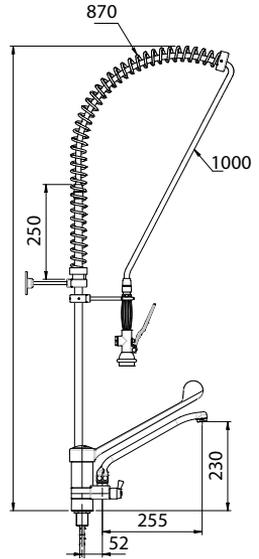


Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2102870	315,00 (374,85)



GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

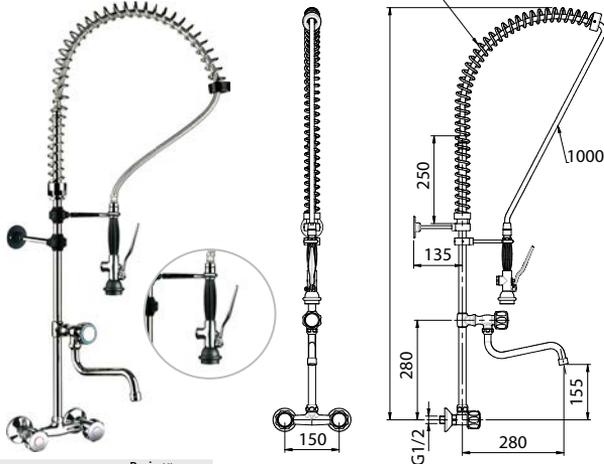
- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2201870	442,00 (525,98)

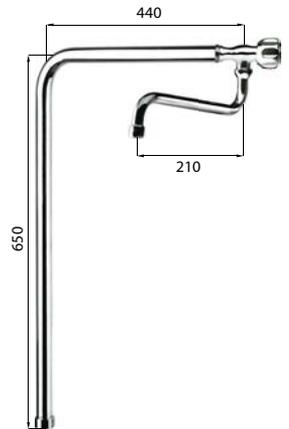
GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Wandhalterung



WASSERZULAUF SERIE 700 ND

- zur Montage bei Kochinseln der Serie 700 ND



Artikelnr.	Preis (€) netto (brutto)
SM2202870	337,00 (401,03)

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto (brutto)
SL991650	675	389,00 (462,91)

**A**

Abfallcontainer „Slim“ ..... 447  
 Abfallerimer mit Ascher ..... 447  
 Abgrenzungsständer ..... 278  
 Abtropf- und Lagergestell ..... 44, 469  
 Abtropfschüssel ..... 57  
 Aluminium Backblech ..... 334  
 Antihaft-Backmatte ..... 326  
 Apfelentkerner ..... 73  
 Apfelschäler und -schneider ..... 75  
 Arbeitsschrank mit Schiebetüren ..... 433  
 Arbeitstisch für Kaffeemaschine ..... 313  
 Arbeitstisch mit Grundboden ..... 433, 438  
 Aschenbecher ..... 191  
 Auffangschale ..... 354  
 Auflaufform ..... 139, 169  
 Auflaufförmchen ..... 191, 332  
 Aufsatzränder ..... 467  
 Aufschnittmaschine ..... 355-357  
 Aufsicht-Kühlvitrine KUB10 ..... 403  
 ausbeinmesser ..... 95, 100, 101  
 ausstechformen ..... 326

**B**

Back- / Frittierlöffel ..... 63  
 Backblech ..... 334  
 Bäckerei Kühl- oder Tiefkühlschrank 600x400 ..... 421  
 Bäckerei Tiefkühlschrank 600x400 ..... 422  
 Bäckermütze ..... 446  
 Backhandschuhe ..... 351  
 Backofenpalette ..... 348  
 Backpinsel ..... 327  
 Bains-Marie ..... 27, 374  
 Bar Behälter ..... 295  
 Bar Display Cooler ..... 306  
 Bar Display Cooler GT53UB ..... 408  
 Bar Display Counter Cooler ..... 306  
 Bar Display Counter Cooler GT30UB ..... 408  
 Bar Display Kühlschrank ..... 307  
 Bar Display Kühlschrank GT65B ..... 407  
 Bar Display Tiefkühlschrank ..... 307  
 Bar Display Tiefkühlschrank GT55UT ..... 407  
 Bar-Caddy ..... 296  
 Barlöffel ..... 292  
 Barmatte ..... 296  
 Berliner Tülle ..... 323  
 Besen ..... 455  
 Besen Set mit Kehrschaufel ..... 455  
 Besenstiel Universal ..... 455  
 Besteck für Kinder ..... 126  
 Besteckkasten ..... 468  
 Besteckköcher ..... 468  
 Besteckkorb ..... 199, 466, 468  
 Besteckserie Ardila ..... 118  
 Besteckserie Bar ..... 114  
 Besteckserie Canteen ..... 115  
 Besteckserie Catering ..... 113  
 Besteckserie Classic ..... 117  
 Besteckserie Duero ..... 121  
 Besteckserie Ebro ..... 122  
 Besteckserie Kids ..... 126  
 Besteckserie Kindergarten ..... 126

Besteckserie Navia ..... 119  
 Besteckserie Restaurant ..... 124  
 Besteckserie Restaurant Eco ..... 116  
 Besteckserie Segura ..... 120  
 Besteckserie Tambre ..... 123  
 Besteckserie Turia ..... 125  
 Bierglas ..... 188  
 Bierglasträger ..... 267  
 Bierkrug mit Henkel ..... 188  
 Bierseidel ..... 188  
 Bistroschürze ..... 443  
 Blender ..... 288  
 Blender Torq ..... 288, 289  
 Blender von Waring ..... 287  
 Blockmesser ..... 96  
 Blumenblatttülle ..... 323  
 Bodenreinigungsset ..... 456  
 Bonleiste ..... 66  
 Bonspieß ..... 66  
 Boston Shaker ..... 294  
 Brat- und Grillplatte ..... 50  
 Bratenspachtel ..... 62, 328  
 Bratentopf ..... 43  
 Bratenwender ..... 62  
 Bräter ..... 49  
 Bratpfanne ..... 45, 48, 49  
 Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung ..... 46, 47  
 Brennpastenbehälter ..... 248  
 Brot- /Buffetkörbe ..... 198  
 Brot- und Obstkorb ..... 198, 199  
 Brötchenmesser ..... 86, 98  
 Brötchenwärmer ..... 377  
 Brotkorb mit Roll-Top Deckel ..... 199  
 Brotmesser ..... 86, 96, 100, 101  
 Brotschneidbrett ..... 108  
 Brottsache Oval ..... 199  
 Brottsache Rund ..... 199  
 Buffet-Ständer ..... 276, 277  
 Buffet-Ständer-Set ..... 273  
 Buffettisch Klappbar ..... 285  
 Buffet-Wärmelampe ..... 242  
 Butterroller ..... 72

**C**

Cappuccinoglas ..... 186, 314  
 Cappuccinotasse ..... 151, 160  
 Cerailienspender ..... 259  
 Chafing Dish GN 1/1 ..... 243  
 Chafing Dish Induktionsgeeignet ..... 247  
 Chafing Dish mit Rundem Deckel ..... 244  
 Chafing Dish Rund ..... 243  
 Cocktailglas ..... 179  
 Cocktailshaker ..... 294  
 Cocktailsieb ..... 293  
 Crepes-Pfanne ..... 47-48  
 Crêpe-Backgerät ..... 368  
 Crêpe-Gerät ..... 373

**D**

Damen-Kochjacke Langarm ..... 446  
 Deckel ..... 43, 45, 53, 217, 448-450  
 Deckel für Pizzaballenbehälter ..... 349

Deckelhalter ..... 44  
 Dekanter ..... 171  
 Dekoriermesser ..... 73  
 Diamant-Messerschleifer ..... 101  
 Digital-Thermometer ..... 68  
 Dipschälchen ..... 139, 149, 153, 162  
 Displaykühl- oder Tiefkühlschrank GT78D ..... 406  
 Displaykühl- oder Tiefkühlschrank GT77D ..... 406  
 Doppelfritteuse ..... 367, 372  
 Doppel-Kontaktgrill ..... 371  
 Doppelschälchen ..... 153, 158  
 Doppelschälchen Eckig ..... 270  
 Doppelte Buffetwärmelampe ..... 242  
 Dosenöffner ..... 70  
 Dosier- und Vorratsflasche ..... 295  
 Durchreiche-Hochschrank ..... 434

**E**

Edelstahl-ausgetablt ..... 261  
 Edelstahl-Bratpfanne ..... 46  
 Edelstahlimer ..... 53  
 Edelstahlkanne ..... 258  
 Edelstahlmöbel zur Selbstmontage ..... 436, 437  
 Edelstahlständer 2-Stufig ..... 264  
 Edelstahl-Tablett ..... 261, 262  
 Edelstahltrichter ..... 65  
 Eierbecher ..... 133, 200  
 Eier-Box ..... 218  
 Eingruppige Siebträgermaschine ..... 310  
 Einlegeboden ..... 212  
 Einmachglas ..... 173  
 Einschubbleche ..... 210  
 Einschubschienen ..... 423  
 Einstech-Thermometer ..... 68  
 Einweg-Spritzbeutel ..... 324  
 Einzelfritteuse ..... 367, 372  
 Eis- / Abfüllschaufel ..... 64  
 Eis- / Mehrzweckschaufel ..... 64  
 Eisbecher ..... 191  
 Eisbecher aus Glas ..... 322  
 Eisbecher und Dessertschalen ..... 174  
 Eisbehälter ..... 321  
 Eiseimer ..... 297  
 Eisportionierer ..... 320  
 Eispatel ..... 319  
 Eistransportbehälter Toplander ..... 231  
 Eiszange ..... 70, 71  
 Elektrische Saftpresse ..... 299  
 Elektrische Suppentöpfe ..... 251  
 Elektrischer Eiscrusher ..... 300  
 Elektrischer Heizstrahler ..... 283  
 Elektrischer Heizstrahler für Sonnenschirm ..... 281  
 Elektrischer Heizstrahler Hängend ..... 281, 282  
 Elektrischer Heizstrahler mit Aschenbecher ..... 283  
 Elektrischer Suppentopf ..... 251, 252  
 Elektrischer Terrassenheizer ..... 280  
 Elektrischer Tischheizstrahler ..... 284  
 Elektrisches Gyros-/Dönermesser ..... 385  
 Elektro-Bain-Marie ..... 27  
 Elektro-Chafing Dish ..... 245, 247  
 Elektro-Crêpesgerät ..... 379  
 Elektro-Fritteuse Tischmodell ..... 21  
 Elektro-Griddleplatte ..... 369, 378



**J**

Japanische Messer ..... 91  
 Jeanshemd ..... 445  
 Jigger ..... 295  
 Julienne Schäl器 ..... 72

**K**

Kaffee-/Teegläser ..... 187  
 Kaffeebecher ..... 133, 135-136, 138, 148, 157, 161-162, 164, 167, 193, 315  
 Kaffeebecher Glas ..... 193  
 Kaffeebecher Hoch ..... 193, 315  
 Kaffeeegläser ..... 186, 193, 314  
 Kaffeeegläser mit Untertasse ..... 187  
 Kaffeeekanne ..... 257  
 Kaffeeöffel ..... 113-125  
 Kaffeemühle ..... 312  
 Kaffeesatzbehälter ..... 316  
 Kaffeetassen 133, 135-136, 143, 146, 150, 152, 157  
 Kalte Theke SES6 ..... 403  
 Kalte Theke SES7L ..... 403  
 Kammer-Vakuumiergeräte ..... 219  
 Kännchen mit Deckel ..... 133  
 Kanne ..... 138, 142, 150  
 Karaffe ..... 189, 258  
 Kartenhalter mit Klemme ..... 194, 250  
 Kartoffelschäl器 ..... 354  
 Kartoffelstampfer ..... 63  
 Käsemesser ..... 96  
 Kellnermesser ..... 293  
 Kindergeschirr ..... 127  
 Kippbratpfanne ..... 22, 39  
 Klappbank ..... 285  
 Klappbare Buffetmöbel ..... 285  
 Klappstuhl ..... 285  
 Klapp-Thermometer ..... 68  
 Kleiner Löffel ..... 126  
 Knochensäge ..... 358  
 Kochgeschirr aus Gusseisen ..... 49, 50  
 Kochhose ..... 446  
 Kochjacken Chef ..... 445  
 Kochmesser ..... 86, 93, 100, 101  
 Kochmesser mit Wellenschliff ..... 95  
 Kochmütze ..... 446  
 Kochshirt Kurzarm ..... 446  
 Kochtopf ..... 45  
 Kochtöpfe Serie Eco ..... 41  
 Kochtöpfe Serie Standard ..... 42  
 Kochtopf-Untergestell ..... 44  
 Kochutensilien ..... 60, 61  
 Konditormesser ..... 328  
 Konfitüren-/Müslietagere ..... 264  
 Kontaktgrills ..... 366, 370  
 Konvektomat ..... 380, 382  
 Korb für GN-Tabletts 1/1 ..... 466  
 Kräuterschere ..... 94  
 Kuchengabel ..... 120, 121  
 Küchenhandschuhe ..... 351  
 Küchenmesser ..... 86, 94, 97, 101, 328  
 Küchenscheren ..... 111  
 Küchenschüssel ..... 55  
 Küchensieb ..... 56

Küchenwaage ..... 78, 316  
 Kugelsalstecher ..... 73  
 Kühl-/Tiefkühlkombination, Edelstahl ..... 414  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank Inox VT66UE ..... 410  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66U ..... 409  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT67 ..... 411  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT67E ..... 411  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT77 ..... 412  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT77E ..... 412  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank, Edelstahl ..... 415  
 Kühl- oder Tiefkühltisch ..... 415, 416  
 Kühlschrank GN 2/1, Edelstahl ..... 414  
 Kühlschrank, GN 2/1 ..... 413  
 Kühlschrank-Thermometer ..... 68  
 Kühlsystem - GN 1/1 ..... 268  
 Kühltisch mit Türen ..... 417, 418  
 Kühltisch mit Vier Schubladen ..... 417  
 Kühlvitrine PAN4 ..... 401  
 Kühlvitrine PAN42T mit zwei Türen ..... 402  
 Kühlvitrine PAN4L ..... 401  
 Kühlvitrine PAN5 ..... 402

**L**

Lachsmesser ..... 95  
 Lagerregal ..... 237-238  
 Lagerwaage ..... 80  
 Latex-Handschuhe ..... 351, 456  
 Latte Macchiato Glas ..... 186, 314  
 Latzschürze ..... 444  
 Lavasteingrill ..... 20  
 Lebensmittelbehälter ..... 217  
 Lift-Salamander ..... 369, 383  
 Lochtülle ..... 323  
 Longdrinkglas ..... 170, 179, 184  
 Luftgekühlte Eiswürfelbereiter ..... 302, 304

**M**

Magnet-Messerhalter ..... 99-101  
 Mandolinen ..... 77  
 Manueller Eiscrusher ..... 300  
 Manueller Eiswürfelbereiter ..... 301  
 Manueller Fleischmürber ..... 359  
 Mehrschicht-Kochtöpfe Premium ..... 45  
 Menagen ..... 196  
 Menagen-Set 3-Teilig ..... 161  
 Mengenbrüher ..... 255  
 Menügabel ..... 113-126  
 Menüöffel ..... 113-126  
 Menümesser ..... 113-126  
 Messbecher ..... 65, 295  
 Messerschärfer ..... 102  
 Messerschärfmaschine ..... 103  
 Messerschleifer ..... 100  
 Messersets ..... 100  
 Messertasche ..... 99-101  
 Messlöffelsatz ..... 65  
 Mikrofasertuch ..... 454  
 Mikrowelle ..... 389-390  
 Milchgießer / Sahnekännchen ..... 257, 316  
 Milchkühlschrank ..... 309  
 Mini Dip ..... 273  
 Mini-Bräter ..... 274

Mini-Bratpfanne ..... 274  
 Mini-Cocotte ..... 51  
 Mini-Milchkanne ..... 274, 316  
 Mini-Seiher ..... 274  
 Mini-Servierpfanne ..... 51  
 Mini-Stielkasserole ..... 274  
 Mischbatterie ..... 472, 475  
 Mischbatterie mit herausziehbarer Waschbrause 473  
 Mischbatterie mit Waschbrause ..... 473  
 Mobile Chafing Dish Heizung ..... 248  
 Moccaglas mit Untertasse ..... 187  
 Moccälöffel ..... 120, 121  
 Moccataste ..... 138, 160, 161, 167  
 Monoblock Kochutensilien ..... 58, 59  
 Mörser mit Stößel ..... 195  
 Mülleimer ..... 448-450  
 Müllkorb ..... 447  
 Müllsackständer ..... 452  
 Multibräter ..... 23  
 Multifunktionsbürste ..... 454  
 Multi-Rack 3-Stufig ..... 264  
 Mützen ..... 446

**N**

Neopren-Ofenhandschuhe ..... 351  
 Netzbackschaufel ..... 66  
 Netzschaumlöffel ..... 63  
 Neutralelemente ..... 28  
 Nudelkocher ..... 24  
 Nuggeteisbereiter ..... 301

**O**

Oberflächenbürste ..... 454  
 Obertasse ..... 160  
 Obst- und Gemüseschneider ..... 76  
 Obstkorb ..... 331  
 Ofenbürste ..... 349  
 Ölflasche ..... 194  
 Opalgas Geschirr ..... 163  
 Orangenschäl器 ..... 73

**P**

Paninigrill ..... 370  
 Partyöffel ..... 273  
 Partyplatte ..... 261  
 Pastakorb ..... 44  
 Pastateller ..... 150, 162  
 Pfannenwender Geschlitz ..... 62, 101  
 Pfefferstreuer ..... 160  
 Pinzettenzange ..... 70  
 Pizza Transporttasche ..... 233, 350  
 Pizzaballenbehälter ..... 349  
 Pizzablech ..... 350  
 Pizzateher ..... 348  
 Pizzakühlaufsatz TOM14G ..... 404  
 Pizzaofen ..... 337-344  
 Pizzaroller ..... 348  
 Pizzaschaufel ..... 348, 349  
 Pizateller ..... 162, 350  
 Pizzatisch ..... 352, 420  
 Pizzatisch mit Kühlaufsatz 600 X 400 ..... 423

Planetenmixer ..... 333  
 Platte ..... 139, 161  
 Platte Coup ..... 134-135  
 Platte Eckig ..... 165  
 Platte mit Fahne ..... 136, 160  
 Platte Oval ..... 164, 165  
 Platte Oval Fahne ..... 143  
 Platte Tief ..... 270  
 Platte Tief mit Fahne ..... 139  
 Platzteller ..... 263  
 Polyesterblett GN 1/1 ..... 266  
 Polyesterblett Trapez ..... 266  
 Polypropylenblett ..... 266  
 Pommesschaufel ..... 66  
 Pommestüte, Pommestützenständer ..... 275  
 Portionierer / Kugelformer ..... 70  
 Portionierspüle ..... 319  
 Portions- und Serviergläser ..... 173  
 Porzellanserie Elegancia ..... 155  
 Porzellanserie Isabell ..... 159  
 Präsentierschälchen-Set Wellenform 153, 158, 270

**Q**

Quetschflaschen ..... 69

**R**

Reduzierstern ..... 29, 35, 36  
 Regal aus Chromstahl ..... 237  
 Regal für Gastronormbehälter ..... 203, 236  
 Regal ..... 440  
 Regeneriersalz ..... 305  
 Reibe 6-Fach ..... 65  
 Reinigungsbürste ..... 317, 453  
 Reinigungsutensilien ..... 453  
 Reiskocher ..... 385  
 Rezeptionsklingel ..... 66  
 Rollengrill ..... 367  
 Rollenunterstanz ..... 449  
 Roll-Top Chafing Dish - GN 1/1 ..... 244-246  
 Rolltop-Präsentier GN 1/1 ..... 268  
 Rolluntersatz ..... 451  
 Rosentülle ..... 323  
 Rührschüssel ..... 54  
 Rührspatel ..... 63  
 Rundbürste ..... 454

**S**

Saftdispenser ..... 259  
 Saftkrug ..... 258  
 Saftkrug mit Deckel ..... 258  
 Saladette mit Glasaufsatz ..... 418  
 Saladette mit Teleskopdeckel ..... 419  
 Salamander ..... 369, 380, 381  
 Salat-Glasschälchen ..... 271  
 Salatschleuder ..... 54  
 Salatschüssel ..... 164, 165  
 Salatzange ..... 71  
 Salz- / Zuckerumrander ..... 296  
 Salz- und Pfefferstreuer ..... 133, 194-195  
 Salzstreuer ..... 160  
 Samsung Mikrowelle ..... 392, 393

Santoku-Messer ..... 101  
 Satin ..... 447  
 Saucenspender mit Pumpe ..... 69  
 Saucenständer ..... 69  
 Sauciere ..... 133, 138, 142, 162, 191, 200  
 Sauciere mit Untertasse ..... 158  
 Sautouse ..... 43  
 Sautouse mit Antihafbeschichtung ..... 45  
 Schälchen ..... 139, 141, 154  
 Schälchen Muschelform ..... 145, 153, 270  
 Schälchen Tropfenform ..... 269, 270  
 Schälchen Wellenform ..... 270  
 Schälchen-Set ..... 139, 154  
 Schälchen-Set Wellenform ..... 270  
 Schale ..... 154, 157, 167  
 Schale Coup ..... 148  
 Schale Oval ..... 270  
 Schälmesser ..... 73, 86, 94, 98, 100, 101  
 Schaumlöffel ..... 58  
 Schaumspise-Ring ..... 326  
 Schieferplatte ..... 276  
 Schleifentülle ..... 323  
 Schmale Drahtbürste ..... 453  
 Schnapsglas ..... 170, 179, 181  
 Schneckenegabel ..... 200  
 Schneckenplatte ..... 200  
 Schneckenzange ..... 200  
 Schneebeesen ..... 63, 327  
 Schneidbrett ..... 106, 107  
 Schneidbrett aus Buchenholz ..... 199  
 Schneidbrett HACCP 450X300 ..... 104-105  
 Schneidbretthalter ..... 104  
 Schnittzelpresse ..... 358, 359  
 Schnittmesser-Set ..... 74  
 Schockfroster ..... 425  
 Schokoladendispenser ..... 332  
 Schöpfkelle ..... 58, 59  
 Schraubdeckel ..... 173  
 Schüssel ..... 55, 129, 136, 141, 143  
 ..... 145, 149, 151, 157, 164-167  
 Schüssel Coup Eckig ..... 134, 154, 269  
 Schüssel Coup Rund ..... 135, 161  
 Schüssel Eckig ..... 162  
 Schüssel Fahne ..... 160  
 Schüssel Rund ..... 132, 137, 162  
 Sektflaschenverschluss ..... 292  
 Sektglas ..... 171, 178  
 Sektschale ..... 179  
 Sensor-Armatur ..... 475  
 Servier-Becher ..... 273  
 Servier-Besteck ..... 250  
 Servier-Eimer ..... 274  
 Servier-Frittierkorb ..... 275  
 Serviergeschirr aus Gusseisen ..... 59  
 Servierlöffel ..... 51  
 Servierplatte Oval ..... 262  
 Servierschale Oval ..... 263  
 Serviertablett ..... 267  
 Servierwagen ..... 235  
 Serviettenhalter ..... 135, 146, 148, 200  
 Serviettenring ..... 139  
 Set Mini-Präsentierschälchen ..... 153, 158  
 Set Mini-Präsentierschälchen Eckig ..... 270  
 Silikon Backpinsel ..... 327

Slush-Eis-Maschine 2X12 Liter ..... 260  
 Snackwelle ..... 69  
 Sous-Vide Geräte ..... 387  
 Spachtel ..... 328  
 Spaghettizange ..... 71  
 Spar- und Pendelschäler ..... 111  
 Speedrack ..... 295  
 Speiseeisbehälter ..... 321  
 Spiegel-Etagere ..... 329  
 Spiral-Teignetmaschine ..... 346, 347  
 Spitzsieb ..... 56  
 Spritzbeutel Standard ..... 324  
 Spritztüllen ..... 323  
 Spülkörbe für Gläser und Tassen ..... 467  
 Spülschrank mit Flügeltüren und zwei Becken ..... 433  
 Spültisch mit Grundboden ..... 431, 432, 439  
 Spültisch mit Grundboden ..... 439, 440  
 Spültisch mit zwei Becken ..... 432  
 Spültisch Ohne Grundboden, mit einem Becken ..... 438  
 Spültisch Ohne Grundboden, mit zwei Becken ..... 439  
 Stabmixer ..... 362  
 Stalgast Spülmaschinen ..... 458  
 Standarddeckel ..... 451  
 Ständer für Gastronormbehälter ..... 67  
 Ständer für Spritzbeutel und Spritztüllen ..... 324  
 Steak- und Pizzamesser ..... 127  
 Steak- und Tomatenmesser ..... 86  
 Stechschutzhandschuh ..... 110  
 Stehtisch Klappbar ..... 285  
 Sternentülle ..... 323  
 Stielkasserolle ..... 43, 45  
 Stipproller ..... 325  
 Stößel ..... 293  
 Streuer ..... 316  
 Strudelwalzen ..... 325  
 Suppeneinsatz ..... 252  
 Suppenschöpfer ..... 119, 123  
 Suppensieb ..... 57  
 Suppenstation ..... 243  
 Suppentasse 132, 134, 137, 141, 143, 148, 150, 160  
 Suppentasse aus Glas ..... 189  
 Suppentassen ..... 145  
 Suppenterrine 132, 135 - 137, 141, 143, 149 - 151, 161, 201  
 Suppentopf Hohe Form ..... 41, 42  
 Sushi-Kühlaufsatzvitrine REI4L ..... 404

**T**

Tabletts ..... 266  
 Tablettständer ..... 265  
 Tablettwagen ..... 236  
 Tamper ..... 316  
 Tapasschale ..... 169  
 Tapas-Theke PAT4 ..... 404  
 Taschen-Thermometer ..... 68  
 Tasse mit Untertasse ..... 165  
 Teebecher ..... 186  
 Teekanne mit Teetasse ..... 162  
 Teigausrölmachine ..... 346  
 Teigrolle ..... 326  
 Teigschaber ..... 325, 327  
 Teigschneider ..... 327  
 Teller ..... 129

Teller Flach ..... 152, 162, 164, 165, 167  
 Teller Flach Coup ..... 134, 135, 148, 149, 152, 161  
 Teller Flach Fahne 132, 136, 137, 141, 143, 145, 150, 151, 156, 160  
 Teller Flach Rand ..... 134, 154, 270  
 Teller Tief ..... 127, 156, 164, 165, 167  
 Teller Tief Coup ..... 134, 135, 148, 149  
 Teller Tief Coup Rund ..... 161  
 Teller Tief Fahne... 132, 136, 141, 143, 145, 148, 150 - 152, 156, 160  
 Tellerlocke ..... 263  
 Tellerhalter ..... 468  
 Tellerkorb ..... 466  
 Tellerspender, elektrisch beheizt ..... 234  
 Terrinen- / Kuchenform ..... 56  
 Thermobehälter ..... 225 - 227  
 Thermobehälter aus Edelstahl ..... 224  
 Thermobehälter Basic Line ..... 226  
 Thermobehälter mit Ablasshahn ..... 225  
 Thermobox Bäckereiform 600 X 400 mm ..... 231  
 Thermobox Deluxe Eco Toplader ..... 230  
 Thermobox Eco für Pizza ..... 232, 351  
 Thermobox Eco Toplader GN 1/1 ..... 229  
 Thermobox Frontlader ..... 228  
 Thermobox für Pizza ..... 232, 351  
 Thermobox Premium Toplader GN 1/1 ..... 229  
 Thermobox-Transportwagen ..... 234  
 Thermometer mit Metall-Clip ..... 68  
 Thermo-Set ..... 264  
 Tiefkühltruhe ..... 424  
 Tiefkühltruhe mit Edelstahldeckel ..... 424  
 Tischdosenschlösser ..... 75  
 Tisch-Kesselständer mit Gulaschkessel ..... 201  
 Tischmülleimer ..... 194, 447  
 Titanium Aluminiumguss-Pfanne ..... 46  
 Toaster ..... 381  
 Tomatentastler ..... 70, 73  
 Tomatenmesser ..... 101  
 Tomatenschneider ..... 77  
 Topfset ..... 43  
 Topfpüle mit einem Becken, 400 mm Höhe#N/D!  
 Topfpüle mit einem Becken, 300 mm Höhe. 432  
 Tortenheber ..... 119, 123, 330

Tortenplatte ..... 139, 330-331  
 Tourniermesser ..... 73  
 Franchiermesser ..... 101  
 Transport-Thermobehälter aus Polyethylen ..... 227  
 Trinkbecher ..... 167, 171  
 Trinkglas ..... 178, 179, 184  
 Trittpodest ..... 454  
 Tropfeschale ..... 256, 257

**U**

Überlaufrohr mit Sieb ..... 433, 471  
 Universalausgießer ..... 292  
 Universalmesser ..... 98  
 Universal-Spülkorb ..... 466  
 Universalzange ..... 71, 388  
 Unser Material ..... 428  
 Unterbauten ..... 29  
 Unterbauten und Zubehör ..... 29  
 Untergestell für Geschirrspülmaschinen 459-460, 462  
 Untergestell für Gläserpülmaschinen GL211 ..... 458  
 Untergestell für Pizaöfen ..... 345

**V**

Vakuumbehälter ..... 222  
 Vakuumbeutel ..... 223  
 Vakuumierbeutel für Flüssigkeiten ..... 223  
 Vakuumierer ..... 221  
 Vakuumiergerät ..... 220  
 Vakuumiergerät für Flüssigkeiten ..... 219  
 Vakuumenschlauch ..... 222  
 Vakuumverschluss für Flaschen 3er Set ..... 222  
 Vase ..... 133, 142, 162, 190  
 Verbindungsstege ..... 206  
 Verbindungstau ..... 278  
 Verchromtes Ofenrost ..... 334  
 Verkaufswaage ..... 79, 80  
 Verkaufswaagen, eichfähig ..... 79  
 Verschweißte Edelstahlmöbel ..... 430  
 Vorbereitungstisch ..... 419  
 Vorbinder mit Tasche ..... 443  
 Vorfilter ..... 471

Vorratsbehälter ..... 217-218  
 Waffeleisen ..... 368, 374, 379  
 Waffelhalter ..... 319  
 Wandbefestigung Universal ..... 455  
 Wandbord ..... 434  
 Wärmelampe ..... 241, 242  
 Wasserdichte Schürze ..... 444  
 Wassenthärter ..... 305, 471  
 Wasserfilter Brita Purity C ..... 469  
 Wassergekühlte Eiswürfelbereiter ..... 303  
 Wassergrill ..... 19  
 Wechselkartusche ..... 469  
 Wein- / Sektkühler ..... 296, 297  
 Wein- / Wasserkaraffe ..... 190  
 Weinglas ..... 171, 178, 179  
 Weinkühlerständer ..... 297  
 Weizenbiereglas ..... 188  
 Wetzstahl ..... 93, 100  
 Whiskybecher ..... 170  
 Wickeltisch ..... 284  
 Wischmop ..... 456  
 Wok ..... 26  
 Wokaufsatz ..... 29  
 Wok-Induktionsherd ..... 26  
 Wokpfanne ..... 46  
 Wurstfüller ..... 363  
 Zahlteller ..... 66  
 Zerteller ..... 76  
 Ziseliermesser ..... 72  
 Zitronen- / Parmesanreibe ..... 64  
 Zitruspresse ..... 70, 295, 298, 299  
 Zubehör ..... 196, 364  
 Zubehör für Eiswürfelbereiter ..... 305  
 Zubehör für Fleischwölfe ..... 362  
 Zucker- / Parmesanmenage ..... 197  
 Zuckerdose 133, 136, 138, 142, 146, 148, 152, 161, 194  
 Zuckerstreuer ..... 194  
 Zuckerzange ..... 70  
 Zusatzbehälter ..... 290, 291  
 Zusatzkorb ..... 463  
 Zusatzrost ..... 423  
 Zutatenbehälter ..... 296  
 Zweigruppige Siebträgermaschine ..... 311



Alle im Katalog enthaltenen Produkte entsprechen den geltenden europäischen CE-Richtlinien.



Alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den rechtlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 27. Oktober 2004.

Sämtliche im Katalog enthaltenen Informationen stellen kein Angebot im rechtlichen Sinne dar.

Mit der Veröffentlichung eines neuen Katalogs verlieren alle Bedingungen, die in unseren früheren Ausgaben angegeben wurden, ihre Gültigkeit. Die Stalstag GmbH behält sich das Recht vor, die Preise zu ändern und die Ware aus dem Angebot zurückzuziehen. Die Produkte im Katalog können mit anderen Produkten, die nicht schlechtere Eigenschaften ausweisen, ohne Ankündigung ersetzt werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro. Änderungen von Produktdetails können ohne vorherige Bekanntmachung durchgeführt werden. Irrtümer, Druckfehler und Artikelverfügbarkeiten vorbehalten. Die Fotos im Katalog dienen der Anschaulichkeit, wobei die abgebildeten Produkte von den realen Produkten abweichen können. Lieferung erfolgt ohne Dekoration. Artikelbeschreibungen, Abbildungen, sowie alle weiteren Angaben im Katalog sind ohne Gewähr. Angaben der Gerätewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europallette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten. Die Inhaltsangaben beziehen sich in der Regel auf eine randvolle Befüllung. Genauere Angaben müssen durch Mustervorlage und Rücksprache bestätigt werden. Abbildungen und Katalog sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung nur mit unserer schriftlichen Genehmigung. Die Verantwortlichkeit für die Eichung von Messgeräten, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden, liegt auf der Seite des Kunden. Produkte aus Aluminium sind nicht spülmaschinenfest.

**Hinweis:** Die Bruttopreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %. Ändert sich die Höhe der Mehrwertsteuer, ändern sich auch die Bruttopreise.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen.



## Über 25 Jahre Erfahrung

Erfahrung trifft Innovation – unser familiengeführtes Unternehmen STALGAST mit Hauptsitz in Polen vertreibt seit über 25 Jahren hochwertige Catering-Ausstattung für Hotels, Restaurants und Bars in ganz Europa und stellt diese seit 2008 auch selbst her. Als Marktführer in weiten Teilen Zentral- und Osteuropas zählen wir Großhändler unter anderem in Deutschland, Frankreich, Italien und Russland zu unseren Kunden. Was sie an STALGAST schätzen: Unsere Firma verfügt über einen eigenen Produktionsstandort mit hoch modernen Fertigungsanlagen. Hier werden Großküchen-Geräte und Edelstahl-Möbel von der Idee bis hin zur Umsetzung realisiert – und zwar schnell, individuell sowie kostengünstig.

## Unsere Spezialität: stets verfügbare Produkte

Unser Markenzeichen ist Qualität. Hochwertig sind nicht nur unsere Eigenanfertigungen, sondern auch die Produkte namhafter internationaler Hersteller, die wir im Sortiment führen. In unserem Hochregallager mit über 24.000 Quadratmetern Fläche halten wir rund 6.000 Produkte mit einer Lieferfähigkeit von 97 % für unsere Kunden vor. Diese sind über computergesteuerte Warenlogistik ständig verfügbar und umgehend beim Auftraggeber oder bei dessen Kunden. Dafür arbeiten wir in einem Netzwerk mit lokalen Vertreibern und Servicepartnern in Europa. Sie stellen nicht nur die Lieferung, sondern auch die Wartung vor Ort sicher. Schließlich wissen wir als HoReCa-Experten: In der Hotel-, Restaurant- und Catering-Branche ist Zeit bares Geld.



## Service à la carte

Seit 1990 ist STALGAST stetig gewachsen und beschäftigt heute über 400 gut ausgebildete Mitarbeiter. Ihr Engagement ist der Schlüssel zu unserem Erfolg: Wir haben zufriedene Kunden. Ihnen können wir mit unseren Teams aus Spezialisten einen professionellen Rundum-Service anbieten. Von der Beratung über die Produktentwicklung nach individuellen Wünschen und Vorgaben bis hin zur Lieferung einer kompletten Großküche – das alles servieren wir aus nur einer Hand.





# stalgast

Die Gastronomie-Experten

[www.stalgast.de](http://www.stalgast.de)

[info@stalgast.de](mailto:info@stalgast.de)

**+49 421 9898066-0**

**Unterstützung**

Leidenschaft

**Zusammenarbeit**

Partnerschaft

**Experte**

Kompetenz

**Sicherheit**

Entwicklung

**Modernität**

Lösungen

**Innovationen**

Erfahrung

**Erfolg**