

KATALOG

AUSGABE 8 | 2023



AQUA

 **stalgast**
mit Herz und Stahl



Willkommen in der Gastronomie-Welt von Stalgast!

Mit Erscheinen unseres achten deutschsprachigen Katalogs präsentieren wir Ihnen stolz **unser neues Logo** und viele neue, spannende Produkte für Ihre Gastronomie.

Zu den Neuheiten gehört unser erweitertes Angebot an **Kombidämpfern** mit Längs- oder Quereinschub und Multitray-Anordnung sowie unser kompakter Highspeed Ofen RapidMaster!

Unsere **eigenproduzierten Gläser-/Geschirr- und Haubenspülmaschinen** präsentieren sich mit einem überarbeiteten Design unter ihrem neuen Namen **AQUA**. Innen schützt ein verbessertes Heizelement aus Incoloy 800 die Maschinen und macht sie weniger anfällig bei Wasser mit erhöhtem Härtegrad und bei Verwendung in chemisch anspruchsvoller Umgebung!

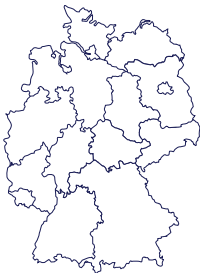
Für die junge Gastronomie bietet die **Serie ONESET preisgünstiges Kochgeschirr** und für einen trendigen Look auf den Tischen sorgen **farbige Bestecke**.

Aufgrund anhaltender Lieferschwierigkeiten beinhaltet dieser Katalog nur ein begrenztes Angebot an Porzellanen und Gläsern. Sobald wir unser Sortiment erweitern können, geben wir dies in unserem Newsletter bekannt. Melden Sie sich noch heute unter www.stalgast.de für den Newsletter an!

Das Stalgast-Team wünscht Ihnen viel Spaß und Freude mit diesem Katalog. Nehmen Sie sich Zeit und entdecken Sie bewährtes Equipment und viele neue Angebote.

Die Erklärungen der im Katalog verwendeten Abkürzungen und Symbole finden Sie auf den Seiten 4-5.

Bestellen Sie:



Bei unseren deutschlandweiten Fachhandelspartnern vor Ort!

Den nächsten Partner in Ihrer Nähe
erfahren Sie unter der Rufnummer
+49 421 408844-0

Um die Lieferung für unsere Kunden so komfortabel wie möglich zu gestalten, versenden wir lagernde **Ware bei Bestellung bis 10 Uhr noch am selben Tag**.

Gasherd, 4 Brenner, Selbstmontage	42	Thermoisolierter Getränkebehälter	173
Gasherd, 6 Brenner, Selbstmontage	43	Kammer-Vakuuiergerät mit digitaler Steuerung	177
Kochtöpfe Serie Onset	51	Tellerregal	182
Bratpfannen	55	Tellerwagen	182
Paella-Pfanne	55	Lagerregal aus Aluminium	186
Wok-Pfanne, gebürsteter Edelstahl	56	Heisswasser-Spender inkl. Brennpastenbehälter	192
Wok-Pfanne mit Antihafbeschichtung, Serie ONSET	58	Tabletts	208
Bratpfanne mit Antihafbeschichtung, Serie ONSET	58	Polyestertabletts	208
Crêpes-Pfanne mit Antihafbeschichtung, Serie ONSET	58	Stalgast Blender	225
Bratpfanne mit Antihafbeschichtung, Serie ONSET	59	Sodasiphon	232
Crêpes-Pfanne mit Antihafbeschichtung, Serie ONSET	59	Kapseln für Sodasiphon	232
Bratpfanne mit Granitbeschichtung, Serie ONSET	59	Elektrischer Eiszerkleinerer	233
Bratpfanne mit Granitbeschichtung	59	BREMA Eisdispenser	233
Crêpes-Pfanne mit Granitbeschichtung	59	Kaffeesatzschublade mit Abklopfstange	244
Eimer, 10 Liter	65	Sahnebereiter/-siphon	246
Küchenschüssel	66	Kapseln für Sahnebereiter/-siphons	246
Portionierer/Kugelformer	81	Tortenring, verstellbar	250
Tischdosenöffner	83	Planetenmischer, automatische Steuerung	256
Lagerwaage, geeicht	87	Spiral-Teigknetmaschine, automatische Steuerung	270
Stalgast Messertasche	104	Rollengrill mit 11 antihafbeschichteten Rollen	290
Sanelli Messerset, inkl. fünf Messer und Rolltasche	104	Wärmevitrine, offen	306
Messerschärfmaschine, elektrisch	105	Kombidämpfer, FM Compact, elektronische Steuerung	330
Sanelli Pendelschäler	106	Kombidämpfer, FM Compact, Touchscreen	332
Besteckserie Kanadi	128	Zubehör FM COMPACT Kombidämpfer	334
Besteckserie Akendiz	128	High-Speed-Ofen RapidMaster	335
Besteckserie Hidraulic	129	Tiefkühltsch	347
Besteckserie Baguette	129	3-türige Saladette	350
Besteckserie BCN	130	2-türige Saladette mit Glasabdeckung und Arbeitsfläche, 2x GN 1/1	350
Kindergeschirr	131	Starline Kühlaufsatzvitrine	354
Serviettenspender für Servietten	148	Starline Pizza-Tisch	356
Buffetkorb aus Polypropylen, schwarz	150	Tiefkühltruhe mit Edelstahldeckel	371
Thermo-Eistransportbehälter auf Rollen	169	Tiefkühltruhe	371
Zutatenbehälter	169	Edelstahlmöbelserie ECO zur Selbstmontage	377
		Verschweißte Edelstahlmöbel	381
		Ei- und Messersterilisator	394

ERKLÄRUNGEN DER IM KATALOG VERWENDETEN ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE



Elektro



Edelstahl



Kupferbeschichtung



Gas



Edelstahl 18/0



Antihafbeschichtung



Elektroerhitzer



Edelstahl 18/10



Keramikbeschichtung



Brennpastenerhitzer



Polystyrol



gehärtetes Glas



für Induktion geeignet



Aluminium



Kristallglas



nicht für Induktion geeignet



Chromstahl



Glas mit Eichstrich



für Elektroherde geeignet



Polypropylen-Schaum



stapelbar



für Gasherde geeignet



Polycarbonat



für Sous Vide empfohlen



für Mikrowellengeräte geeignet



Polyethylen



Selbstmontage



spülmaschinenfest



Polypropylen



Lieferzeit innerhalb von 72 Stunden



nicht spülmaschinenfest



Nylon



Wasserenthärtung ab 6°dH empfohlen



geeignet für Umluftöfen



Silikon



LED-Beleuchtung



geeignet für Kaffeemaschinen



Holz



Geräteleistung



Raumvolumen



frei von BPA



maximale Traglast



HACCP-konform



für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet



vom Werk aus eichfähig



Normalkühlung



oder



Ofenkapazität



Tiefkühlung



und



maximale Einschubhöhe



statische Kühlung



Abmessungen BxTxH mm



doppelwandig



Umluftkühlung



Temperaturbereich



für Kombidämpfer geeignet



mit Flügeltüren



Temperaturangabe



Korbgröße 350x350 mm



von zwei Seiten zu öffnen



zum Gläserspülen geeignet



Korbgröße 400x400 mm



mit Schiebetüren



zum Tellerspülen geeignet



Korbgröße 500x500 mm



für Gastronorm
GN1/1 geeignet



zum Spülen von
Töpfen geeignet



Korbgröße 570x620 mm



für Euronorm EN/
Bäckernorm BN geeignet



zum Spülen von GN1/1-
Größen geeignet



Eigene Fertigung

NEU

Neues Produkt

ArtikelNr	Artikelnummer
Nr.	Nummer
Ø	Durchmesser
B	Breite
T	Tiefe
H	Höhe

L	Länge
Inh.	Inhalt
T	Temperatur
B (nutzbar)	nutzbare Breite
T (nutzbar)	nutzbare Tiefe
H (nutzbar)	nutzbare Höhe

D	Drehgeschwindigkeit
M	Maximalleistung
VPE	Verpackungseinheit
G	Gewicht
P	Leistung
U	Betriebsart

8-49

KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde	12-21
Grillplatten, Lavasteingrill	22-25
Fritteusen	26
Infra-Warmehälte-/Frittenwanne	27
Kippbratpfannen	28-29
Wokherde	30
Bains-Marie	31
Nudelkocher	32-33
Neutralelemente	34
Unterbauten und Zubehör	35
Gas-, Induktions- und Elektroherdokerherde	37-39
Gasbetriebene und elektrische Standherde	40-45
Grill- und Griddleplatten	46
Fritteusen	47
Elektro-Kippbratpfanne	48
Umluftöfen	49

50-62

KOCHGESCHIRR

Kochtöpfe Serie Onset	51
Kochtöpfe Serie Eco	52
Kochtöpfe Serie Standard	53-54
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn	54
Kochtopf-Untergestell	55
Bratpfannen, Paella-Pfanne	55
Wokpfannen	56
Titanium-Bratpfannen	57
Bratpfannen	58-59
Crepes-Pfannen	58-61
Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen	62

63-88

KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Edelstahleimer	64
Salatschleuder, Eimer	65
Schüsseln	66
Siebe, Seier	67-68
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel	69-72
Bratenwender, Schneebesens	73-74
Kartoffelstampfer	74
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben	75-76
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord	78
Quetschflaschen, Soßenspender	79
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner	80-81
Garnierbesteck, Schnittwerkzeug	82-83
Tischdosenöffner	83
Manuelle Schneidgeräte	84
Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen	85-87
Thermometer	88

89-111

MESSER & SCHNEIDBRETTER

Küchenmesser und Setangebote	92-104
Hackbeile	93, 100
Magnet-Messerhalter	103
Messertaschen	103-104
Messerschärfer und Wetzstähle	104-105
Küchenscheren, Sparschäler	106
Fleischklopfer	107
Schneidbretter	108-111
Hackblock	111

112-152

TISCHKULTUR

Besteck	113-130
Besteck und Porzellan für Kinder	131
Tafelgeschirr aus Porzellan	132-146
Menagen	147
Serviettenhalter	148
Salz- und Pfeffermøhlen	149
Mørser und StøÙel	149
Brot- und Obstkörbe	150-151
Suppenterrine	152
Steak- und Pizzabesteck	152

153-186

LAGERUNG & TRANSPORT

Gastronormbehälter	154-167
Transportbehälter	169-170
Thermoboxen, Thermobehälter	171, 173-175
Pizzataschen	172
Vakuuimier, Siegelgeräte und Zubehör	176-180
Transport- und Servierwagen	181-183
Lagerregale	184-186

187-216

BUFFETBEDARF

Wärmelampen	188
Chafing Dishes, Heizelemente	189-195
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrøher	196-200
Isolierkannen, Krøge	202-203
Servierplatten, Tablett, Rolltop-Präsentier	206-211
Getrånkedispenser	202, 205
Buffetständer	212
Fingerfood-Schieferplatten	213
Fingerfood-Servierartikel	214-216

217-223

CATERING EQUIPMENT

Elektrische Heizstrahler	218
Elektrischer Heizstrahler hångend	219-220
Elektrischer Tischheizstrahler	220
Gas-Heizstrahler	221
Klappbare Buffetmøbel	222
Stretchhussen	223
Abgrenzungsständer	223

224-239

BAR EQUIPMENT

Blender, Mixbecher	225
AusgieÙer, Zitruspressen	226
Messbecher und Bar-Equipment	227-230
Eiseimer, Flaschenkøhler und Ständer	231
Speedrack, Gläserschienen	230, 232
Zitruspresse	232-233
Eiswørfelbereiter, Zubehør und Eiscrusher	233-237
Bar Display Cooler	238-239

240-244

KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Kaffeemühlen	241
Filterkaffeemaschinen	242
Milchkühlschrank	242
Arbeitsische für Kaffeemaschinen	243
Milchschaumthermometer	244
Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter	244

245-257

BÄCKEREI- UND KONDITOREIBEDARF

Sahnebereiter/-siphon	246
Eisbehälter, Eisportionierer,	
Eisbecher	246-248
Spritzbeutel, Spritztüllen	248-249
Zubehör, Backpapier/-matten	250-251
Schokoladenspender, Fondanttrichter	252
Konditormesser	253
Etageren, Tortenplatten	254-255
Gasbrenner/Karamellisierer	255
Planetennixer	256-257

258-277

PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Pizzaöfen und Zubehör	259-268
Spiral-Teigknet-/	
Ausrollmaschinen	269-271
Pizzasapochel, -schaufel,	
Ofenbürste	272-273
Pizzaballenbehälter	273
Pizzableche	274
Pizza-Transporttaschen	274
Back-/Ofenhandschuhe	275
Pizza-Kühltische	275-277

278-287

VORBEREITUNGSGERÄTE

Kartoffelschälmaschinen	279
Aufschnittmaschinen	280-282
Gemüseschneider, Fleischmürber,	
Schnitzelpresse, Knochen säge	283-284
Fleischwölfe und Zubehör	284-285
Wurstfüller,	
Currywurstschneider	286-287

288-312

KÜCHENEQUIPMENT

Kontaktgrills	289, 293, 296
Fritteusen	290, 294, 297
Waffeleisen, Crêpesgeräte	292, 295, 300
Griddleplatten	291, 294, 299
Bains-Marie	295
Mikrowellengeräte	307-309
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer	298
Hähnchen- und Gyrosgrills	304-305
Salamander, Toaster,	
Konvektomaten	291, 301-303
Reisocher, Dörrautomat	304, 306
Wärmevitrine, Heiße Theke	306
Induktions-/Hockerkocher	304, 309-310
Sous Vide-Geräte und Zubehör	311-312

313-341

KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN

Kombidämpfer	
Stalgast ClassicCook	314, 318
Kombidämpfer	
Stalgast SmartCook	315-317, 319-321
Zubehör für Kombidämpfer	
ClassicCook/SmartCook	322-323
Kombidämpfer	
Stalgast FM Compact	324-333
Zubehör für Stalgast FM Compact	334
Highspeed-Ofen RapidMaster	335
Konvektomaten	
Stalgast EasyBake	336-338
Zubehör für Konvektomaten EasyBake	339
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste	340-341

342-373

KÜHLTECHNIK

Kühl- und Tiefkühlschränke	344-345
Kühl- und Tiefkühltische	346-348
Saladetten	
und Vorbereitungsische	349-351
Pizzatische,	
Bäckerei-Kühltechnik	352-353, 356-357
Pizzakühlauflätze	353-355
Glas- und Volltür	
Kühl-/Tiefkühlschränke	358-361
Kühlvitrinen/-Theken	362-366
Bar-Cooler, Display-Kühl-/	
Tiefkühlschränke	367-369
Zubehör	370
Tiefkühltruhen	371-372
Schockfroster	373

374-383

EDELSTAHLMÖBEL

Edelstahlmöbel zur Selbstmontage	
Arbeitsische	377
Topfspülen	378
Hängeschränke, Wandregale	378-379
Lagerregale, Spültische	379-380
Verschweißte Edelstahlmöbel	
Arbeitschrank, Handwaschbecken	381
(Durchreiche-)Hochschränke	382
Spülschränke, Zubehör	383

384-395

REINIGUNGSBEDARF

Arbeitsbekleidung	385-388
Spinde	389
Abfallbehälter, Mülleimer	390-392
Insektenvernichter	393-394
Reinigungstensilien	394
Ei- und Messersterilisator	394
Seifen-/Papierhandtuchspender	388, 395

396-421

SPÜLTECHNIK

Spülmaschinen	397-404
Spültische	405
Spülkörbe, Besteckkästen	406-408
Abtropf- und Lagergestelle	409
Wasserfilter, Wasserenthärter	
und Zubehör	409-412
Handwaschbecken	413
Mischbatterien, Geschirrbrausen	414-421



KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

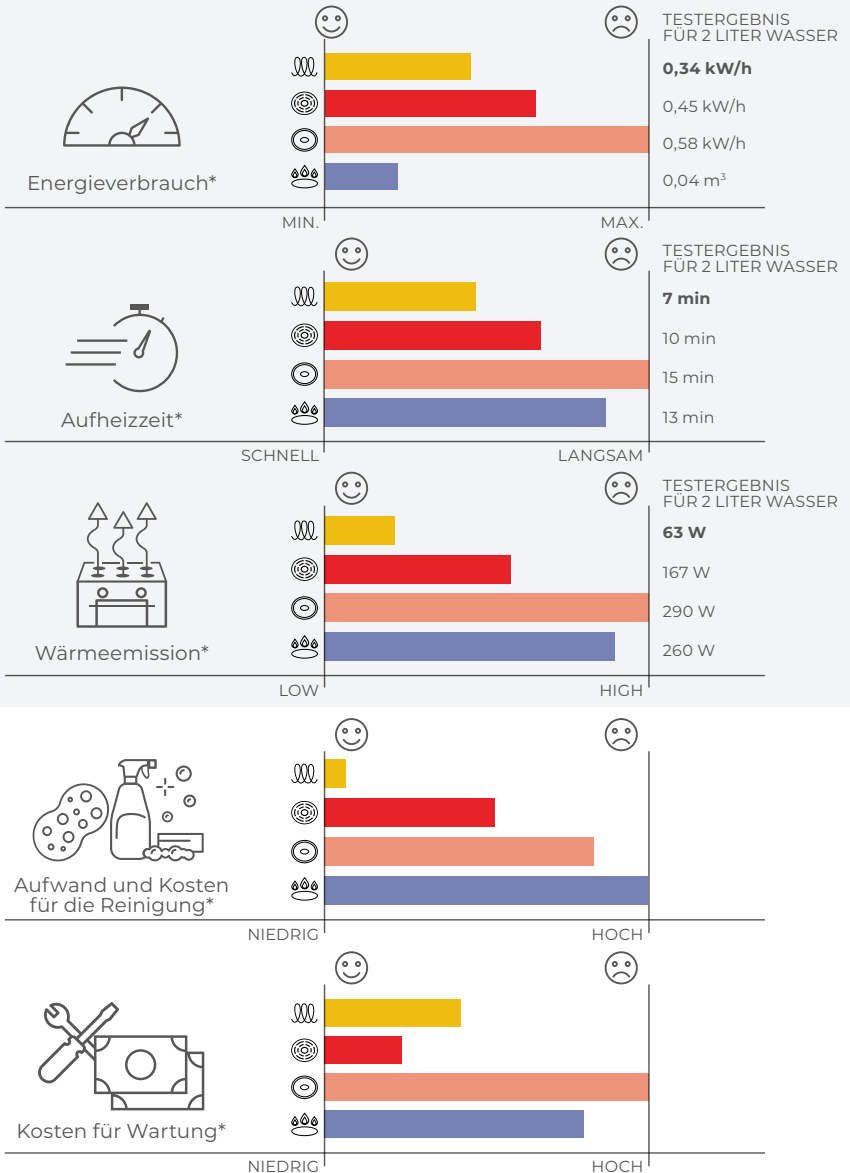
SERIE 700 ND

Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde	12-21
Grillplatten, Lavasteingrill	22-25
Fritteusen	26
Infra-Warmhalte-/Frittenwanne	27
Kippbratpfannen	28-29
Wokherde	30
Bains-Marie	31
Nudelkocher	32-33
Neutralelemente	34
Unterbauten und Zubehör	35

ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher	37-39
Gasbetriebene und elektrische Standherde	40-45
Grill- und Griddleplatten	46
Fritteusen	47
Elektro-Kippbratpfanne	48
Umluftöfen	49

VERGLEICH DER HEIZTECHNOLOGIEN



KOCHGERÄTE SERIE 700 ND ERGÄNZUNGSGERÄTE



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 Kamine
bei Gasgeräten



- erhöht die Geräteleistung
- höhere Arbeits- und Betriebssicherheit

Modernes Design
für mehr Komfort
und Hygiene



- erfüllt höchste Hygienestandards
- leichte Reinigung

ERGONOMIE - SICHERHEIT - MODERNES DESIGN

Die Stalgast 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 umweltschonend
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



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 aktuellen Stand der Technik
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



PL EIGENE FERTIGUNG

GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- **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



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3528,00
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3528,00
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statisch GN 2/1	3528,00
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3683,00
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3683,00
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3683,00
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3580,00
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3580,00
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3580,00
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	66,00
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	14,70
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	132,00

*nur bei Elektroöfen

GASHERD 6 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- **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 Füße



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	4149,00
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	4149,00
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	4359,00
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	4357,00
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	4252,00
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	4252,00
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	66,00
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	14,70
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	132,00

GASHERDE BASIC

- für alle Töpfe und Pfannen geeignet Kann mit Erdgas oder mit Flüssiggas betrieben werden
- mit Elektro- Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



GASHERD BASIC 4 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen*
- vertiefte Auffangwanne
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- Pilotflamme
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33454SE	4-Brenner (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3240,00
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3240,00

GASHERD BASIC 6 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenaufflage
- manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen*
- vertiefte Auffangwanne
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- Pilotflamme
- höhenverstellbare FüÙe

intuitive
Bedienelemente



ergonomischer
Türgriff



frontseitige
Bedienung der
Lüftungsklappe*



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Öfen	U* Herd/Öfen	Backofen	Preis (€) netto
SL33654SE	6-Brenner (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3872,00
SL33644SE	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3879,00

GASHERD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW & 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
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **größerer Topfdurchmesser für freistehende Geräte ohne Kamin möglich**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße



Gusseisenauflage



herausnehmbare Auffangwanne



Reduzierstern für 3,5 kW und 5 kW Brenner erhältlich

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL33210TE	2-Brenner (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	1063,00
SL33220TE	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	1063,00
SL33410TE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	1684,00
SL33420TE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	1684,00
SL33430TE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	1679,00
SL33610TE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	2357,00
SL33620TE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	2357,00
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	14,70
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	76,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-	88,30
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-	100,00
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	132,00

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
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



INDUKTIONSHERDE

- modernes 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 Füße



Anzeige



Glaskeramik
Kochfeld



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL40011S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	3585,00
SL40021S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	5890,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	76,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	88,30

GLASKERAMIK HERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- die innovative Infrarottechnik spart Energie und ermöglicht effizientes Arbeiten
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INOX



PL EIGENE FERTIGUNG

GLASKERAMIKHERD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes 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

intuitive
Steuerung



Glaskeramik
Kochstelle



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400	1054,00
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400	1799,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	76,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	88,30

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
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



ELEKTRO-HERD MIT 4 PLATTEN UND BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrauiertes 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



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
SL32412S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1	3249,00
SL30411S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1	3099,00
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-	66,00

ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND BACKOFEN

- modernes 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

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
SL32612S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1	3859,00
SL32611S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1	3722,00
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-	66,00

ELEKTRO-KOCHFELD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten
- 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 Füße

übersichtliche
Bedienelemente



abgerundete
Kanten



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400	738,00
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400	1149,00
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400	1752,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	76,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	88,30
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	100,00

GRILLPLATTEN, WASSERGRILL UND LAVASTEINGRILL

INOX PL EIGENE FERTIGUNG

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

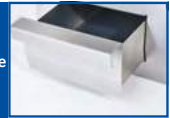
GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Fettauffangschale



Auffangrinne mit Ablassöffnung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL3710TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	1700,00
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	1821,00
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20	2627,00
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20	2851,00
SL3722TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	2749,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- 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



gerillte Grillfläche



übersichtliche Bedienelemente



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Voit	Preis (€) netto
SL360410T	glatt	400	700	250	4,05	400	1422,00
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,05	400	1469,00
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400	1984,00
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400	2150,00
SL360422T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	2065,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	76,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	88,30

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
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



Temperaturanzeige



Abluftklappe

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P Volt	P kW	Preis (€) netto
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1	2328,00
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1	2521,00
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1	2423,00

WASSERGRILL



- modernes 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



übersichtliche Bedienelemente



Grillrost mit integriertem Heizelement

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P Volt	P kW	Preis (€) netto
SL40141T	Wassergrill	400	700	250	4,08	400	2080,00
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,16	400	3385,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	76,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	88,30

GRIDDLEPLATTEN VERCHROMT



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

GAS-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT



- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm²
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Fettauffangschale



leicht zu reinigende Oberfläche



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	1956,00
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	2162,00
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20	3225,00
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20	3493,00
SL37182TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	3375,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT



- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm²
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



gerillte Grillfläche



ergonomische Knebel



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL36140T	glatt	400	700	250	4,05	400	1572,00
SL36141T	gerillt	400	700	250	4,05	400	1644,00
SL36180T	glatt	800	700	250	8,1	400	2317,00
SL36181T	gerillt	800	700	250	8,1	400	2502,00
SL36182T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	2404,00



LAVASTEINGRILL

- modernes 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 Füße
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



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	Volt	Preis (€) netto
SL4110SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	8	G20	2007,00
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	8	G20	2007,00
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	16	G20	2350,00
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	16	G20	2350,00
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-	84,80
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-	156,00
SL099903	Lavasteine, 3 kg	-	-	-	-	-	19,90

FRITTEUSEN

- 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
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

GASFRITTEUSE

- **17 Liter Beckengröße bei Einzelbecken**
- **2x7 Liter Beckengröße bei Doppelbecken**
- Pilotflamme
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- **mit Ablasshahn**
- Modell SL35115SE inkl. einem Frittierkorb 310x300x120 mm (BxTxH)
- Modell SL35122SE inkl. 2 Frittierkörbe 130x300x120 mm (BxTxH)
- **inkl. Fettauffangbehälter mit Sieb**
- höhenverstellbare Füße

Fet-
tauffang-
behälter
mit Sieb



effiziente
Heizelemente



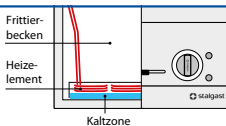
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20	2499,00
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20	3535,00

ELEKTROFRITTEUSE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergravirtes 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 Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)**
- **als Zubehör erhältlich: zwei kleine Fritteusenkörbe anstatt des größeren (nur für Tischgeräte)**
- höhenverstellbare Füße



Kaltzone



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



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL34109T	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400	1799,00
SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400	2229,00
SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400	2655,00
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-	234,00

INFRA-WARMHALTEWANNE

INOX

PL EIGENE
FERTIGUNG

- hält verschieden Speisen zuverlässig warm
- das Gerät kann freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INFRA-WARMEHALTE-/FRITTENWANNE ALS TISCHGERÄT



- besonders geeignet für frittierte Speisen
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kapazität: GN1/1
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



leistungsstarke
Wärmelampe



Abtropfeinsatz



intuitive
Bedienung



einfache
Entnahme des
Behälters



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL422001T	400	700	440	bis zu 75	1	230	1554,00

KIPPBRATPFANNEN

INOX

PL 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
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

GAS-KIPPBRATPFANNE



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Piezozündung
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütze zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m³)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 100°C bis 300°C
- höhenverstellbare FüÙe

automatische
Temperaturregelung



manuelle
Kippvorrichtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas	Inh. Liter*	Preis (€) netto
SL3980SE	800	700	850	17	~200	G20	58	4499,00

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m²)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 60°C bis 300°C
- höhenverstellbare Füße



Wasserauslass



schmale Schütte zum präzisen Entleeren



übersichtliche Bedienelemente

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Inh. Volt	Liter*	Preis (€) netto
SL381680S	800	700	850	10,8	~200	400	58	4499,00

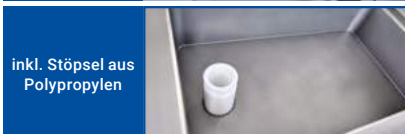
ELEKTRO-MULTIBRÄTER



- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Abluss im Geräteinnenraum**
- **mit Überlaufstutzen**
- **Tiegelgröße 19 Liter (0,16m²)**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



Abluss im Geräteinnenraum



inkl. Stöpsel aus Polypropylen

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL44150S	Multibräter	400	700	850	13	90	5	400	2759,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-	76,60



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
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

WOK-INDUKTIONSHERD

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviiertes 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 Füße



Display

Vertiefung mit Induktionsfeld

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL4003S	Wok-Induktionsherd	400	700	850	25	5	400	2199,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	400	-	-	-	-	-	76,60

WOK

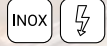
- KG1501400 gebürsteter Edelstahl, Grifflänge 200 mm
- KG1502400 polierter Edelstahl, Grifflänge 185 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1501400	400	120	63,80
KG1502400	400	120	85,40



BAINS-MARIE

- 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



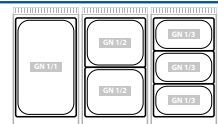
ELEKTRO-BAIN-MARIE ALS TISCHGERÄT

- modernes 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

intuitive
Bedienung



Beispiele für
Bestückungs-
möglichkeiten



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL421011T	Bain-Marie	400	700	250	0,8	230	1054,00
SL421021T	Bain-Marie	800	700	250	1,6	230	1526,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite						76,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite						88,30

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
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



GAS-NUDELKOCHER



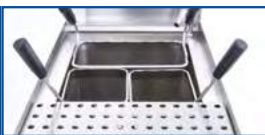
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat**
- Piezozündung
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße



Wasserzulauf



inkl.
Abtropfblech



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL47109SE	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20	2410,00
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	154,00
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	220,00

ELEKTRO-NUDELKOCHER



- modernes 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 Füße



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL46106S	Pastakocher	400	700	850	15	6	400	1949,00
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	154,00
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	220,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	76,60



NEUTRALELEMENTE

- als Abstell- und Arbeitsfläche ein wichtiger Bestandteil der Serie
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

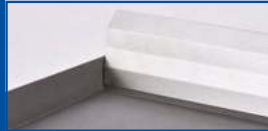
NEUTRALELEMENTE

- 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
1.	SL302210T	Neutralelement	400	700	250	433,00
	SL302220T	Neutralelement	800	700	250	498,00
	SL302230T	Neutralelement	1200	700	250	652,00
2.	SL302211T	Neutralelement mit Schublade	400	700	250	573,00
	SL302221T	Neutralelement mit Schublade	800	700	250	710,00
	SL302231T	Neutralelement mit 2 Schubladen	1200	700	250	972,00
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	76,60
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	88,30
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	100,00

UNTERBAUTEN UND ZUBEHÖR



- geeignet für alle Kochgeräte und Neutralelemente der Serie 700 ND
- mit Kabelschacht bei geschlossenen Unterbauten
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

UNTERBAUTEN

- verstärkte Konstruktion
- bis zu 3 Geräte mit 400er Breite auf einen Unterbau 1200 mm montierbar
- höhenverstellbare Füße



AUFSATZ-KAMIN

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



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
SL993204	400 mm	76,60
SL993208	800 mm	88,30
SL993212	1200 mm	100,00

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
SL2401200	225	35	14,70

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL992310U	Unterbau offen	400	575	600	250,00
	SL992320U	Unterbau offen	800	575	600	368,00
	SL992330U	Unterbau offen	1200	575	600	474,00
2.	SL992311U	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	575	600	315,00
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	575	600	411,00
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	575	600	514,00
3.	SL992312U	Unterbau mit Flügeltür	400	640	600	413,00
	SL992322U	Unterbau mit Flügeltür	800	640	600	613,00
	SL992332U	Unterbau mit Flügeltür	1200	640	600	735,00

TÜREN FÜR UNTERBAUTEN

- Türen zur Selbstmontage ausgestattet mit Scharnieren und Montageplatten
- doppelwandig
- (1) passt zu: SL992311U, SL992321U
- (2) passt zu: SL992331U



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL990401L	400 mm breit, Türanschlag links	393	110	441	140,00
	SL990401R	400 mm breit, Türanschlag rechts	393	110	441	140,00
2.	SL990601L	600 mm breit, Türanschlag links	593	110	441	162,00
	SL990601R	600 mm breit, Türanschlag rechts	593	110	441	162,00

ABSCHLUSSLEISTE FÜR SEITENKANTEN



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL9940101	niedrig, kurz	8	589	19	72,50
	SL9940102	niedrig mittlere Länge	8	619	19	74,20
	SL9940103	niedrig, lang	8	660	19	77,10
2.	SL9940201	hoch, kurz	7	589	40	84,70
	SL9940202	hoch, mittlere Länge	7	617	40	88,20

WOKAUFSATZ

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



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SL9910225	200	200	132,00

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

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX



- 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

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



effiziente
Doppelkranzbrenner



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	p kW	Gas	Preis (€) netto
HK03109E	Hockerkocher	565	605	380	9	G20	702,00
HK03218E	Hockerkocher, Doppelbrenner	1140	605	380	2x9	G20	1625,00
SL2400Z	Reduzierstern	300	300	10	-	-	19,50

HOCKERKOCHER TOP POWER

- abnehmbarer Rost aus Gusseisen
- 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 von 50 bis 100 Liter
- höhenverstellbare FüÙe



14 kW Brenner



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK04114E	567	639	394	14	G20	860,00
HK04111P	567	639	394	11	G30	846,00

GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

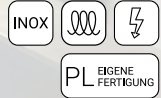
- Rost aus Edelstahl
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 20 % (1,0 kW) möglich
- empfohlen für Töpfe bis 40 Liter
- Düsen für Erdgas (G20) im Lieferumfang enthalten
- höhenverstellbare FüÙe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK01105P	340	340	340	5	G30	355,00
HK01105E	340	340	340	5	G20	353,00

INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

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



INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- ergonomische Knebel
- **HK020205 für Kochgeschirr bis zu Ø 250 mm, 5 kW**
- **HK020108 für Kochgeschirr bis zu Ø 320 mm, 8 kW**
- 9 Leistungsstufen
- effizientes Kühlsystem
- Topferkennungssystem
- robuste Glaskeramik-Induktionsplatte
- Anzeige der Betriebsparameter
- geeignet für große Töpfe bis 100 Liter
- höhenverstellbare FüÙe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK020205	500	500	380	5	400	1854,00
HK020108	600	600	380	8	400	2058,00



ELEKTRO-HOCKERKOCHER

- geeignet für große Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehendes Ergänzungsgerät
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung



ELEKTRO-HOCKERKOCHER

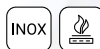
- Kochplatte mit 400 mm Durchmesser und 5kW Leistung
- 6 Leistungsstufen
- **geeignet für Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare FüÙe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK00105	580	580	380	5	400	1283,00



GASHERD

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



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



REDUZIERSTERN

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

2



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	FS01410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1571,00
	FS01420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1571,00
	FS01430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1571,00
	FS01610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	2199,00
	FS01620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	2199,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	14,70
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	132,00

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



Topfhalterung
aus
Gusseisen



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	FS03410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	1842,00
	FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	1842,00
	FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	1842,00
	FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	1842,00
	FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	1842,00
	FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	2591,00
	FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	2591,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	14,70
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	132,00

REDUZIERSTERN

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



4-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE



- **robuste Ausführung zur Selbstmontage**
- effiziente Gasbrenner in verschiedenen Ausführungen
- stabile Verbindung von Korpus und Beinen
- Pilotflamme
- Topfhalterungen aus Gusseisen
- geeignet für Erd- und Flüssiggas
- inkl. Grundboden
- platzsparende Lagerung
- geringe Transportkosten
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)

NEU



**Selbstmontage,
solide Ausführung**



REDUZIERSTERN

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



WOKAUFSATZ

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
1.	FS11410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1520,00
	FS11410SP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	1520,00
	FS11420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1520,00
	FS11420SP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	1520,00
	FS11430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1520,00
	FS11430SP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	1520,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	200	200	-	-	-	-	14,70
3.	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	132,00

6-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE



- robuste Ausführung zur Selbstmontage
- effiziente Gasbrenner in verschiedenen Ausführungen
- stabile Verbindung von Korpus und Beinen
- Pilotflamme
- Topfhalterungen aus Gusseisen
- geeignet für Erd- und Flüssiggas
- inkl. Grundboden
- platzsparende Lagerung
- geringe Transportkosten
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)

NEU



1

Selbstmontage,
solide Ausführung



REDUZIERSTERN

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

2



WOKAUFSATZ

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

3



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
1.	FS11610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	2149,00
	FS11610SP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	2149,00
	FS11620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	2149,00
	FS11620SP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	2149,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	14,70
3.	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	132,00

INDUKTIONSHERDE

- können nur mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen betrieben werden
- unsere Induktionstechnik ist besonders energieeffizient und ermöglicht ein schnelleres Arbeiten durch kurze Aufheizzeiten
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



INDUKTIONSHERDE

- geringerer Energieverbrauch
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Überhitzungsschutz
- Induktionsspulen Ø 225 mm, 3,5 kW
- 9 Leistungsstufen
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Restwärmeanzeige
- effizientes Kühlsystem
- Anzeige der Betriebsparameter
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS400107S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	2998,00
FS400214S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	5345,00

Glaskeramik
Kochfeld



ELEKTROHERD

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



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



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS00410S	4-Platten	800	700	850	10,4	400	1077,00
FS00610S	6-Platten	1200	700	850	15,6	400	1733,00

ELEKTRO-GRILLPLATTEN

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS STANDGERÄT

- ansprechendes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettaufschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS100110S	glatt	400	700	850	4,05	400	1137,00
FS100111S	gerillt	400	700	850	4,05	400	1201,00
FS100120S	glatt	800	700	850	8,10	400	1586,00
FS100121S	gerillt	800	700	850	8,10	400	1705,00
FS100122S	1/2 & 1/2	800	700	850	8,10	400	1640,00

Bedienelemente



ELEKTRO-FRITTEUSE

- Standfritteuse mit Kaltzone
- freistehendes Ergänzungsgerät
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



ELEKTRO-FRITTEUSE ALS STANDGERÄT

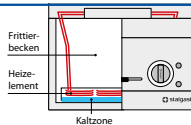
- ansprechendes Design
- ergonomische Knebel
- lasergrafiertes Bedienfeld
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)
- als Zubehör erhältlich:
zwei kleine Fritteusenkörbe 105x350x110 mm (SL2402350)
- höhenverstellbare Füße



wahlweise mit
zwei schmalen
Körben
bestückbar



Kaltzone



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS12109S	Stand-Fritteuse	400	700	850	10	9	400	1991,00
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte	105	350	110	-	-	-	234,00

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

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



KIPPBRATPFANNE

- die große Bratfläche (0,27 m²) 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



Tiegel aus
Edelstahl



Bedienelemente



verstärktes
Untergestell



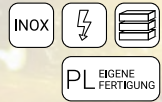
empfohlenes
Zubehör:
Waschbrause



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	M Koteletts/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS0470S	Kippbratpfanne	700	786	912	bis zu 300	100	6,3	400	2109,00
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-	128,00

FREISTEHENDER UMLUFTOFEN

- geeignet als Unterbau für Tischgeräte der Serie 700 ND
- mit Grillfunktion



UMLUFTOFEN MIT GRILL ALS UNTERBAU FÜR SERIE 700ND ODER FREISTEHEND

- Frontblende aus Edelstahl
- verglaste Ofentür
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
- Timer mit Option für Dauerbetrieb
- mit Grillfunktion durch einzeln arbeitende Oberhitze
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Ofeninnenraum-Abmessung: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- mit Innenraumbeleuchtung
- Führungsschienen für Roste mit den Abmessungen 600 x 400 mm oder GN 1/1
- inklusive einem Edelstahl-Rost
- stapelbar (maximal drei Geräte)
- passender Stapelrahmen: FS049903
- FüÙe (20 mm)



doppeltes Sicherheitsglas



ergonomischer Edelstahlgriff



drei Einschübe



optionaler Stapelrahmen



höhenverstellbare FüÙe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS040603	Umluft-Ofen	800	640	600	6,54	400	1268,00
FS049903	Stapelrahmen	-	-	-	-	-	126,00



KOCHGESCHIRR

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

Kochtöpfe Serie Onset	51	Wokpfannen	56
Kochtöpfe Serie Eco	52	Titanium-Bratpfannen	57
Kochtöpfe Serie Standard	53-54	Bratpfannen mit Antihafbeschichtung	58-59
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn	54	Bratpfannen mit Granitbeschichtung	59
Kochtopf-Untergestell	54	Crêpes-Pfannen	58-61
Bratpfannen, Paella-Pfanne	55	Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen	62

KOCHTÖPFE SERIE ONSET

- aus Edelstahl gefertigt
- Boden hergestellt aus mehreren Materiallagen
- passende Deckel zusätzlich erhältlich



NEU



SUPPENTOPF HOHE FORM

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0901160	160	150	2,8	49,00
KG0901200	200	190	5,8	69,00
KG0901240	240	200	8,5	89,00
KG0901280	280	240	14,5	139,00
KG0901320	320	320	25,0	209,00
KG0901360	360	360	36,0	279,00
KG0901400	400	400	47,5	329,00
KG0901450	450	450	71,0	449,00
KG0901500	500	500	95,0	542,00

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0902160	160	110	2,0	39,00
KG0902200	200	130	3,8	52,90
KG0902240	240	150	6,0	72,90
KG0902280	280	170	10,0	106,00
KG0902320	320	190	14,5	148,00
KG0902360	360	220	20,5	198,00
KG0902400	400	250	29,5	259,00
KG0902450	450	280	42,5	379,00

SUPPENTOPF

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0903200	200	90	2,5	49,00
KG0903240	240	105	4,3	68,00
KG0903280	280	120	7,0	98,50
KG0903320	320	150	11,0	139,00
KG0903360	360	170	16,0	194,60
KG0903400	400	190	22,0	248,00

STIELKASSEROLLE

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0904160	160	75	1,5	44,50
KG0904200	200	90	2,5	56,00
KG0904240	240	105	4,3	76,00
KG0904280	280	120	7,0	108,00



DECKEL

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0906160	160	12,60
KG0906200	200	16,80
KG0906240	240	21,60
KG0906280	280	29,00
KG0906320	320	39,50
KG0906360	360	48,00
KG0906400	400	56,20
KG0906450	450	69,00
KG0906500	500	84,80

SAUTEUSE

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0905160	160	60	0,7	48,00
KG0905200	200	60	1,2	59,00
KG0905240	240	70	2,2	72,50



PASTAKORB

- geeignet für Töpfe mit einem Durchmesser von min. 360 mm und einer Höhe von min. 220 mm
- Preis pro Stück

Artikelnr.	Preis (€) netto
KG0990360	68,00



KOCHTÖPFE SERIE ECO



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

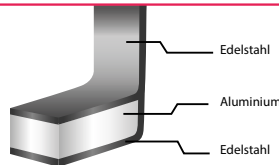


1



2

optimale
Wärmeverteilung
durch
Sandwichboden



1 SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0801240	240	200	9	52,10
KG0801280	280	250	15,4	65,60
KG0801320	320	260	20,9	85,50
KG0821320	320	320	25,7	93,90
KG0801360	360	360	36,6	128,00
KG0801400	400	400	50,3	158,00
KG0801450	450	450	71,6	228,00
KG0801500	500	500	98,2	277,00

2 SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

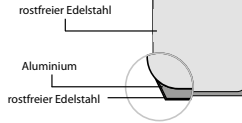
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0802280	280	180	11,1	62,30
KG0802320	320	200	16,1	80,50
KG0802360	360	220	22,4	104,00
KG0802400	400	260	32,6	133,00
KG0802450	450	360	57,3	206,00

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



Punkt-
verschweißte
Kaltgriffe



SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0101160	160	120	2,5	34,50
KG0101200	200	200	6,3	52,70
KG0101240	240	200	9,0	64,90
KG0101280	280	250	15,4	86,90
KG0101320	320	260	20,9	122,00
KG0101321	320	320	25,7	137,00
KG0101360	360	360	36,6	179,00
KG0101400	400	400	50,3	227,00
KG0101450	450	450	71,6	281,00
KG0101500	500	500	98,2	340,00

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0102160	160	95	1,9	33,50
KG0102200	200	140	4,4	44,10
KG0102240	240	160	7,2	58,70
KG0102280	280	180	11,1	71,00
KG0102320	320	200	16,1	108,00
KG0102360	360	220	22,4	133,00
KG0102400	400	300	37,7	188,00
KG0102450	450	360	57,3	249,00
KG0102500	500	320	62,8	266,00

SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0103200	200	105	3,3	40,90
KG0103240	240	110	5,0	52,70
KG0103280	280	130	8,0	66,00
KG0103320	320	160	12,9	102,00
KG0103360	360	180	18,3	121,00
KG0103400	400	250	31,4	166,00



BRARENTOPF

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0104360	360	110	11,2	109,00

STIELKASSEROLLE

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0301160	160	95	1,9	29,50
KG0301200	200	105	3,3	35,10
KG0301240	240	110	5,0	45,60
KG0301280	280	130	8,0	59,00

STIELKASSEROLLE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0302160	160	95	1,9	23,30
KG0302200	200	105	3,3	28,10
KG0302240	240	110	5,0	37,40
KG0302280	280	130	8,0	46,00

SAUTEUSE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0303200	200	65	1,2	23,50
KG0303240	240	75	2,2	29,40

KARTOFFELKOCHKESSEL MIT ABLASSHAHN

- inkl. Ablasshahn
- gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden
- punktverschweißte Kaltgriffe
- inkl. Deckel
- mit verstärkten Griffen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0105400	400	400	50,3	176,00



PASTAKORB

- 4-teilig
- passend zu den Suppentöpfen KG0103320 (Seite 53)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2207320	300	180	129,00



KOCHTOPF-UNTERGESTELL

- verschweißt

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VUG04450	400	400	450	247,00
VUG05550	500	500	450	280,00
VUG06650	600	600	450	316,00

BRATPFANNEN

- geeignet für Induktion
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche



EDELSTAHL-BRATPFANNEN

- mit Sandwichboden
- KG0907360 und KG0907400 mit Zusatzgriff

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KG0907200	200	40	42,50
	KG0907240	240	45	58,00
	KG0907280	280	50	84,60
	KG0907320	320	55	109,00
2.	KG0907360	360	60	149,50
	KG0907400	400	60	198,00

INOX



NEU



NEU

EDELSTAHL-BRATPFANNE

- mit verkapseltem Sandwichboden
- Pfannen ab 360 mm Durchmesser mit Zusatzgriff

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0402200	200	40	23,70
KG0402240	240	42	29,50
KG0402280	280	48	37,40
KG0402320	320	52	51,40
KG0402360	360	65	71,50
KG0402400	400	70	86,20

INOX



NEU

PAELLAPFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0908360	360	60	139,00
KG0908400	400	60	178,00

INOX



NEU

WOKPFANNE

- Sandwichboden



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0909380	380	60	164,00



NEU

WOKPFANNE

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



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	L (Griff) mm	Preis (€) netto
1.	KG1501400	400	120	200	63,80
2.	KG1502400	400	120	185	85,40



Griffbefestigung
KG1501400



Griffbefestigung
KG1502400



EDELSTAHL-BRATPFANNE

- für Induktion geeignet



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0403240	240	42	42,00
KG0403280	280	48	52,20
KG0403320	320	52	72,50



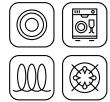
BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Carbonstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1201280	280	40	32,50



TITANIUM-BRATPFANNEN



TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

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



Pfannenboden



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0701240	240	55	72,00
KG0701280	280	55	79,00
KG0701320	320	55	94,80



TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- induktionsgeeignet
- Kaltgriffe aus Edelstahl



Pfannenboden



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0702240	240	50	86,90
KG0702280	280	55	96,60



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- mit Antihafbeschichtung aus Xylan
- besonders leicht zu reinigen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1601240	240	50	48,30
KG1601280	280	55	55,20

INOX

Griffbefestigung



Pfannenboden

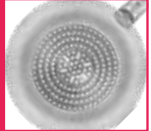


BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG ONSET



- aus Aluminium
- induktionsgeeignet
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl
- hitzebeständige, ergonomische Griffe

Pfannenboden



CREPES-PFANNE

AI

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0921240	240	28	0,9	65,00
KG0921280	280	30	1,3	72,00
KG0921320	320	35	1,9	84,00



NEU

BRATPFANNE

AI

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0920240	240	47	1,6	65,00
KG0920280	280	51	2,4	76,00
KG0920320	320	55	3,5	88,00
KG0920360	360	59	4,8	126,00
KG0920400	400	63	6,3	148,00



NEU

WOK-PFANNE

AI

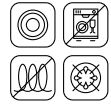
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0919280	280	93	4,2	86,00
KG0919320	320	95	5,3	98,00
KG0919360	360	120	8,5	148,00



NEU

BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Aluminium
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl
- hitzebeständige, ergonomische Griffe



NEU

CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0921260	260	30	1,1	52,00
KG0921300	300	31	1,5	62,00

Al



BRATPFANNE

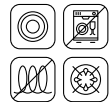
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0910200	200	42	1,0	42,00
KG0910240	240	47	1,6	49,80
KG0910280	280	51	2,4	59,90
KG0910320	320	53	2,9	69,50
KG0910360	360	59	4,8	99,80
KG0910400	400	63	6,3	122,00

Al



NEU

ALUMINIUM-BRATPFANNEN MIT GRANITBESCHICHTUNG, ANTIHAFT



CREPES-PFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0931260	260	29	1,1	48,40
KG0931300	300	31	1,5	58,60

Al

NEU

BRATPFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0930200	200	42	0,9	36,00
KG0930240	240	47	1,6	46,00
KG0930280	280	51	2,4	57,00
KG0930320	320	55	3,5	67,00
KG0930360	360	59	4,8	95,80
KG0930400	400	63	6,4	116,00

Al

NEU



Artikel
KG0930360 und
KG0930400
mit flachem
Stielgriff



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
KG1111200	200	35	0,8	21,30
KG1111240	240	45	2,0	26,10
KG1111280	280	50	3,0	35,10



2 CREPES-PFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1112255	255/215	17	28,20



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
KG1101200	200	35	0,8	18,40
KG1101240	240	40	1,2	22,50
KG1101280	280	45	2,0	29,50
KG1101320	320	50	3,0	36,30
KG1101360	360	55	4,0	50,20
KG1101400	400	60	5,0	57,40



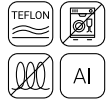
2 CREPES-PFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1104260	255 / 215	17	23,30
KG1104300	292 / 255	17	30,50



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
KG1001200	200	40	0,9	40,70
KG1001240	240	40	1,3	47,40
KG1001280	280	45	2,0	53,40
KG1001320	320	50	3,0	67,30
KG1001360	360	50	4,0	87,00
KG1001400	400	55	5,0	104,00



BRATPFANNE TIEFE FORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1003200	200	60	1,6	58,40
KG1003240	240	65	2,6	69,50
KG1003280	280	75	3,8	83,90



CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1004250	250	20	0,8	37,30
KG1004280	280	20	1,1	42,50

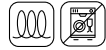


FISCHPFANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1005380	380	260	40	3,0	122,00



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

1 GRILLPFANNE

- quadratisch

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1406240	230	230	35	2,6	22,10



2 BRAT- UND GRILLPLATTE

- doppelseitig (gerillt/glatt)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1407480	480	260	20	5,0	76,20



SERVIERGESCHIRR AUS GUSSEISEN



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

1 SERVIERPFANNE MIT HOLZUNTERSETZER

- Abmessung Holzuntersetter: 280x155 mm (BxT)
- abnehmbarer Griff aus Gusseisen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1409240	240	140	25	1,13	16,60



2 MINI-SERVIERPFANNE MIT GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetter 310x160 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1401210	210	150	55	0,8	27,70





KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

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

Edelstahleimer	64	Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord	78
Salatschleuder, Eimer	65	Quetschflaschen, Soßenspender	79
Schüsseln	66	Pinzetten, Zangen, Dosenöffner	80-81
Siebe, Seiher	67-68	Garnierbesteck, Schnittwerkzeug	82-83
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel	69-72	Tischdosenöffner	83
Bratenwender, Schneebesens	73-74	Manuelle Schneidgeräte	84
Kartoffelstampfer	74	Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen	85-87
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben	75-76	Thermometer	88

EDELSTAHLEIMER PREMIUM

INOX

- mit Maßeinteilung
- Randbreite: 10 mm



EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0401070	235 / 157	245	7	58,50
KG0401100	280 / 200	245	10	68,90
KG0401120	290 / 200	270	12	98,30
KG0401150	305 / 200	310	15	105,00



EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0402100	280 / 202	265	10	118,00
KG0402150	305 / 202	330	15	135,00



DECKEL

- passend zu den Edelstahlheimern Premium

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0403100	280	32,80
KG0403150	305	39,80

EDELSTAHLEIMER STANDARD

INOX

- mit Maßeinteilung
- mit oder ohne Bodenreif
- stapelbar



EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0404070	230/155	250	7	45,00
KG0404100	293/205	245	10	64,70
KG0404120	295/230	275	12	76,30
KG0404150	300/200	340	15	87,90



EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0405100	275/200	285	10	76,30
KG0405120	290/200	305	12	85,60
KG0405150	300/200	354	15	97,10



DECKEL

- passend zu den Edelstahlheimern Standard

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0406100	275	23,10
KG0406120	290	23,10
KG0406150	300	30,10

SALATSCHLEUDER

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- mit Wasserauslauf



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2101019	420	580	19	246,00



herausnehmbares Schleudersieb



Ablaufschlauch



EIMER

- aus strapazierfähigem weißen Polyethylen
- Temperaturbeständig von -40°C bis 90°C
- mit Messskala in Literschritten bis 10 l
- mit Ausguss und Tragebügel
- ohne Deckel

Messskala



Artikelnr.	B mm	T mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0407100	290	290	12,0	17,00

NEU



KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2304180	180	80	1,2	6,71
KG2304200	200	80	1,6	6,93
KG2304240	240	100	2,7	8,79
KG2304280	280	100	4,0	12,80
KG2304300	300	110	5,0	15,10
KG2304320	320	110	6,0	17,50
KG2305360	360	130	8,0	20,30

KÜCHENSCHÜSSEL

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



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2305400	400	110	8,0	25,60
KG2305500	500	130	14,0	34,60
KG2305550	550	145	19,0	40,00
KG2305600	600	160	27,0	56,00
KG2305700	700	185	45,0	79,80
KG2305800	800	205	65,0	118,00
KG2305900	900	225	90,0	151,00

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2303200	200	98	2,5	20,30
KG2303380	380	180	16,0	80,10

INOX

SCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2307160	160	60	0,7	3,18
KG2307200	200	70	1,2	4,26
KG2307220	220	80	1,6	5,11
KG2307250	250	90	2,3	6,79
KG2307280	280	95	3,0	9,34
KG2307310	310	105	5,0	12,40
KG2307340	340	115	6,0	15,30
KG2307375	375	120	8,0	22,60

INOX

INOX

SCHÜSSEL

- Edelstahl satiniert
- stapelbar

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2308160	160	75	1,0	9,80
KG2308200	200	90	2,0	16,20
KG2308240	240	110	3,5	19,80
KG2308280	280	132	6,2	26,00
KG2308300	300	140	7,0	28,00
KG2308350	350	160	11,5	38,00
KG2308400	400	180	16,5	49,00

INOX

INOX

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar
- mit Griffen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2306400	400	185	14,5	107,00
KG2306450	450	200	21,0	122,00
KG2306500	500	220	28,0	166,00

INOX

KÜCHENSIEB


INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis netto (€)
KG2211120	120	140	5,83
KG2211150	150	150	6,50
KG2211180	180	170	9,18
KG2209200	200	180	12,50

TERRINEN - / KUCHENFORM

INOX

- Formen:
KG0214001-
KG0214002- 



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
KG0214001	400	65	35	0,6	59,50
KG0214002	400	50	40	0,4	59,50

GAZESIEB

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis netto (€)
KG2208200	200	150	88,20
KG2208240	240	180	119,00

SPITZSIEB

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis netto (€)
KG2210200	200	170	24,40
KG2209240	240	210	31,00

MEHLSIEB

- Lochung: ca. 1 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis netto (€)
KG2211200	210	70	19,10
KG2211250	250	75	21,10
KG2211300	310	75	28,30

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



Artikelnr.	Ø mm	Preis netto (€)
KG2212004	210	32,90

SUPPENSIEB

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

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2201220	220	260	102,00
KG2201260	260	260	118,00

GROSSKÜCHENSIEB

- Griff aus Holz
- L=Grifflänge

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2202300	300	430	49,10
KG2202350	350	430	58,20

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204220	220	100	6,94
KG2204240	240	100	7,15

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204360	360 / 200	220	57,30
KG2204375	375 / 175	185	38,60

GEMÜSESEIHER KONISCH

- poliert

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2205280	280	160	50,10
KG2205320	320	170	77,20
KG2205360	360	190	82,90
KG2205400	400	220	97,10

GEMÜSESEIHER KONISCH

- seidenmatt

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2206450	450 / 290	240	171,00
KG2206500	500 / 330	260	190,00

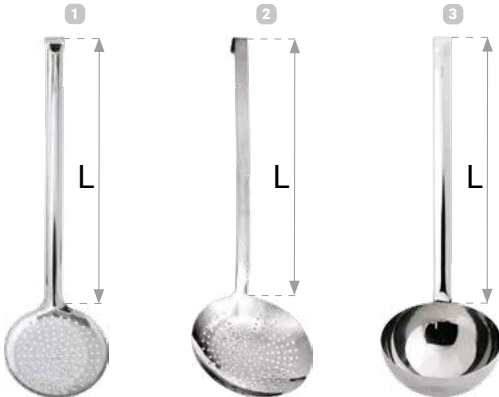
MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

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



Aus einem Stück gefertigt

Griff mit Aufhängung



1 SCHAUMLÖFFEL

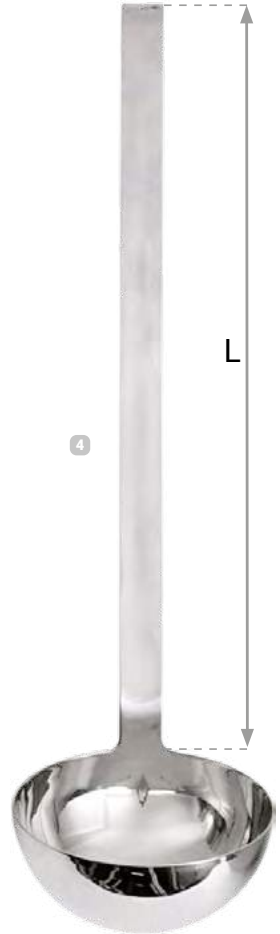
Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis netto (€)
KK0101100	100	325	8,98
KK0101120	120	360	11,50
KK0101140	140	385	14,70
KK0101160	160	415	20,60
KK0102200	200	480	32,50

2 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis netto (€)
KK0102100	100	305	10,80
KK0102120	120	360	13,60
KK0102140	140	380	15,90
KK0102160	160	415	21,70

3 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
KK0103006	60	275	0,06	6,13
KK0103012	80	295	0,12	8,53
KK0103025	100	340	0,25	12,40
KK0103040	120	365	0,40	16,40
KK0103075	145	395	0,75	22,00
KK0103200	200	480	2,00	48,70



4 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
KK0104007	65	315	0,07	10,40
KK0104013	80	345	0,13	13,10
KK0104020	90	362	0,20	14,50
KK0104025	100	380	0,25	16,60
KK0104045	120	420	0,45	20,90
KK0104067	140	440	0,67	24,80
KK0104100	160	474	1,00	27,60
KK0104150	180	500	1,50	35,50



MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0301400	Schöpfkelle	400	0,18	11,50
2.	KK0302400	Fleischgabel	400	-	8,84
3.	KK0303400	Servierlöffel geschlitzt	400	-	8,59
4.	KK0304400	Servierlöffel	400	-	8,59

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
5.	KK0306400	Spaghettilöffel	400	-	9,37
6.	KK0307400	Schaumlöffel	400	-	9,37
7.	KK0308400	Bratenwender geschlitzt	400	-	8,84

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0201340	Fischheber	340	33,70
2.	KK0203500	Fleischgabel	500	49,50
3.	KK0206460	Servierlöffel	460	13,60

KOCHUTENSILIEN

• runder Griff

INOX



7



8



9



10



11



6 Haken

12

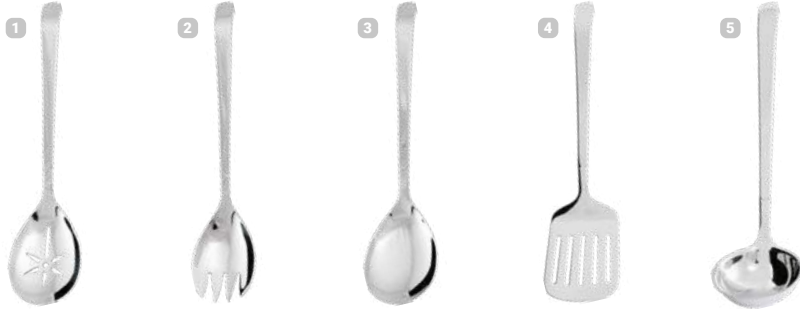
NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0401345	Fisch- / Schaumlöffel	-	345	9,15
2.	KK0402345	Fleischgabel	-	320	7,69
3.	KK0403328	Servieröffel	-	328	7,69
4.	KK0404280	Schöpfkelle	70	280	8,67
	KK0404310	Schöpfkelle	85	310	8,67
5.	KK0405307	Spaghettilöffel	-	307	8,67
6.	KK0406320	Bratenwender geschlitzt	-	320	9,15
7.	KK0407270	Kugel-Schneebeesen	-	270	7,69
8.	KK0409190	Pendelschäler	-	190	7,92
9.	KK0410165	Sparschäler	-	165	6,93
10.	KK0411190	Pizza- / Teigschneider	57	190	7,80
11.	KK0413220	Dosenöffner	-	220	16,60
12.	KG5425400	Hakenleiste	-	400	19,80

KOCHUTENSILIEN



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0601310	Servierlöffel geschlitzt	310	-	11,10
2.	KK0602300	Serviergabel	300	-	9,97
3.	KK0603315	Servierlöffel	315	-	11,10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	KK0604315	Bratenwender geschlitzt	315	-	11,10
5.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	13,80

KOCHUTENSILIEN



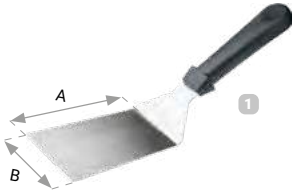
- aus glasfaserverstärktem Material
- geeignet für antihafbeschichtete Oberflächen
- spülmaschinenfest
- hitzebeständig bis 220°C



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0501250	Universalzange	250	7,95
	KK0501320	Universalzange	320	10,60
2.	KK0502350	Servierlöffel geschlitzt	350	9,53
3.	KK0503350	Servierlöffel	350	9,80

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	KK0504310	Schöpflöffel	90	310	0,11	10,20
5.	KK0505350	Schaumlöffel	-	350	-	10,20
6.	KK0506300	Bratenwender geschlitzt	-	350	-	10,70

BRATENWENDER



1 BRATENWENDER

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1404280	280	13,00

2 BRATENWENDER, ECKIG

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1405370	370	10,20

3 BRATENSPACHTEL

- A=112 mm, B=85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0602270	270	40,00

4 BRATENWENDER

- A=170 mm, B=80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0603360	360	46,00

5 BRATENSPACHTEL

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	60,70

6 BRATENWENDER

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	74,20

7 PFANNENWENDER GESCHLITZT

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0635170	170	51,80

8 BRATENWENDER

- Griff aus Holz
- A=140 mm, B=100 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1401140	100	300	13,10

9 BRATENSPACHTEL

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

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1402195	70	365	11,70

10 BRATENWENDER GELOCHT

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

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1403200	70	365	12,50

11 KONDITOR WINKELPALETTE

- mit Kunststoffgriff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	9,80



NEU



115 mm

1 SCHNEEBESEN

- Stahlquirl
- Griff aus Kunststoff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0903250	250	9,72
KK0903350	350	11,10
KK0903450	450	12,50
KK0903550	550	15,00

2 SCHNEEBESEN

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0901300	300	8,43
KK0901400	400	10,10
KK0901500	500	10,70
KK0901600	600	9,50

3 NETZSCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0902160	160	350	47,60
KK0902200	200	450	69,80

4 BACK- / FRITTIERLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0903160	160	470	17,60
KK0903200	200	590	15,10
KK0903240	240	570	21,60

5 OFENSARTIKEL

ideal für Artikele.
KE3010033

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KE3010099	300	410	65,00

6 KARTOFFELSTAMPFER

- schwere Ausführung

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0905300	300	37,70
KK0905460	460	45,30
KK0905610	610	42,00

7 RÜHRSPATEL

- aus Buchenholz
- Materialstärke: 20 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0907075	700	50,90
KK0907100	1000	51,50
KK0907125	1250	59,60

8 RÜHRSPATEL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0908130	1460	77,00

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

• aus Aluminium



Al



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1001350	0,47	8,36
KK1001680	0,68	16,10

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1002125	0,125	19,30
KK1002150	0,150	25,00
KK1002450	0,450	27,50
KK1002650	0,650	38,30

EIS- / ABFÜLLSCHAUFEL

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1003020	0,2	6,90
KK1003100	1,0	15,10
KK1003200	2,0	22,80

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1004100	100	1	33,70

GOURMET-REIBE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1104255	255	15,40

EDELSTAHLTRICHTER

- mit Sieb
- Lochdurchmesser: 17 mm

INOX

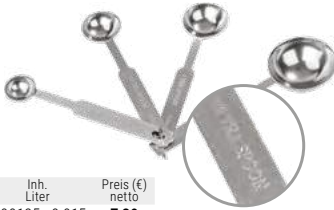


Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KK1301150	150	12,90

MESSLÖFFELSATZ

- 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

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201001	0,00125 - 0,015	7,39

MESSLÖFFELSATZ

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

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201002	0,06-0,25	10,40

MESSBECHER

- transparent
- mit Messkala



PP



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1203050	0,50	2,95
KK1203100	1,00	5,90
KK1203200	2,00	8,09
KK1203300	3,00	11,40
KK1203500	5,00	18,80

MESSBECHER

- Messkala auf der Innenseite

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1204050	0,5	15,50
KK1204100	1,0	21,50
KK1204200	2,0	36,20

EDELSTAHL-VIERKANTREIBE

- Anti-Rutsch-Boden
- Komfort-Handgriff

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1103230	100	80	230	29,40

REIBE 6-FACH

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK1103190	190	9,70



1 REZEPTIONSKLINGEL
• verchromt

Cr

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1501001	85	60	8,33

2 ZAHLTELLER

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK1502150	150	110	6,72

3 BONLEISTE

Al

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0809045	450	18,30
KK0809060	600	25,00
KK0809090	900	31,20
KK0809120	1200	42,70

POMMESSCHAUFEL

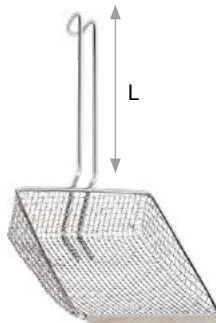
INOX



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1504230	28,70

NETZBACKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
KK1505210	170	210	50	210	35,50

BONSPIESS

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1506150	80	150	6,64

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

PL EIGENE FERTIGUNG

3



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK0802016	510	230	230	69,80
2.	KK0802169	730	230	230	87,60
3.	KK0802014	840	300	275	106,00

GEWÜRZBORD MIT GEWÜRZBOXEN

- inklusive 5 Gewürzboxen (GN1/9 65 mm)

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0803005	629	200	250	149,00



SAUCENSPENDER MIT PUMPE



- nur für kalte Saucen geeignet
- Behälter aus halbttransparentem 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
GN1614190	GN 1/4	265	162	190	4,3	39,00
GN1616190	GN 1/6	176	162	190	2,6	37,40
GN1619190	GN 1/9	176	108	190	1,5	32,50

NEU

QUETSCHFLASCHEN

- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080121	●	55	210	0,35	1,72
KK080112	●	70	240	0,70	2,06
KK080122	●	70	240	0,70	2,06
KK080132	○	70	240	0,70	2,06

FIFO QUETSCHFLASCHEN

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



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080102	60	208	0,470	4,81
KK080104	75	208	0,710	5,62
KK080105	87	208	0,950	6,02

EDELSTAHL-STÄNDER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK0804005	Snackwelle mit fünf Fächern	-	347	120	52	21,80
2.	KK0805005	Saucenständer für fünf Flaschern	5x75	435	110	120	62,00
3.	KK0806003	Ständer für drei Hot-Dogs	-	217	110	118	34,10

GEBÄCKZANGE



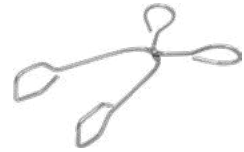
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1804120	120	8,44
KK1804280	280	7,72

GEBÄCK-/
TORTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1806280	280	8,98

GRILLZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1805220	220	6,60
KK1805280	280	7,90

SPAGHETTIZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1803200	200	5,49

GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1801210	210	6,84

GREIFZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2201240	240	3,86
BB2201300	300	4,62
BB2201400	400	6,77

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	9,94
KK1812300	300	10,70
KK1812400	400	13,30

GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1802210	210	7,38

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1810180	180	2,84

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1813230	230	5,63
KK1813300	300	6,01

SALATZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2202230	230	3,59
BB2202300	300	4,35

SALATZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2203230	230	3,59
BB2203300	300	4,35

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium



AI



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	11,30

DOSENÖFFNER



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1613564	17,80

KNOBLAUCHPRESSE

- leicht zu reinigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1702001	180	11,00

EIERTEILER

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1707005	120	95	40	15,80

PORTIONIERER / KUGELFORMER

- Portionierung: 1/12 Liter



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1704070	250	70,10

PORTIONIERER / KUGELFORMER

- nicht für härtere Produkte als Eiscreme geeignet
- Gewicht ca. 70g
- Portionierung: 1/12



NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK1012070	250	19,60

FISCHENTSCHUPPER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1708235	235	5,30

FISCHGRÄTENPINZETTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811120	120	3,71

PINZETTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811210	210	6,73
KK1811300	300	9,52

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1808145	145	5,49

EISZANGE / ZUCKERZANGE



Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	KK1807160	190	14,70
2.	KK1809110	110	3,69

TOMATENSTIELER



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1703993	20	110	2,90

GARNIERBESTECK



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



**1 ZISELIERMESSE
HORIZONTAL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2001140	155	14,00

2 FADENSCHNEIDER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2002132	132	14,80

3 BUTTERROLLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2012197	197	9,53

**4 ZISELIERMESSE
VERTIKAL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2005103	140	14,40

5 TOMATENSTIELER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2006001	145	13,40

**6 KUGELAUSSTECHER
• doppelt**

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK2007170	20/30	170	23,60

7 ORANGENSCHÄLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2009165	170	12,60

8 APFELENTKERNER

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK2010175	16	185	9,78
KK2010200	20	210	11,70

TOURNIERMESSER

- schmale, gebogene Klinge
- passt sich hervorragend Rundungen an



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2112070	70	3,99

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 Apfelsstecher
- zusätzlich mit Rolltasche für eine praktische Aufbewahrung

Artikelnr.	Preis (€) netto
KK2108008	101,00



INOX

TISCHDOSENÖFFNER

- Tischbefestigung mit Klammer und Schraube
- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen bis 400 mm Höhe



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK2110640	Tischdosenöffner	-	640	125,00
2.	KK2110025	Ersatzrad	25	-	19,00
3.	KK2110040	Ersatzmesser	-	40	9,63

TISCHDOSENÖFFNER

- Tischbefestigung mit Klammer und Schraube
- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen von 20 bis 400 mm Höhe

NEU



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK2110400	560	79,00

APFELSCHÄLER UND -SCHNEIDER

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

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK2111320	100	130	280	45,40



AI



OBST- UND GEMÜSESCHNEIDER

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

AI

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
1.	VG1401038	Obst- und Gemüseschneider	215	225	515	3,2	317,00
2.	VG1423063	Messereinsatz mit 6,3 mm Drücker	-	-	-	-	47,80
3.	VG1411095	Messereinsatz mit 9,5 mm Drücker	-	-	-	-	47,80
4.	VG1411012	Messereinsatz mit 12 mm Drücker	-	-	-	-	47,80

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 4,5x4,5 mm bis 9x9 mm
- inkl. ergonomischem Restehalter
- sicherer Stand durch rutschfeste FüÙe
- nach dem Schneiden und während der Reinigung die Messer immer auf Nullstellung zurücksetzen um Verletzungen vorzubeugen



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1201380	400	170	135	58,40



CURRYWURSTSCHNEIDER, MANUELL

- 10 gezahnte Messer für 11 Abschnitte
- einfacher und leicht zu bedienender Hebelmechanismus
- Scheibenstärke ca. 18 mm
- stabiler Stand durch Bodenplatte mit Saugnäpfen
- einfache Demontage

INOX 

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1502530	230	162	221	162,00

TIMER, ZEITSCHALTUHR

- kann auf Metalloberflächen gestellt, gehängt und geklippt werden
- eine gut ablesbare Digitalanzeige mit den MaÙen 45x19 mm
- Einstellungsmöglichkeiten: Stunden, Minuten und Sekunden
- Stromversorgung durch eine AAA-Batterie



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1909001	89	38	69	21,80

KÜCHENWAAGEN

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



PORTABLE KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- 3 AA-Batterien sind im Lieferumfang enthalten
- Netzteil optional
- automatische Abschaltung
- Batterielebensdauer ca. 300 Stunden
- Messzeitstabilisierung: ca. 2 Sekunden
- intuitives Zwei-Tasten-Design sorgt für eine einfache Bedienung
- Digitalanzeige
- ABS-Gehäuse
- rutschfeste Füße
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	69,90
KK2209200	140	205	41	0,4	2,2	1	58,50

RS232-SCHNITTSTELLE MIT KABEL ZUM ANSCHLUSS VON KASSE/COMPUTER/POS

- Schnittstelle für die Waagen KK2210XXX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2299232	1500	94,30



KÜCHENWAAGE

- Batteriebetrieb
- Messzeitstabilisierung: etwa 3 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiege- und Kontrollfunktion
- vier höhenverstellbare Füße
- ABS-Gehäuse
- lebensmittelsichere Waage für trockene Umgebung
- Wägeplattform: 245 mm x 190 mm
- Arbeitsleistung 750 Std. (geeicht)/1500 Std. (nicht geeicht) bei voller Batterie
- Zwei-Tasten-Bedienung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2202030	260	270	122	3,2	3	0,5	268,00
KK2202060	260	270	122	3,2	6	1	268,00
KK2202150	260	270	122	3,2	15	2	240,00
KK2202300	260	270	122	3,2	30	5	275,00



Waagen geeicht

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2210030	Waage	260	270	122	3,2	3	1	490,00
KK2210060	Waage	260	270	122	3,2	6	2	490,00
KK2210150	Waage	260	270	122	3,2	15	5	490,00
KK2210300	Waage	260	270	122	3,2	30	10	490,00
KK2299301	Waagschale	300	225	-	-	-	-	88,10

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.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2203030	Waage	256	280	121	3,9	3	0,5	445,00
KK2203060	Waage	256	280	121	3,9	6	1,0	445,00
KK2203150	Waage	256	280	121	3,9	15	2,0	445,00
KK2203300	Waage	256	280	121	3,9	30	5	641,00
KK2299300	Waagschale	300	225	-	-	-	-	83,90

VERKAUFSWAAGEN, EICHFÄHIG



- konzipiert für den Einsatz zum Wiegen von Gütern und deren Preissermittlung (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 FüÙe
- 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	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2204150	351	359	111	4,2	15	5	359,00

VERKAUFSSWAAGE



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

PORTABLE MEHRZWECKWAAGE

- Näherungssensoren zur berührungslosen Tariierung
- Netz- oder Batteriebetrieb mit automatischer Abschaltung
- großes LCD Display
- Funktionen: Stückzahlmessung, prozentuales Wiegen & Summieren
- mit Transportsicherung
- Stabilisierungszeit ca. 1 Sekunde
- beleuchtete Wasserwaage
- Menüeiste
- Diebstahlschutz
- optionale Schnittstellenmodule: UBS, RS232, Ethern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto
KK2208032	240	250	74	1,5	3,2	1	230	327,00
KK2208064	240	250	74	1,5	6,4	2	230	327,00
KK2208160	240	250	74	1,5	16,0	5	230	327,00

LAGERWAAGE



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

LAGERWAAGE

- Wägen, Kontrollwägen, Zählen, Summieren
- bewegliches LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiegeplattform aus Edelstahl
- geeicht
- Netz- oder Akkubetrieb
- inkl. 230 V-Netzteil
- Batterien nicht enthalten

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Wiegeplattform (BxT) mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto	
KK2211030	305	489	542	355	305	10,9	30	10	230	820,00
KK2211060	420	686	896	550	420	17,5	60	20	230	960,00
KK2211150	420	686	896	550	420	17,5	150	50	230	980,00
KK2211300	500	785	896	650	500	27,6	300	100	230	1270,00

KÜHLSCHRANK-THERMOMETER

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



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1901001	5,28

EINSTECH-THERMOMETER

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



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1903160	50	160	7,02

MILCHSCHAUHTHERMOMETER MIT CLIP

- grün hinterlegter Wärmebereich für einen optimalen Milchschaum
- inkl. Clip zum Anstecken an ein Milchkännchen
- Temperaturbereich 0°C bis 100°C



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1904110	43	110	8,12

THERMOMETER MIT METALL-CLIP

- Temperaturbereich -20°C bis 50°C



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1902001	7,89

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
KK1904210	28,40

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
KK1905160	52	21	160	38,10

HYGRO-THERMOMETER

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



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1906001	33,40

INFRAROT-THERMOMETER

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



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1908001	116,00



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 92-104
Hackbeile 93, 100
Magnet-Messerhalter 103
Messertaschen 103-104
Messerschärfer und Wetzstähle 104-105

Küchenscheren, Sparschäler 106
Fleischklopfer 107
Schneidbretter 108-111
Hackblock 111



PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER AUS DER SERIE PREMIUM VON SANELLI

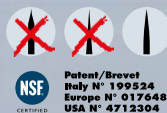
INOX



- 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



Patent/Brevet
Poly N° 199524
Europe N° 0176486
USA N° 4712304

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

stabiler und rutschfester Griff
aus Santopren und Polypropylen

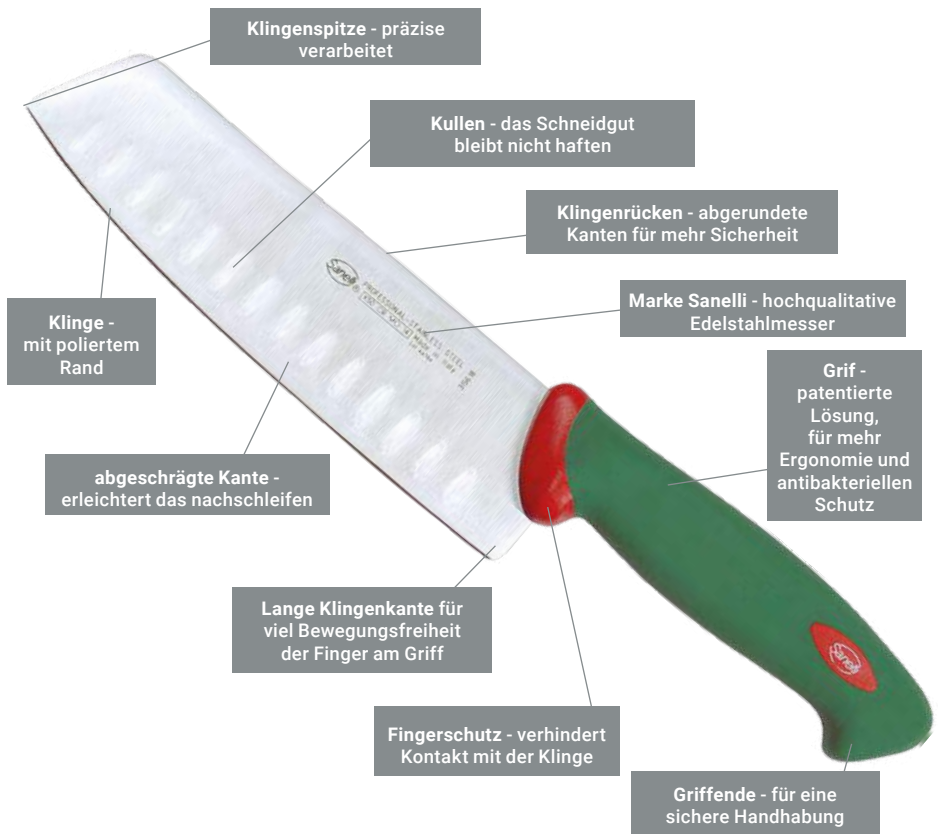


GEEIGNET FÜR DIE GASTRONOMIE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

- 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
1.	MS0620200	Kochmesser	200	53,90
	MS0621250	Kochmesser	255	67,30
	MS0622300	Kochmesser	300	80,20
2.	MS0603200	Tranchiermesser	210	62,60
	MS0604240	Tranchiermesser	255	87,00
3.	MS0623240	Brotmesser	235	43,00
	MS0624320	Brotmesser	315	55,80
4.	MS0625320	Schinkenmesser	315	60,30
	MS0638370	Schinken- und Kebabmesser	370	81,80
5.	MS0611240	Fleischmesser	230	48,50

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	MS0606220	Filetierreiermesser	220	47,20
7.	MS0601180	Küchenmesser	180	49,90
	MS0602200	Küchenmesser	230	57,90
8.	MS0608160	Spickmesser	155	41,80
9.	MS0605180	Stechmesser	180	50,70
10.	MS0609160	Ausbeinmesser gebogen	160	43,00
11.	MS0610160	Ausbeinmesser	160	46,20
12.	MS0607280	Lachsmesser	275	52,30
13.	MS0626330	Fischmesser	330	95,10



1



2



3



4



5



6



12



7



8



9



10



11

MESSERSET

• das Set beinhaltet die Messer MS0621250, MS0623240, MS0608160, MS0616100, MS0618060 und eine Rolltasche, 460x160 mm (BxT)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0617120	Tomatenmesser	115	24,70
2.	MS0616100	Schälmesser	100	20,00
3.	MS0618060	Gemüsemesser	60	18,70
4.	MS0629180	Japanisches Messer	180	60,30
5.	MS0628160	Santoku-Messer	160	47,40
6.	MS0632180	Hartkäsemesser	180	42,90
7.	MS0637260	Bratenwender	260	74,20
8.	MS0636150	Bratenspatel	150	60,70
9.	MS0635170	Pflanzenwender geschlitzt	170	51,80
10.	MS0615160	Hackbeil	160	94,00
11.	MS0613220	Wetzstahl	220	66,40
	MS0614300	Wetzstahl	300	87,70
12.	MS0634360	Käsemesser mit zwei Griffen	360	146,00
13.	MS0666006	Sanelli Messerset	-	225,00



13

NEU

SANELI SKIN KÜCHENMESSER



- 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
1.	MS2701210	Kochmesser	210	50,20
	MS2701255	Kochmesser	255	49,60
2.	MS2702180	Küchenmesser	180	36,60
	MS2702230	Küchenmesser	230	45,00
3.	MS2703230	Fleischmesser	230	31,60
4.	MS2704235	Brotmesser	235	32,30
5.	MS2705095	Schälmesser	95	14,20
	MS2705110	Schälmesser	110	10,10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	MS2707110	Schälmesser, gezahnt	110	10,10
7.	MS2708120	Tomatenmesser	120	11,30
8.	MS2709120	Universalmesser	120	10,90
9.	MS2706060	Gemüsemesser	60	12,80
	MS2706070	Gemüsemesser	70	9,77

STEAK- UND TOMATENMESSER



Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0709100	100	4,36

KÜCHENGABEL



Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS2710120	120	28,40

STALGAST KÜCHENMESSER ELITE MIT GESCHMIEDETER KLINGE



- optimale Verarbeitung von Klinge und Griff
- ergonomischer und hygienischer Griffbeslag 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 Griffbeslag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen

Antibakterieller Schutz - geschützt durch SteriShield™



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0401200	Kochmesser	200	59,10
	MS0403250	Kochmesser	250	64,60
2.	MS0402200	Kochmesser mit Kullenschliff	200	61,80
3.	MS0405230	Küchenmesser	230	55,00
4.	MS0404150	Ausbeinmesser	150	45,20

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	MS0408065	Gemüsemesser	65	30,10
6.	MS0414180	Santoku-Messer	180	64,60
7.	MS0406150	Fleischgabel flach	150	45,20
8.	MS2206255	Diamant-Wetzstahl	255	22,00

STALGAST KÜCHENMESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0109200	Kochmesser	200	20,70
	MS0110250	Kochmesser	255	27,20
	MS0111300	Kochmesser	300	30,70
2.	MS0112200	Brotmesser	200	13,60
3.	MS0101130	Fleischmesser	130	10,00
	MS0102200	Fleischmesser	200	16,00
4.	MS0105150	Ausbeinmesser	155	14,50
	MS0103180	Ausbeinmesser	180	14,50

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	MS0108130	Steak- / Tomatenmesser	115	9,58
6.	MS0106100	Schälmesser	100	9,58
7.	MS0107080	Gemüsemesser	80	10,50
8.	MS0204180	Fleischgabel	180	19,40
9.	MS0205250	Wetzstahl	250	9,03

STALGAST KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0210190	Kochmesser	210	10,50
	MS0211240	Kochmesser	240	13,00
2.	MS0202200	Fleischmesser	200	7,99
3.	MS0212195	Brotmesser	195	7,99
4.	MS0207100	Schälmesser	100	6,47
	MS0208115	Schälmesser	115	5,54

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	MS0209075	Gemüsemesser	75	6,47
6.	MS0203150	Fleischgabel	150	7,08
7.	MS0214250	Geflügelschere	250	15,60
8.	MS0205250	Wetzstahl	250	9,03
	MS0206300	Wetzstahl	300	11,30

JAPANISCHES MESSER

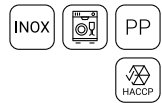
- ideal für die asiatische Küche
- in 50 Produktionsschritten hergestellt
- aus einem Stück geschmiedet
- Härtegrad der Klingen: 54-56 HRC
- Klingen aus qualitativ sehr hochwertigem Stahl
- japanische Klingenform



Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0504210	210	48,50



PREMIUM HACCP
KÜCHENMESSER MIT
EDELSTAHLKLINGE



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

1 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2411260	●	260	27,80
MS2412260	●	260	27,80
MS2416260	●	260	27,80
MS2414260	●	260	27,80
MS2413260	●	260	27,80
MS2415260	○	260	27,80



2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2421250	●	250	19,50



3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2431200	●	200	18,30
MS2432200	●	200	18,30
MS2436200	●	200	18,30



4 KÜCHENMESSER



Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2451180	●	180	17,60
MS2456180	●	180	17,60
MS2454180	●	180	17,60
MS2455180	○	180	17,60



4

5 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2461180	●	180	18,30
MS2466180	●	180	18,30
MS2464180	●	180	18,30
MS2463180	●	180	18,30



5

6 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2471150	●	150	16,40



6

7 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2481090	●	90	7,50
MS2482090	●	90	7,50



7

8 GEMÜSEMESSER

• mit Wellenschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2492100	●	100	8,12



8

9 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2492060	●	60	5,71



9

10 KRÄUTERSCHERE

Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS2002202	200	15,00



10

1 AUSBEINMESSER

• schlanke, gerade Klinge



Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2524150	●	150	12,50



2 AUSBEINMESSER

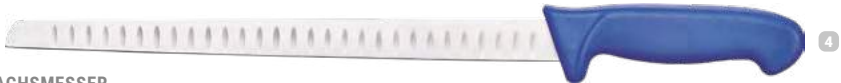
• gebogene Klinge

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2531150	●	150	12,50



3 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2541180	●	180	34,00



4 LACHSMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2554150	●	300	18,90



5 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2611250	●	250	23,10



6 BLOCKMESSER

• gebogen

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2621250	●	250	24,70



7 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2635250	○	250	15,00
MS2635300	○	300	17,10



8 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2645360	○	360	69,80

9 KÄSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2655150	○	150	10,70



STALGAST HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



• farbkodierter Griff

HACCP
Farb-
kodierung



FLEISCH / ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL / ROH



FISCH



BACKWAREN /
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES
FLEISCH

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0911160	●	160	5,44
MS0912160	●	160	5,44
MS0913160	●	160	4,97
MS0914160	●	160	5,44
MS0916160	●	160	5,44



2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0921210	●	220	7,17
MS0922210	●	220	6,71
MS0923210	●	220	7,17
MS0924210	●	220	6,71
MS0925210	○	220	6,71
MS0926210	●	220	6,71



3 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0931250	●	250	8,55
MS0932250	●	250	8,09
MS0933250	●	250	8,09
MS0934250	●	250	8,09
MS0935250	○	250	8,09
MS0936250	●	250	8,55





4 UNIVERSALMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0963300	●	300	7,85



5 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0941160	●	160	4,79
MS0943150	●	160	5,04



6 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0971090	●	90	2,24
MS0972090	●	90	2,69
MS0973090	●	90	1,80



7 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100	●	100	3,15



8 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0992105	●	105	4,05



9 BRÖTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0804085	●	85	3,03





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 Schiebeplatte auf der Rückseite



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS010198	515	230	80	55,30

MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN

PP

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto
1.	MS9947330	2	330	11,60
2.	MS9947450	5	450	14,80
3.	MS9947600	6	625	19,10



MAGNET-MESSERHALTER

- neues Design
- für offene Küchen empfohlen

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9946406	406	43,90



MAGNET-MESSERHALTER

- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9945330	330	8,13
MS9945550	550	11,40



MESSERSET

- das Set beinhaltet die Messer MS0621250, MS0623240, MS0608160, MS0616100, MS0618060 und eine Rolltasche, 460x160 mm (BxT)

NEU



Artikelnr.	Preis (€) netto
MS0666006	225,00

STALGAST MESSERTASCHE

- aus wasserdichtem Material
- mit Klettverschluss
- 6 Fächer
- BxT: 125x410 mm (615x350 mm ungefaltet)

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
MS0101097	125	410	39,00

MESSERSCHÄRFER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0613220	Sanelli Wetzstahl	220	66,40
	MS0614300	Sanelli Wetzstahl	300	87,70
2.	MS0205250	Stalgast Wetzstahl	250	9,03
	MS0206300	Stalgast Wetzstahl	300	11,30
3.	MS2206255	Diamant-Messerschleifer	255	22,00

MESSERSCHÄRFER

- zum Schärfen von Messern mit glatter Klinge
- Gehäuse aus strapazierfähigem ABS-Kunststoff
- Schleifscheiben aus Wolframcarbide
- 360° - Schärfesystem hält die Klinge in einer festen Position
- die Präzision der Schleifscheiben beträgt ~ 0,01 mm
- mit rutschfesten Saugnapf ausgestattet

MESSERSCHÄRFER

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2301145	145	20	60	29,50

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
MS2302002	190	50	60	20,00



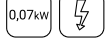
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2303001	145	63	52	22,70

NEU



MESSERSCHÄRFMASCHINE

- zum Schärfen von Messern und Scheren
- geeignet für Messer mit glatter Klinge
- kein Wasser im Schärfprozess
- zwei Messerführungen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2303087	190	90	80	1950	0,07	230	149,00

MESSERSCHÄRFMASCHINE

- ideal für ein schnelles und einfaches Schärfen von verschiedenen Messern
- zwei Messerführungen für dünne oder stärkere Messer
- leicht austauschbare Schleifbeläge
- Gehäuse aus Kunststoff
- Schärfwinkel: 14° bis 28°
- mit Auffangschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302110	320	110	130	3000	0,11	230	369,00



DIAMANT-MESSERSCHÄRFMASCHINE

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302001	226	98	100	6600	0,09	230	248,00

KÜCHENSCHEREN

INOX



1



4



2



3



5

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS2001185	Küchenschere	185	10,20
2.	MS0631250	Geflügelschere	250	66,40
3.	MS0214250	Geflügelschere	250	15,60
4.	MS2003242	Geflügelschere	240	18,40
5.	MS2002202	Kräuterschere	200	15,00

SPAR- UND PENDELSCHÄLER



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK2113055	glatte Klinge	55	125	8,13
	KK2114055	gewellte Klinge	55	125	8,23
	KK2115055	Julienneschneider	55	125	8,23
2.	KK0410100	Sparschäler	50	100	3,60
3.	MS2102155	Sparschäler	35	155	7,76

NEU

Julienneschneider
mit zwei
Schnittbreiten



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

INOX



Artikelnr.	Farbe	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1805450	●	45	145	45	103	32,60

FLEISCHKLOPFER

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

INOX



Artikelnr.	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1806265	56	265	60	70	68,00

STECHSCHUTZHANDSCHUH

INOX



Artikelnr.	Farbe	Größe	Preis (€) netto
MS1901001	●	M	237,00
MS1904001	●	L	237,00

FLEISCHKLOPFER

- drei Klopfflächen
- Kunststoffgriff

INOX



Artikelnr.	M kg	Preis (€) netto
MS1803900	0,9	37,00

FLEISCHKLOPFER

- zwei Klopfflächen



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1802400	0,4	250	11,50

FLEISCHKLOPFER

- rutschfester Griff aus Polypropylen



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1801001	0,2	230	15,10

SCHNEIDBRETTER HACCP

- aus Polypropylen
- erhältlich in sechs verschiedenen Farben



HACCP
Farb-
kennung



FLEISCH /
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL
/ ROH



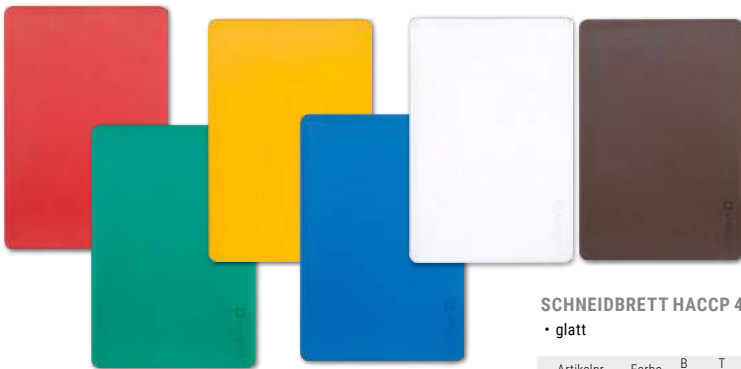
FISCH



BACKWAREN /
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES
FLEISCH



HACCP SCHNEIDBRETTSET

- Komplettsset Schneidbretter in allen sechs HACCP Farben



Code	Beschreibung	Preis (€) netto
MS1169450	450x300 glatt	75,00
MS1269325	GN1/2 mit Safrille	69,00
MS1269530	GN1/1 mit Safrille	138,00

SCHNEIDBRETT HACCP 450X300

- glatt

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101450	●	450	300	13	13,10
MS1102450	●	450	300	13	13,10
MS1103450	●	450	300	13	13,10
MS1104450	●	450	300	13	13,10
MS1105450	○	450	300	13	13,10
MS1106450	●	450	300	13	13,10

SCHNEIDBRETTHALTER

- 6 Fächer

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS9901006	300	270	270	30,60

SCHNEIDBRETTER MIT SAFTRILLE

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201325	●	325	265	12	12,00
MS1202325	●	325	265	12	12,00
MS1203325	●	325	265	12	12,00
MS1204325	●	325	265	12	12,00
MS1205325	○	325	265	12	12,00
MS1206325	●	325	265	12	12,00



SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201530	●	530	325	15	23,90
MS1202530	●	530	325	15	23,90
MS1203530	●	530	325	15	23,90
MS1204530	●	530	325	15	23,90
MS1205530	○	530	325	15	23,90
MS1206530	●	530	325	15	23,90



SCHNEIDBRETT HACCP 600X400 MM

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101600	●	600	400	18	32,20
MS1102600	●	600	400	18	32,20
MS1103600	●	600	400	18	32,20
MS1104600	●	600	400	18	32,20
MS1105600	○	600	400	18	32,20
MS1106600	●	600	400	18	32,20



SCHNEIDBRETT

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1107450	doppelseitig glatt	450	300	13	13,10
2.	MS1207325	einseitig mit Safrille GN1/2	325	265	12	12,00
	MS1207530	einseitig mit Safrille GN1/1	530	325	15	23,90
	MS1107600	einseitig glatt, einseitig mit Safrille	600	400	18	32,20

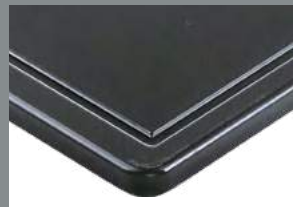


1



1

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
MS1005300	300	220	10	11,70
MS1005350	350	250	20	32,70
MS1005500	500	340	20	63,20
MS1005600	600	390	20	84,80

HACKBLOCK

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



HOLZ-SCHNEIDBRETTER

- aus Buchenholz
- in 20 und 40 mm Stärke



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1511300	300	250	20	23,80
2.	MS1512400	400	300	20	28,90
3.	MS1513500	500	300	20	37,60

SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

- besonders zum Einsatz beim Grillen, BBQ, Sushi, Bankett und in offenen Küchen geeignet
- rutschfeste Beschichtung an der Schneidbrettseite
- Ideal für glatte Arbeitsflächen
- inkl. praktischer Aufhängöse
- Temperaturbeständig bis + 90°C



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1401500	500	400	860	398,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	8,72
MS1007350	350	250	10	18,10



TISCHKULTUR

Exklusive und hochwertige STALCAST 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.....	113-130	Salz- und Pfeffermühlen	149
Besteck und Porzellan für Kinder	131	Mörser und Stößel.....	149
Tafelgeschirr aus Porzellan	132-146	Brot- und Obstkörbe.....	150-151
Menagen	147	Suppenterrine	152
Serviettenhalter	148	Steak- und Pizzabesteck	152

BESTECKERSERIE CATERING

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2101178	Menüöffel	178	12	0,59
2.	TT2102197	Menügabel	197	12	0,59
3.	TT2103208	Menümesser	208	12	0,84
4.	TT2104138	Kaffeelöffel	138	12	0,33



BESTECKERIE BARINOX
18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0101175	Menüöffel	175	12	0,47
2.	TT0102180	Menügabel	180	12	0,47
3.	TT0103210	Menümesser	210	12	0,90
4.	TT0104135	Kaffeelöffel	135	12	0,45



BESTECKERIE BISTRO

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2601176	Menüöffel	176	12	0,45
2.	TT2602176	Menügabel	176	12	0,45
3.	TT2603205	Menümesser	205	12	1,29
4.	TT2604132	Kaffeelöffel	132	12	0,45



BESTECKERIE KONESERINOX
18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2701188	Menüöffel	188	12	1,24
2.	TT2702188	Menügabel	188	12	1,24
3.	TT2703205	Menümesser	205	12	1,20
4.	TT2704135	Kaffeelöffel	135	12	0,89



BESTECKERSERIE CANTEEN

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0201195	Menüöffel	195	12	0,60
2.	TT0202190	Menügabel	190	12	0,59
3.	TT0203210	Menümesser	210	12	1,05
4.	TT0204135	Kaffeelöffel	135	12	0,44



BESTECKERIE RESTAURANT ECOINOX
18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0501187	Menüöffel	187	12	1,05
2.	TT0502190	Menügabel	190	12	1,05
3.	TT0503205	Menümesser	205	12	1,08
4.	TT0504135	Kaffeelöffel	135	12	0,76

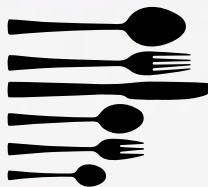


BESTECKERSERIE CLASSIC

• Preise pro Stück

INOX
18/0

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0401190	Menüöffel	190	12	1,20
2.	TT0402195	Menügabel	195	12	1,20
3.	TT0403230	Menümesser	230	12	1,51
4.	TT0404140	Kaffeelöffel	140	12	0,90
5.	TT0405140	Kuchengabel	140	12	0,87
6.	TT0406100	Moccalöffel	100	12	0,78



BESTECKERIE ARDILAINOX
18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2401197	Menüöffel	197	12	1,20
2.	TT2402201	Menügabel	201	12	1,20
3.	TT2403225	Menümesser	225	12	1,91
4.	TT2404133	Kaffeelöffel	133	12	0,87



BESTECKERIE NAVIA

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1701189	Menüöffel	189	12	1,28
2.	TT1702201	Menügabel	201	12	1,28
3.	TT1703240	Menümesser	240	12	2,57
4.	TT1704139	Kaffeelöffel	139	12	0,90
5.	TT1710305	Suppenschöpfer	305	1	6,20



BESTECKERIE SEGURA

INOX
18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2201185	Menüöffel	185	12	1,36
2.	TT2202193	Menügabel	193	12	1,36
3.	TT2203230	Menümesser	230	12	2,88
4.	TT2204133	Kaffeeöffel	133	12	0,87
5.	TT2206115	Moccaöffel	115	12	0,83
6.	TT2205136	Kuchengabel	136	12	0,87



BESTECKERIE DUERO

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2301206	Menüöffel	206	12	1,58
2.	TT2302206	Menügabel	206	12	1,58
3.	TT2303225	Menümesser	225	12	2,45
4.	TT2304143	Kaffeelöffel	143	12	1,04
5.	TT2305185	Kuchengabel	185	12	1,59
6.	TT2306116	Moccalöffel	116	12	0,97



BESTECKERIE EBRO

• Preise pro Stück

INOX
18/0

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1901206	Menüöffel	206	12	1,41
2.	TT1902206	Menügabel	206	12	1,41
3.	TT1903240	Menümesser	240	12	2,46
4.	TT1904140	Kaffeelöffel	140	12	1,04



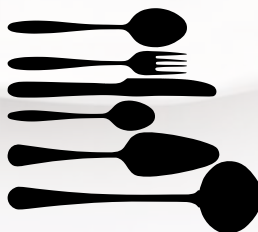
BESTECKERIE TAMBRE

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2601200	Menüöffel	200	12	1,93
2.	TT2602200	Menügabel	200	12	1,93
3.	TT2603218	Menümesser	218	12	2,65
4.	TT2604147	Kaffeeöffel	147	12	1,48
5.	TT2614220	Tortenheber	220	1	1,97
6.	TT2610305	Suppenschöpfer	305	1	6,28



BESTECKERIE RESTAURANT

INOX
18/10

- Preise pro Stück
- Menümesser aus Edelstahl AISI 420



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0901195	Menüöffel	195	12	3,17
2.	TT0902192	Menügabel	192	12	3,17
3.	TT0903210	Menümesser	210	12	3,94
4.	TT0904137	Kaffeelöffel	137	12	1,79
5.	TT0906114	Moccaöffel	114	12	1,59
6.	TT0905135	Kuchengabel	145	12	1,76



BESTECKERIE TURIA

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1801198	Menüöffel	198	12	2,98
2.	TT1802218	Menügabel	218	12	2,98
3.	TT1803229	Menümesser	229	12	2,79
4.	TT1804140	Kaffeelöffel	140	12	1,75



BESTECKERIE KANADI

INOX
18/10

• Preise pro Stück

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT4701200	Menüöffel	200	12	2,90
2.	TT4702210	Menügabel	195	12	2,90
3.	TT4703210	Menümesser	210	12	4,50
4.	TT4704110	Kaffeeöffel	110	12	1,10
5.	TT4709153	Dessertlöffel	153	12	1,90
6.	TT4705156	Kuchengabel	156	12	1,90



BESTECKERIE AKENDIZ

INOX
18/10

• Preise pro Stück

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT4801200	Menüöffel	200	12	2,90
2.	TT4802198	Menügabel	198	12	2,90
3.	TT4803207	Menümesser	207	12	4,50
4.	TT4804109	Kaffeeöffel	109	12	1,10
5.	TT4809154	Dessertlöffel	154	12	1,90
6.	TT4805157	Kuchengabel	157	12	1,90



BESTECKERIE BAGUETTE

• Preise pro Stück

INOX
18/10

NEU



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5301193	Menüöffel	193	12	2,80
2.	TT5302190	Menügabel	190	12	2,80
3.	TT5303225	Menümesser	225	12	4,10
4.	TT5304140	Kaffeeöffel	140	12	1,50
5.	TT5306120	Moccaöffel	120	12	1,40
6.	TT5305143	Kuchengabel	143	12	1,50

BESTECKERIE HIDRAULIC

• wir empfehlen das Besteck beim Reinigen in der Spülmaschine in den Besteckkorb einzusortieren
• Preise pro Stück

NEU

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5201200	Menüöffel	200	12	3,20
2.	TT5202200	Menügabel	200	12	3,20
3.	TT5203220	Menümesser	220	12	4,90
4.	TT5205140	Kaffeeöffel	140	12	1,90
5.	TT5401200	Menüöffel	200	12	5,10
6.	TT5402200	Menügabel	200	12	5,10
7.	TT5403220	Menümesser	220	12	7,60
8.	TT5405140	Kaffeeöffel	140	12	3,40

BESTECKERIE BCN COLOUR

INOX
18/0

- wir empfehlen das Besteck beim Reinigen in der Spülmaschine in den Besteckkorb einzusortieren
- Preise pro Stück

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT4901200	Menüöffel	200	12	5,70
2.	TT4902200	Menügabel	200	12	5,70
3.	TT4903221	Menümesser	221	12	7,20
4.	TT4904140	Kaffeeöffel	140	12	4,60
5.	TT4923202	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	5,10
6.	TT4905140	Kuchengabel	140	12	4,60


NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5001200	Menüöffel	200	12	5,70
2.	TT5002200	Menügabel	200	12	5,70
3.	TT5003221	Menümesser	221	12	7,20
4.	TT5004140	Kaffeeöffel	140	12	4,60
5.	TT5023202	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	5,10
6.	TT5005140	Kuchengabel	140	12	4,60


NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5101200	Menüöffel	200	12	5,70
2.	TT5102200	Menügabel	200	12	5,70
3.	TT5103221	Menümesser	221	12	7,20
4.	TT5104140	Kaffeeöffel	140	12	4,60
5.	TT5123202	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	5,10
6.	TT5105140	Kuchengabel	140	12	4,60



BESTECK UND PORZELLAN FÜR KINDER

INOX
18/0

BESTECKERIE KINDERGARTEN

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1601153	Löffel	153	12	1,29
2.	TT1602152	Gabel	152	12	1,30
3.	TT1603171	Messer	171	12	2,12
4.	TT1605135	kleiner Löffel	135	12	1,05



BESTECK FÜR KINDER

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2501168	Menülföfel	168	12	1,23
2.	TT2502172	Menügabel	172	12	1,23
3.	TT2503182	Menümesser	182	12	1,98
4.	TT2505133	kleiner Löffel	133	12	0,95

KINDERGESCHIRR

- qualitativ hochwertiges Kindergeschirr aus Porzellan
- kindgerechte Größen
- detailreiche Motive laden zum Entdecken ein
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten

NEU



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ7710250	Becher	80	82	0,27	6	21,30
2.	PZ7712180	Teller tief	180	-	0,72	6	18,50
	PZ7712220	Teller tief	220	-	1,00	6	20,40
3.	PZ7711165	Teller flach	165	-	-	6	13,90
	PZ7711205	Teller flach	205	-	-	6	17,80
	PZ7711240	Teller flach	240	-	-	6	23,20



1

GOURMET KONTRAST

- mit breiter, akzentuierender Fahne
- erhältlich mit glattem oder reliefiertem Tellerrand
- widerstandsfähige Glasuroberfläche
- 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
PZ2201260	255	25	1	15,70
PZ2201300	305	35	1	21,70

2 TELLER TIEF

• glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2202230	230	55	0,18	1	15,00
PZ2202300	305	65	0,45	1	26,60

3 TELLER FLACH

• gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2203260	255	30	1	20,30
PZ2203300	305	40	1	31,10

4 TELLER TIEF

• gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2204265	265	60	0,32	1	26,70
PZ2204300	305	70	0,50	1	36,00

Farbiges Porzellan

1 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
PZ3002060	135	75	0,6	4,51

2 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
PZ3102060	135	75	0,6	4,51

3 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3001200	200	30	5,01

4 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3001260	260	35	8,55

5 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3101200	200	30	5,01



LUBIANA PORZELLANSERIEN



- drei Porzellanserien in Reinweiß für vielfältige Kombinationen der Gedecke
- produziert nach EU-Normen für eine professionelle Qualität
- geeignet für alle gängigen Spülmittel und Spülmaschinen
- für eine platzsparende Lagerung und einen einfachen Transport sind viele Geschirrtile 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

APHRODITE

Seiten 135-136



VERSAILLES

Seiten 137-138



KASZUB / HEL

Seiten 139-141



APHRODITE

- Hotelporzellan reinweiß mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





Aphrodite

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ50012300	290	190	3,0	1	43,50

2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5007185	185	55	0,70	6	5,59
PZ5007230	230	65	1,40	6	12,60

3 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5001240	240	20	6	7,63
PZ5001170	170	20	6	5,28
PZ5001190	190	20	6	5,98
PZ5001210	210	20	6	5,69
PZ5001260	260	20	6	10,90
PZ5001270	270	20	6	10,90

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5009030	Suppentasse	150	55	0,3	6	7,19
PZ5008170	Untertasse	170	-	-	6	3,21

5 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5002225	225	35	0,5	6	6,09

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5005030	80	85	0,3	6	5,37

7 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5003010	Kaffeetasse	85	55	0,19	6	5,06
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	3,56
8.	PZ5003025	Kaffeetasse	90	60	0,25	6	5,59
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	3,56

VERSAILLES

- glattes Hotelporzellan reinweiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten





VERSAILLES

1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5101160	160	20	6	4,98
PZ5101170	170	15	6	5,10
PZ5101190	190	20	6	5,47
PZ5101210	210	20	6	5,41
PZ5101240	240	25	6	6,60
PZ5101265	265	25	6	7,60
PZ5101270	270	25	6	11,10

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5102225	225	35	0,5	6	6,18

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103150	150	60	0,5	6	5,72

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103040	170	45	0,40	12	4,72
PZ5103060	185	55	0,60	12	5,04

5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5106032	155	70	0,32	6	7,51
PZ5105160	160	-	-	6	2,97

6 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109004	70	50	0,05	12	4,50

7 KAFFEE-/TEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5104020	Teetasse	90	65	0,20	6	5,18
	PZ5105145	Untertasse	145	-	-	6	2,94
8.	PZ5104025	Kaffeetasse	90	70	0,25	6	6,48
	PZ5105160	Untertasse	160	-	-	6	2,97

9 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ5110006	65	35	0,06	12	2,56
10.	PZ5110010	80	40	0,10	12	2,78

11 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5107280	280	205	25	6	16,70

KASZUB / HEL

- glattes Hotelporzellan reinweiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten





Kaszub / Hel

1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206160	160	45	0,4	12	3,59
PZ5206230	230	60	1,0	6	9,09

2 RISOTTOTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203260	260	90	1,7	6	14,30

3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203270	270	50	1,0	6	9,17
PZ5203290	290	50	1,3	6	11,70

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5213300	250	220	3,5	1	56,90

5 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5201160	160	20	12	3,82
PZ5201170	170	20	6	3,82
PZ5201190	190	20	6	3,62
PZ5201210	210	25	6	3,99
PZ5201245	245	25	6	4,81
PZ5201265	265	35	6	7,51

6 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5202230	230	40	0,6	6	4,47
PZ5202240	240	40	0,8	6	4,91

7 SUPPENTASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5210032	Suppentasse	160	60	0,32	6	5,62
	PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	2,64
8.	PZ5214032	Suppentasse	140	60	0,32	6	4,46
	PZ5209160	Untertasse	160	-	-	6	3,90

9 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5207020	145	60	0,22	6	10,90

10 SERVIERPLATTE OVAL

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	PZ5209241	240	160	30	6	11,80
11.	PZ5209280	280	195	35	6	12,20

12 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5209240	240	140	35	6	11,10



Kaszub / Hel

1 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5212016	100	85	0,16	6	9,46

2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5211025	100	80	0,25	6	16,40

3 AUFLAUFFÖRMCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103115	115	50	0,3	12	3,38

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206140	140	80	0,6	6	7,09

5 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	PZ5205010	65	65	0,10	6	3,30
6.	PZ5205025	85	95	0,25	6	5,08
7.	PZ5205040	90	125	0,40	6	6,60

8 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
8.	PZ5205035	90	100	0,35	6	4,23
9.	PZ5205060	95	130	0,60	6	4,76

10 ESPRESSO- UND KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	PZ5203009	Espresso tasse	70	45	0,09	12	4,09
	PZ5208120	Untertasse	120	-	-	12	2,26
11.	PZ5203020	Kaffeetasse	90	60	0,20	6	4,28
	PZ5208150	Untertasse	155	-	-	6	2,56
12.	PZ5203021	Kaffeetasse	70	80	0,20	6	4,91
	PZ5208145	Untertasse	145	-	-	6	2,56

LIGURIA

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



Liguria A

1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0701210	210	210	20	6	13,00
PZ0701250	250	250	25	6	16,80
PZ0701270	270	270	25	6	17,30

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0704210	210	210	40	0,5	6	11,70

3 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0702170	170	170	55	0,7	6	12,50

4 TELLER TIEF

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0703205	205	205	45	0,7	6	11,90

5 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0708100	60	52	0,10	6	6,20

6 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0718105	105	80	6	12,20



PORZELLANSERIE ISABELL



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





1



2



3



5

4



7



6



8



9



1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2301170	170	20	12	1,82
PZ2301180	180	22	6	2,77
PZ2301200	200	23	6	3,11
PZ2301230	230	23	6	4,23
PZ2301240	240	23	4	4,41
PZ2301250	250	25	4	5,15
PZ2301260	260	25	4	5,28
PZ2301280	280	33	3	8,20
PZ2301310	310	30	3	9,93

2 SCHÜSSEL FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2310050	220	40	0,500	6	5,10

3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305180	180	34	0,150	6	2,65
PZ2305200	200	40	0,210	6	4,01
PZ2305230	230	40	0,300	4	4,84
PZ2305250	250	45	0,350	4	8,42
PZ2305305	305	45	0,550	3	15,70

4 PFEFFERSTREUER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308002	40	80	24	1,67

5 SALZSTREUER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308001	40	80	24	1,67

6 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2322003	50	18	0,020	24	1,10

7 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323026	Obertasse	100	65	0,260	6	2,57
PZ2323003	Untertasse	145	20	-	12	1,51

8 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323017	Obertasse	85	60	0,170	12	2,59
PZ2323002	Untertasse	140	20	-	12	1,39

9 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2313027	Obertasse	100	60	0,270	6	3,59
PZ2313001	Obertasse	140	20	-	12	2,10
PZ2313038	Obertasse	120	75	0,380	6	4,57
PZ2313002	Untertasse	140	25	-	12	2,68

1 SCHÜSSEL ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2306170	200	200	90	1,700	4	11,00

2 TEEKANNE MIT TEETASSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317001	170	135	0,350	1	16,80

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307035	85	95	0,350	12	2,77

4 GIESSER MIT HENKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2316010	80	85	0,100	6	3,02
PZ2316029	115	110	0,290	6	5,31
PZ2316045	130	125	0,450	6	18,50

5 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2315050	230	95	135	0,500	6	12,20

6 VASE

Artikelnr.	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2315140	140	0,130	6	4,00

7 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305270	270	42	0,300	4	18,80

8 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2311040	130	55	0,400	12	4,01
PZ2311055	145	65	0,550	12	4,99

9 AUFLAUFFORMEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2318006	70	32	0,060	24	1,75
PZ2318010	80	35	0,100	24	1,33
PZ2318013	90	40	0,130	12	1,72
PZ2318030	100	50	0,300	12	2,90

10 PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2304330	330	15	4	18,90



**1 SUPPENTERRINE**

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2314350	300	175	3,500	1	32,00

2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2312020	100	48	0,200	12	3,40

3 MENAGEN-SET 3-TEILIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308003	120	60	92	12	6,66

4 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2320150	150	17	12	1,67
PZ2320300	300	35	4	13,20
PZ2320360	360	35	3	28,90
PZ2320410	410	42	3	39,00

5 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307030	80	92	0,300	12	2,66

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307028	80	100	0,280	12	3,48

7 KÄNNCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317040	160	98	0,400	2	8,71
PZ2318064	170	120	0,640	2	8,21

8 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2319025	Obertasse	85	55	0,200	12	2,43
PZ2319002	Untertasse	155	24	-	12	1,35
PZ2319030	Obertasse	95	60	0,300	12	3,23
PZ2319003	Untertasse	160	24	-	12	1,91

9 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317002	96	101	0,320	6	4,53



1



2



3



4



5



6



7



8

1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101002	115	6,88

2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4102002	115	12,10

3 MENAGE 2-TEILIG

- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4103002	180	12,50

4 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4104004	180	17,40

5 MENAGE 3-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4105003	115	9,07

6 MENAGE 5-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4107005	180	17,50

7 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101022	145	13,10

8 ERSATZSTREUER SALZ / PFEFFER

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4199001	2,47

SERVIETTENHALTER



1



2



3



4

Cr

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4402001	-	-	80	5,72
2.	TT4401001	-	-	80	8,92
3.	TT4110075	-	-	75	8,84
4.	TT4405190	195	195	190	17,40

SERVIETTENSPENDER

- Artikel-Nr. BB0303018 – passend für Spenderservietten 12x9 cm, 1/8 Falz
- Artikel-Nr. BB0303014 – passend für Spenderservietten 17x17 cm

INOX

NEU



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB0303018	100	115	145	9,46
2.	BB0303014	100	115	185	9,80

SCHNECKENPLATTE- UND BESTECK



2



3



1

1 SCHNECKENPLATTE

- für sechs Schnecken

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT4409200	200	170	8,03

2 SCHNECKENZANGE

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4408001	4,77

3 SCHNECKENGABEL

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4407001	2,37

SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Gummibaumholz
- Mahlwerk einstellbar

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4001200	200	25,40



SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Stahl-Mahlwerk
- aus Gumminbaumholz
- einstellbares Mahlwerk

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4002200	200	29,20
TT4003300	300	41,70



SALZ- UND PFEFFERMÜHLE AUS ACRYL

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Acryl gefertigt
- einstellbares Mahlwerk



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4012200	200	22,70
TT4012300	300	39,90

SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Keramik-Mahlwerk
- einstellbares Mahlwerk
- aus Gummibaumholz



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4013001	Königin	○	200	40,70
2.	TT4013002	König	●	200	40,70

MÖRSE MIT STÖSSEL

- zum Mahlen von Kräutern und Gewürzen
- aus Marmor (außen poliert)
- leicht zu reinigen



Artikelnr.	Ø mm	T mm	Preis (€) netto
TT4012001	120	110	33,60



NEU



NEU



BUFFETKORB

- Roll-Top Deckel BB1204011 (Seite 211)
passend für Buffetkorb TT4611002



BROT- UND OBSTKORB

- verstärkt mit einem Stahldraht
- imitiert Korbware



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4611002	GN 1/1	530	325	65	29,50
	TT4612002	GN 1/2	325	265	65	18,00
	TT4613002	GN 1/3	325	175	65	13,90
	TT4614002	GN 1/4	265	160	65	12,20
	TT4616002	GN 1/6	175	160	65	9,89
	TT4623002	GN 2/3	325	355	65	23,40
2.	TT4620185	oval	185	135	70	6,90
	TT4620240	oval	240	125	70	7,80

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
3.	TT4611001	GN 1/1	530	325	80	40,70
	TT4613001	GN 1/3	325	175	80	20,20
	TT4614001	GN 1/4	265	160	80	17,60
	TT4616001	GN 1/6	175	160	80	10,90
	TT4623001	GN 2/3	325	355	80	31,60
4.	TT3711001	GN 1/1	530	325	80	44,00
	TT3712001	GN 1/2	325	265	80	26,80

BROTKORB MIT ROLL-TOP DECKEL

• Öffnungswinkel 90°

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	TT4699011	GN 1/1	-	530	325	66,00
2.	TT4699395	runde	395	-	-	50,80

**BROT- /BUFFETKÖRBE**

• TT4307530 passend zur Rolltop-Haube GN 1/1 BB1204011, Seite 211



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
3.	TT4206232	oval	-	232	178	50	4,62
4.	TT4204230	oval	-	230	150	65	3,96
5.	TT4207375	oval	-	375	150	70	6,06
5.	TT4205240	runde	240	-	-	50	3,99
6.	TT4307530	GN 1/1	-	530	325	70	34,30
7.	TT4306380	oval	-	380	270	90	25,30
8.	TT4304235	oval	-	235	150	70	10,90

BESTECKKORB

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4305270	270	100	50	12,30



SUPPENTERRINE

- mit zwei Griffen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Breite mit Griffen: 290 mm



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
1.	TT4503300	Suppenterrine	245	-	135	3,0	40,30
2.	TT4501010	Schöpflöffel zur Suppenterrine	80	330	-	0,09	10,00
3.	TT4502001	Deckel zur Suppenterrine	245	-	-	-	21,00

STEAK- UND PIZZAMESSER

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

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1409115	●	110	1	9,25
2.	TT1409120	●	115	1	14,30



STEAK- UND PIZZABESTECK

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



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
TT1422095	95	1	4,40



ZUCKERDOSE

INOX

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
1.	TT4005030	85	95	78	0,3	10,20

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel

INOX

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
2.	TT4013015	120	160	1,5	14,00



1



2



3

KARTENHALTER MIT KLEMME

Nr.	Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
3.	TT4109102	102	3,05

SAUCIERE

INOX



INOX



Artikelnr.	Inh* Liter	Preis (€) netto
TT4410015	0,15	6,11
TT4411025	0,25	7,61
TT4412045	0,45	11,50

EIERBECHER

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4406243	50	1,97



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.

Gastronormbehälter..... 154-167
 Transportbehälter 169-170
 Thermoboxen, Thermobehälter ...171, 173-175
 Pizzataschen172

Vakuuimier-, Siegelgeräte
 und Zubehör..... 176-180
 Transport-und Servierwagen.....181-183
 Lagerregale.....184-186

GN 1/1 MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 158



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2111020	530	325	20	2,2	32,00
GN2111040	530	325	40	5,0	36,00
GN2111065	530	325	65	8,0	40,00

GASTRONORMBEHÄLTER PREMIUM

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 158



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0611020	530	325	20	2,5	30,10
GN0611040	530	325	40	5,0	33,60
GN0611065	530	325	65	8,8	38,60

GN 1/1 MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

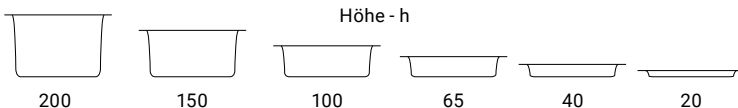


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2711020	530	325	20	2,5	54,50
GN2711040	530	325	40	5,5	59,40
GN2711065	530	325	65	9,0	69,30

GN DECKEL



Artikelnr.	Description	Preis (€) netto
GN0611001	GN 1/1	33,20



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD



GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0121020	650	530	20	4,4	33,20
GN0121040	650	530	40	9,0	34,30
GN0121065	650	530	65	18,0	38,10
GN0121100	650	530	100	30,0	46,80
GN0121150	650	530	150	42,0	57,80
GN0121200	650	530	200	58,0	83,60

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0111020	530	325	20	2,2	14,90
GN0111040	530	325	40	5,0	16,30
GN0111065	530	325	65	8,0	18,00
GN0111100	530	325	100	14,0	22,00
GN0111150	530	325	150	19,0	33,20
GN0111200	530	325	200	26,0	38,10

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0123020	354	325	20	1,5	11,90
GN0123040	354	325	40	3,5	13,20
GN0123065	354	325	65	5,5	13,50
GN0123100	354	325	100	8,0	18,30
GN0123150	354	325	150	12,0	25,80
GN0123200	354	325	200	18,0	37,00

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0112020	325	265	20	1,2	8,36
GN0112040	325	265	40	2,0	9,23
GN0112065	325	265	65	3,5	10,30
GN0112100	325	265	100	6,0	13,50
GN0112150	325	265	150	8,5	21,10
GN0112200	325	265	200	11,5	25,80

GN 2/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0124040	530	162	40	1,75	11,60
GN0124065	530	162	65	3,50	11,60
GN0124100	530	162	100	5,50	15,20
GN0124150	530	162	150	8,50	27,00

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0113020	325	176	20	0,7	6,76
GN0113040	325	176	40	1,5	8,00
GN0113065	325	176	65	2,5	8,73
GN0113100	325	176	100	3,7	11,20
GN0113150	325	176	150	5,7	16,90
GN0113200	325	176	200	7,3	19,20

Höhe - h



200



150



100



65



40



20



GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0114020	265	162	20	0,4	5,17
GN0114040	265	162	40	1,0	6,76
GN0114065	265	162	65	1,7	8,00
GN0114100	265	162	100	2,8	9,59
GN0114150	265	162	150	3,6	14,30
GN0114200	265	162	200	5,0	18,30

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0116065	176	162	65	1,0	6,03
GN0116100	176	162	100	1,6	7,13
GN0116150	176	162	150	2,0	10,80
GN0116200	176	162	200	2,8	14,90

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0119065	176	108	65	0,5	4,41
GN0119100	176	108	100	0,8	7,13
GN0119150	176	108	150	1,4	8,73

GN 1/12



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN01112100	132	108	100	0,5	6,65

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0121001	GN 2/1	37,00
GN0111001	GN 1/1	14,00
GN0123001	GN 2/3	11,60
GN0112001	GN 1/2	8,73
GN0124001	GN 2/4	8,00
GN0113001	GN 1/3	6,39
GN0114001	GN 1/4	5,78
GN0116001	GN 1/6	4,00
GN0119001	GN 1/9	3,39

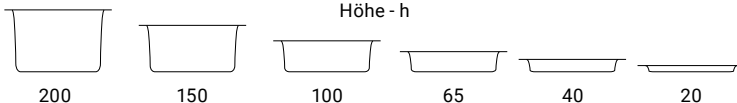
GN DECKEL LUFTDICHT

- mit Silikondichtung
- mit Entlüftungsventil
- geeignet für Behälter ab 100 mm Höhe
- temperaturbeständig bis 220°C



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0111002	GN 1/1	46,80
GN0123002	GN 2/3	39,50
GN0112002	GN 1/2	30,80
GN0113002	GN 1/3	23,10
GN0114002	GN 1/4	21,60
GN0116002	GN 1/6	20,80

Höhe - h



GASTRONORMBEHÄLTER MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bains Marie, Speisenausgabe und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 158



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0511100	530	325	100	14,0	29,00
GN0511150	530	325	150	19,0	39,20
GN0511200	530	325	200	26,0	46,90

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0512100	325	265	100	6,0	18,10
GN0512150	325	265	150	8,5	25,00
GN0512200	325	265	200	11,5	33,00

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0513100	325	176	100	3,7	16,50
GN0513150	325	176	150	5,7	21,50
GN0513200	325	176	200	7,3	24,40

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0514200	265	162	200	5,0	23,40

GN 1/6

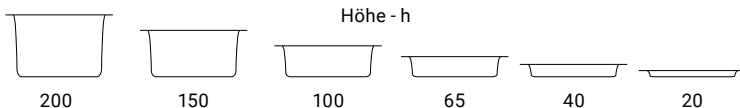


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0516100	176	162	100	1,6	10,60
GN0516200	176	162	200	2,8	18,10

GN DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0511001	GN 1/1	18,10
GN0512001	GN 1/2	11,10
GN0513001	GN 1/3	8,25
GN0514001	GN 1/4	7,85



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD GELOCHT

• ideal zum Dämpfen in Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0311020	530	325	20	2,2	22,70
GN0311040	530	325	40	5,0	24,80
GN0311065	530	325	65	8,0	28,30
GN0311100	530	325	100	14,0	35,10
GN0311150	530	325	150	19,0	54,10
GN0311200	530	325	200	26,0	59,40

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0323065	354	325	65	5,5	20,40
GN0323100	354	325	100	8,0	24,30

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0312065	325	265	65	3,5	14,80
GN0312100	325	265	100	6,0	18,40
GN0312150	325	265	150	8,5	28,30

VERBINDUNGSSTEGE

• werden benötigt um GN 1/1 in weitere Zwischengrößen zu unterteilen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
GN9901325	325	5,46
GN9901530	530	6,88

EINSCHUBBLECHE

• ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, emailliert



GN 2/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0721020	650	530	20	4,4	42,00
GN0721065	650	530	65	18,0	46,20



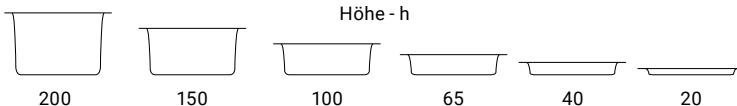
GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	22,40
GN0711040	530	325	40	5,0	26,00
GN0711065	530	325	65	8,0	28,40



GN 2/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0723040	354	325	40	3,5	17,20



GASTRONORMBEHÄLTER BASIC

• Verbindungsstege finden Sie auf S. 158



GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0211020	530	325	20	2,2	8,82
GN0211040	530	325	40	5,0	10,60
GN0211065	530	325	65	8,0	10,80
GN0211100	530	325	100	14,0	13,60
GN0211150	530	325	150	19,0	21,40
GN0211200	530	325	200	26,0	26,10

GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0212020	325	265	20	1,2	4,57
GN0212040	325	265	40	2,0	5,70
GN0212065	325	265	65	3,5	6,35
GN0212100	325	265	100	6,0	9,20
GN0212150	325	265	150	8,5	13,80
GN0212200	325	265	200	11,5	17,10

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0213065	325	176	65	2,5	5,38
GN0213100	325	176	100	3,7	7,46
GN0213150	325	176	150	5,7	11,40
GN0213200	325	176	200	7,3	13,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0214065	265	162	65	1,7	5,00
GN0214100	265	162	100	2,8	6,00
GN0214150	265	162	150	3,6	9,57
GN0214200	265	162	200	5,0	11,30

GN 1/6



GN 1/9



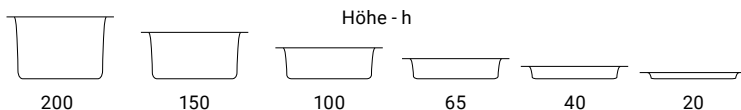
GN DECKEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0216065	176	162	65	1,0	4,18
GN0216100	176	162	100	1,6	5,47
GN0216150	176	162	150	2,0	7,46
GN0216200	176	162	200	2,8	11,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0219065	176	108	65	0,5	3,57
GN0219100	176	108	100	0,8	4,82

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0211001	GN 1/1	9,82
GN0212001	GN 1/2	5,55
GN0213001	GN 1/3	3,72
GN0214001	GN 1/4	3,55
GN0216001	GN 1/6	2,55
GN0219001	GN 1/9	1,90



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, PREMIUM



- transparent, Inhalt gut sichtbar, geruchs- und geschmacksneutral, Skalierung
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten

GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1111065	530	325	65	9,0	27,10
GN1111100	530	325	100	13,3	32,80
GN1111200	530	325	200	26,4	48,70

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1112065	325	265	65	4,0	14,30
GN1112100	325	265	100	6,1	17,00
GN1112150	325	265	150	9,0	20,30
GN1112200	325	265	200	11,9	23,80

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1113100	325	176	100	3,8	12,30
GN1113150	325	176	150	5,5	16,20
GN1113200	325	176	200	7,1	20,40

GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1114100	265	162	100	2,6	10,80
GN1114150	265	162	150	3,8	13,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1116100	176	162	100	1,6	8,15
GN1116150	176	162	150	2,3	10,20
GN1116200	176	162	200	2,8	11,50

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1119100	176	108	100	0,9	5,79

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1111001	GN 1/1	17,70
GN1112001	GN 1/2	10,20
GN1113001	GN 1/3	6,90
GN1114001	GN 1/4	6,13
GN1116001	GN 1/6	5,41
GN1119001	GN 1/9	4,10

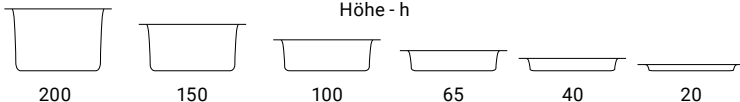
EINLEGEBODEN

- Abtropfgitter



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1111777	GN 1/1	12,50
GN1112777	GN 1/2	6,80

Höhe - h



SCHWARZE GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, PREMIUM

- geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1311065	530	325	65	9,0	35,10
GN1311100	530	325	100	13,3	41,50

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1312065	325	265	65	4,0	14,40

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1313065	325	176	65	2,5	11,20

GN 1/4

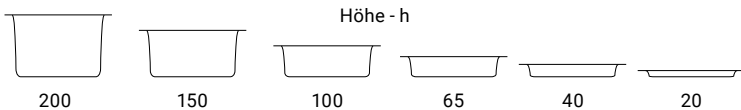


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1314100	265	162	100	2,6	10,60

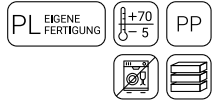
GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1316065	176	162	65	1,0	6,32
GN1316100	176	162	100	1,6	8,45



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, STANDARD



- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1511065	530	325	65	8,0	9,64
GN1511100	530	325	100	14,0	9,37
GN1511150	530	325	150	19,0	10,00
GN1511200	530	325	200	26,0	13,10

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1512065	325	265	65	3,5	5,18
GN1512100	325	265	100	6,0	4,73
GN1512150	325	265	150	8,5	5,98
GN1512200	325	265	200	11,5	6,87

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1513065	325	176	65	2,5	4,27
GN1513100	325	176	100	3,7	5,18
GN1513150	325	176	150	5,7	6,33
GN1513200	325	176	200	7,3	7,64

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1514065	265	162	65	1,7	3,60
GN1514100	265	162	100	2,8	4,33
GN1514150	265	162	150	3,6	4,28

GN 1/6

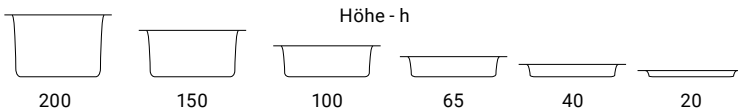


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1516065	176	162	65	1,0	3,23
GN1516100	176	162	100	1,6	3,60
GN1516150	176	162	150	2,0	4,70

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1511001	GN 1/1	5,98
GN1512001	GN 1/2	3,16
GN1513001	GN 1/3	2,75
GN1514001	GN 1/4	2,17
GN1516001	GN 1/6	1,97



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, STANDARD

- transparent, Inhalt gut sichtbar, geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0811065	530	325	65	8,0	16,10
GN0811100	530	325	100	14,0	20,00
GN0811150	530	325	150	19,0	23,40
GN0811200	530	325	200	26,0	30,00

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0812065	325	265	65	3,5	8,84
GN0812100	325	265	100	6,0	9,60
GN0812150	325	265	150	8,5	13,20
GN0812200	325	265	200	11,5	14,90

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0813065	325	176	65	2,5	6,87
GN0813100	325	176	100	3,7	7,66
GN0813150	325	176	150	5,7	10,30
GN0813200	325	176	200	7,3	12,70

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0814065	265	162	65	1,7	5,30
GN0814100	265	162	100	2,8	6,08
GN0814150	265	162	150	3,6	7,64

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0816065	176	162	65	1,0	3,43
GN0816100	176	162	100	1,6	4,97
GN0816150	176	162	150	2,0	6,08

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0819065	176	108	65	0,5	3,07
GN0819100	176	108	100	0,8	3,43

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811001	GN 1/1	11,70
GN0812001	GN 1/2	6,06
GN0813001	GN 1/3	4,21
GN0814001	GN 1/4	3,84
GN0816001	GN 1/6	3,07
GN0819001	GN 1/9	2,34

GN-DECKEL LUFTDICHT

- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat
- Schwappsicher



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	13,20
GN0812002	GN 1/2	8,24
GN0813002	GN 1/3	5,39
GN0814002	GN 1/4	3,90
GN0816002	GN 1/6	2,78

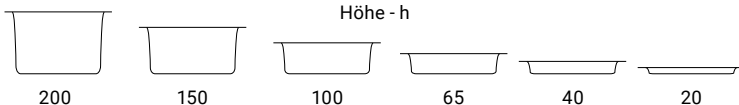


EINLEGEBODEN

- um einen gewissen Abstand zwischen Nahrungsmittel und Boden herzustellen



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811777	GN 1/1	18,20
GN0812777	GN 1/2	7,26
GN0813777	GN 1/3	5,00
GN0814777	GN 1/4	3,90
GN0816777	GN 1/6	3,90



GASTRONORMBEHÄLTER, SCHWARZ STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1211065	530	325	65	8,0	17,90
GN1211100	530	325	100	14,0	20,10

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1212065	325	265	65	3,5	9,04
GN1212100	325	265	100	6,0	11,20

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1213065	325	176	65	2,5	7,77
GN1213100	325	176	100	3,7	8,78
GN1213150	325	176	150	5,7	10,50

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1214065	265	162	65	1,7	5,92
GN1214100	265	162	100	2,8	7,19

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1216065	176	162	65	1,0	4,28
GN1216100	176	162	100	1,6	5,27
GN1216150	176	162	150	2,0	6,29

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1211001	GN 1/1	16,40
GN1213001	GN 1/3	6,00
GN1216001	GN 1/6	4,20

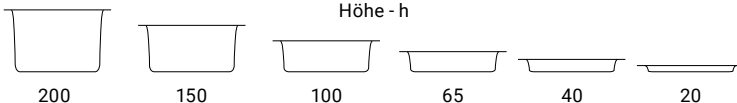
GN-DECKEL, LUFTDICHT

- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	13,20
GN0812002	GN 1/2	8,24
GN0813002	GN 1/3	5,39
GN0814002	GN 1/4	3,90
GN0816002	GN 1/6	2,78

Höhe - h



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, PREMIUM

- transparent, geruchs- und geschmacksneutral, Skalierung, BPA-frei
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1711065	530	325	65	9,0	21,70
GN1711100	530	325	100	13,3	24,30
GN1711150	530	325	150	20,0	27,90
GN1711200	530	325	200	26,4	34,70

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1712065	325	265	65	4,0	11,30
GN1712100	325	265	100	6,1	12,40
GN1712150	325	265	150	9,0	15,70
GN1712200	325	265	200	11,9	18,20

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1713100	325	176	100	3,8	11,70
GN1713150	325	176	150	5,5	15,50
GN1713200	325	176	200	7,1	18,20

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1714100	265	162	100	2,6	10,30
GN1714150	265	162	150	3,8	13,60

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1716065	176	162	65	1,0	7,77
GN1716100	176	162	100	1,6	8,28
GN1716150	176	162	150	2,3	8,83
GN1716200	176	162	200	2,8	9,46

GN 1/9



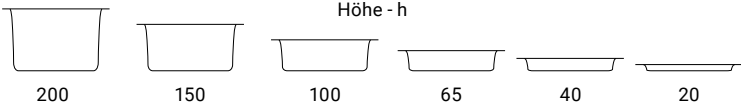
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1719065	176	108	65	0,6	6,05
GN1719100	176	108	100	0,9	6,91

GN-DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1711001	GN 1/1	9,17
GN1712001	GN 1/2	4,89
GN1713001	GN 1/3	4,39
GN1714001	GN 1/4	3,37
GN1716001	GN 1/6	3,03
GN1719001	GN 1/9	2,37



Höhe - h





GASTRONORMBEHÄLTER ARAVEN POLYPROPYLEN

- halbtransparent
- geruchs- und geschmacksneutral
- nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- inklusive luftdichtem Deckel
- inklusive 2 x 4 Farbkodierungsclips (grün, blau, gelb, rot)
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1611150	530	325	150	21,0	50,40
GN1611200	530	325	200	28,0	59,40

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1623150	354	325	150	13,5	45,50
GN1623200	354	325	200	19,0	48,80

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1612100	325	265	100	6,5	33,90
GN1612150	325	265	150	10,0	40,60
GN1612200	325	265	200	12,5	44,50

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1613100	325	176	100	4,0	24,00
GN1613150	325	176	150	6,0	25,00

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1614100	265	162	100	2,8	15,30
GN1614150	265	162	150	4,3	15,80

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1616100	176	162	100	1,7	14,50
GN1616150	176	162	150	2,6	14,50



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1619065	176	108	65	0,6	9,26
GN1519100	176	108	100	1,0	9,67
GN1519150	176	108	150	1,5	11,10

Etikette

System
ColorClip

Höhe - h



200



150



100



65



40



20

VORRATSBEHÄLTER

- rund
- mit Griffen
- Messskala
- temperaturbeständig von 5 °C bis 70 °C



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0202100	310	210	10,0	20,10
LT0202200	310	375	20,0	31,20

DECKEL FÜR VORRATSBEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT0202310	310	12,30

VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- mit dicht schließendem Deckel
- mit verstärktem Boden und Profilgriffen
- Griffe mit speziellen Löchern, damit das Wasser nach dem Reinigen abtropfen kann
- Behälter LT0203530 und LT0203531 geeignet für GN 1/1 - 200
- Behälter LT0203790 und LT0203791 geeignet für 2x GN 1/1 - 150
- übereinander stapelbar



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0203530	○	710	440	270	53	76,20
	LT0203790	○	710	440	380	79	92,50
2.	LT0203531	●	710	440	270	53	81,50
	LT0203791	●	710	440	380	79	99,20

FIFO VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL



- zur Lagerung von Lebensmitteln nach dem FIFO-System (First In, First Out)
- zwei Deckelöffnungen, zum Auffüllen und Herausnehmen
- inklusive Farbkodierungsclips

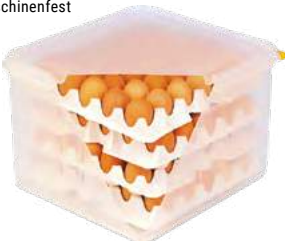


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0204226	565	340	200	22,6	42,30
LT0204160	415	340	200	16,0	33,60
LT0204070	395	200	200	7,0	20,60

EIER-BOX



- inklusive acht Eiertabletts
- ein Eiertablett ist passend für 30 Eier
- spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0205000	354	325	200	50,20

ZUTATENBEHÄLTER

- für die Bevorratung von trockenen Lebensmitteln
- glatte Oberflächen und abgerundete Kanten für eine einfache Reinigung
- transparenter Deckel für Sicht auf den Inhalt
- Rollen mit einem Durchmesser von 80 mm
- zwei Deckelöffnungen
- der Behälter fasst ca. 56 kg Mehl oder 73 kg Zucker



NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0222102	Container	400	750	715	102	260,00
2.	KK1003100	Eis-/Mehrzweckschaufel	-	-	-	1	15,10
	KK1003200	Eis-/Mehrzweckschaufel	-	-	-	2	22,80

THERMO-EISTRANSPORTBEHÄLTER

- doppelwandig
- Monoblock-Bauweise
- auf vier Rollen, 2 davon mit Bremse
- Tropfschale
- Ablassventil



NEU

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0221125	●	590	815	745	125	980,00

TRANSPORT-THERMOBEHÄLTER AUS POLYETHYLEN

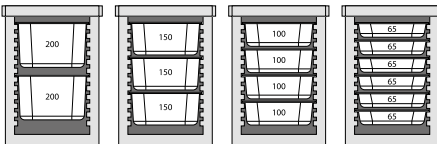


- aus Polyethylen, Farbe: Khaki
- sehr strapazierfähig dank dicker Isolierung aus Polyurethanschaum
- geeignet für Transport von kalten oder warmen Speisen in GN-Behältern aus Edelstahl, Polycarbonat, Polypropylen
- mit Druckausgleichsventil



THERMOBEHÄLTER

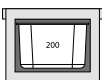
- spezielle Einschubrillen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen ArtikeInr. LT0703730 S. 181
- Innenabmessungen (BxTxH): 535x325x495 mm



ArtikeInr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217086	650	450	625	86	420,00

THERMOBEHÄLTER

- der mit 4 Verschlussklammern verschließbarer Deckel
- Fassungsvermögen: GN 1/1 200 mm



ArtikeInr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217026	645	445	315	26	272,00

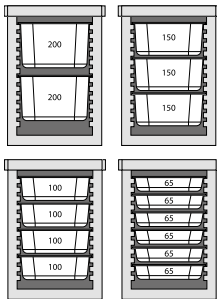
EPP THERMOBOXEN



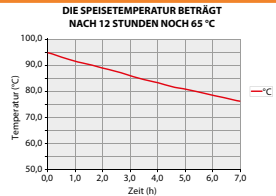
- langlebiges und elastisches Material
- besonders gute Isolierung
- leicht zu reinigen
- geeignet für GN-Behälter

THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschießendem Deckel



Temperaturentwicklung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:
 - Einfülltemperatur: 95 °C
 - Umgebungstemperatur: 20 °C
 - Behälterfüllung: komplett gefüllt



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0209093	645	445	625	93	402,00

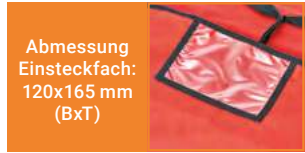
THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0216200	685	485	260	53	103,00
LT0216300	685	485	360	80	123,00



PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- transparentes Einsteckfach: 165x120 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
LT0602500	500	500	300	480	480	285	26,40

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung zum schnellen und einfachen Beladen
- transparentes Einsteckfach: 120x180 mm (BxT)
- spezieller Aufhänger und Luftlöcher zum Trocknen und Lagern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
LT0602550	550	500	200	510	500	200	33,10

THERMOISOLIERTER GETRÄNKEBEHÄLTER

- robustes, schlagfestes Gehäuse aus Polyethylen mit niedriger Dichte für den Kontakt mit Lebensmitteln
- doppelwandig
- Monoblock-Bauweise
- geeignet für kalte und heiße Getränke in einem Temperaturbereich von -40°C bis 100°C
- recycelbar
- tropffreier Ablasshahn

NEU



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0220010	●	295	420	500	10	249,00
2.	LT0220020	●	295	420	675	20	280,00

THERMOBEHÄLTER BASIC LINE

- 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 mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0208100	330	210	10	183,00
LT0208150	330	270	15	201,00
LT0208200	330	365	20	213,00
LT0208300	330	450	30	239,00
LT0208350	330	560	35	327,00

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



Handliche Griffe



Durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu acht Stunden warmgehalten werden



Mit Ablasshahn





THERMOBEHÄLTER

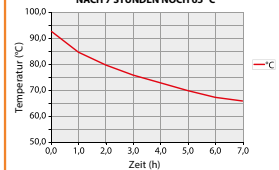
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0206100	330	235	10	241,00
LT0206150	330	295	15	261,00
LT0206200	330	365	20	272,00
LT0206250	330	440	25	339,00
LT0206300	330	475	30	295,00
LT0206350	330	585	35	374,00
LT0206500	480	400	50	443,00



Temperaturverteilung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt

DIE SPEISETEMPERATUR BETRÄGT NACH 7 STUNDEN NOCH 65 °C



THERMOBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0207100	330	235	10	273,00
LT0207150	330	295	15	309,00
LT0207200	330	365	20	320,00
LT0207250	330	585	25	370,00



SIEGELGERÄT

- für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben
- schnell und einfach zu bedienen
- effizientes und appetitliches Versiegeln von Menüschalen
- hygienisch und auslaufsicher

SIEGELGERÄT

- hochwertiger Edelstahl
- gleichmäßige und präzise Siegeltemperatur im Bereich von 0-220°C
- automatischer Folienabschneider
- Spannvorrichtung, um das Aufrollen der Folie zu verhindern
- Druckdämpfer
- isolierter Griff schützt vor Verbrennungen
- Dichtfläche mit Antihafbeschichtung
- Anti-Rutsch Füße
- beleuchtete Ein-/Ausschalter mit Überhitzungsschutz
- Aufheizzeit ca. 10 Minuten
- Siegelzeit bis zu 3 Sekunden
- inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen

SIEGELRAHMEN

- hergestellt aus einer speziellen, korrosionsbeständigen Aluminiumlegierung
- für Schalen von 178x227 mm

Inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	NT0501260	Siegelgerät	260	565	220	0,65	230	1399,00
2.	NT0599002	Siegelrahmen zweigeteilt	-	-	-	-	-	144,00
3.	NT0599003	Siegelrahmen dreigeteilt	-	-	-	-	-	144,00

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

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 180
- max. Höhe des zu verpackenden Produkts 84 mm

speziell für
Flüssigkeiten
geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0501250	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	1262,00

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Vakuummeter und elektronischer Steuerung
- transparenter Deckel
- Breite des Schweißbalkens 290 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 3,5 mm
- für glatte und gaufrierte Vakuumbeutel
- automatischer und manueller Zyklus
- Siegel- und Vakuumzeit wählbar
- Kapazität 77 l/h
- max. Beuteldicke 120 µm
- max. Höhe des zu verpackenden Produkts 110 mm
- Korpus aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0202115	360	430	378	300x350x50	0,63	230	1275,00

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Vakuummeter
- 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.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0207260	330	480	356	280x393x50	1	230	1655,00
NT0207300	360	425	356	300x350x50	1	230	1814,00

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- digitale Steuerung
- Pumpenleistung: 4,6 m³/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: 300x290x100 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0203290	360	470	378	300x350x50	0,63	230	1592,00

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 m³/h in NT0206250
4 m³/h in NT0206200



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	NT0206250	450	525	385	370x350x150	0,40	230	4341,00
2.	NT0206200	330	450	295	280x310x85	0,30	230	3036,00

VAKUUMIERER



- zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln
- ideal auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten
- geeignet als Ergänzungsgerät
- ausschließlich für gaufrierte Beutel geeignet

VAKUUMIERGERÄT

- elektronische Druckanzeige
- Breite des Schweißbalkens 406 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 5 mm
- automatischer und manueller Zyklus
- Ansaugzeit und Versiegelung können manuell geändert werden
- manuelle Einstellung der Ansaugstärke
- Marinierfunktion
- Schnittstelle für den Anschluß von Zubehör (Vakuumverpackung von Behältern und Flaschen)
- Leistung 23 l/h



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0401400	490	260	125	0,67	230	681,00

VAKUUMIERGERÄT

- elektronische Druckanzeige
- Breite des Schweißbalkens 310 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 5 mm
- automatischer und manueller Zyklus
- Ansaugzeit und Versiegelung können manuell geändert werden
- manuelle Einstellung der Ansaugstärke
- Marinierfunktion
- Schnittstelle für den Anschluß von Zubehör (Vakuumverpackung von Behältern und Flaschen)
- Leistung 23 l/h



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0208001	390	275	150	0,7	230	449,00

SOUS VIDE ISOLIERKUGELN

- reduziert dem Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduziert die Verdunstung
- verringert Temperaturschwankungen
- spart Stromkosten



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0399100	100	29,90

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
NT0240250	150	250	bis zu 120	100	23,40
NT0240300	200	300	bis zu 120	100	35,40
NT0240350	250	350	bis zu 120	100	53,10



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
NT0230230	160	230	von -18 bis 99	100	8,13
NT0230300	200	300	von -18 bis 99	100	13,40
NT0230350	250	350	von -18 bis 99	100	19,20



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
NT0220230	160	230	von -18 bis 99	100	15,80
NT0220300	200	300	von -18 bis 99	100	25,60
NT0220350	250	350	von -18 bis 99	100	37,00



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
- 50er Pack, Preis pro 50er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0250140	140	230	55	1,0	von -18 bis 99	50	38,50
NT0250200	200	300	55	2,0	von -18 bis 99	50	49,10
NT0250250	250	300	55	2,5	von -18 bis 99	50	61,20



VAKUUMBEUTEL -HALTERUNG

- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuuiergerät für Flüssigkeiten NT0501250



Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199250	85,70

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- Traglast: 100 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen
- Abmessung der Abstellfläche: 485x660 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0703730	730	480	890	178,00

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
LT0701740	740	480	870	437,00

TABLETTWAGEN

- für GN 1/1 Behälter oder Gastronorm-Tablets
- 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
- LT0707064 - passend für 16 x Backblech EN 600x400



Beidseitig mit
Edelstahlbügel zur
Durchschub- und
Transportsicherung



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	LT0706011	380	550	1735	371,00
	LT0706021	590	670	1735	541,00
2.	LT0707064	470	620	1735	373,00

TELLERWAGEN

- hergestellt aus Polyethylen mit niedriger Dichte
- Monoblock-Bauweise
- auf 4 Rollen, 2 davon mit Bremse
- inkl. Abdeckhaube
- für 180 bis 480 Teller/Platten
- verstellbare Trennelemente
- geeignet für rundes, ovales und eckiges Geschirr

NEU



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0223480	●	755	975	850	1099,00

TELLERWAGEN

- für bis zu 80 Teller
- Rahmen aus Edelstahl
- auf 4 Rollen, 2 davon mit Bremse
- für Teller von Ø 160 bis 320 mm
- max. Gewicht pro Teller 1.1 kg

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0223080	720	720	1820	1050,00

TELLERREGAL FREISTEHEND

- für bis zu 20 Teller
- für Teller von Ø 160 bis 320 mm
- max. Gewicht pro Teller 1.1 kg

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0223020	350	410	880	420,00

SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN



- für kleinere und größere Cateringbetriebe geeignet
- besonders empfehlenswert für Restaurants, Bankett- und Hochzeitsäle sowie Kantinen
- Räder mit gummierter Lauffläche, 2 davon mit Bremsen
- Abmessung der Borde: 800x500 mm

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0711002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	940	132,00
LT0711003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	940	159,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0705002	Servierwagen mit 2 Borden	845	525	940	169,00
LT0705003	Servierwagen mit 3 Borden	845	525	940	204,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0708002	Servierwagen mit 2 Borden	850	530	800	181,00
LT0708003	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	204,00

SERVIERWAGEN

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Abmessung der Borde: 620x420 mm (BxT)
- 4 Lenkräder, 2 mit Bremsen
- Abstand zwischen den Fachböden 290 mm

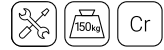


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0712003	860	425	910	130,00



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
LT0820900	900	455	1800	10,6	169,00

LAGERREGAL

- aus verchromten Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- einfache Montage



höhenverstellbare Drahtböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0831061	610	455	1800	250,00
LT0720094	900	450	1800	211,00
LT0831091	910	455	1800	296,00
LT0720124	1200	450	1800	250,00
LT0831122	1220	455	1800	358,00
LT0831152	1525	455	1800	413,00
LT0830061	610	610	1800	289,00
LT0720096	908	610	1800	317,00
LT0720126	1213	610	1800	338,00
LT0830091	910	610	1800	340,00
LT0830106	1060	610	1800	387,00
LT0830122	1220	610	1800	413,00
LT0830152	1525	610	1800	507,00
LT0830182	1825	610	1800	571,00

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



Aufnahme



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0710600	600	550	1130	333,00

LAGERREGAL MIT GN1/1 - AUFNAHME

- einsetzbar in Lagern, Kühlhäusern, professionellen Küchen und anderen Betriebsstätten Lebensmittel
- stabile Konstruktion
- Regalböden aus Polypropylen, spülmaschinenfest
- Einsatz von GN-Behältern möglich
- 4 Regalebenen mit je zwei Einlegeböden
- verstellbare FüÙe
- einfache Montage



Einlegeböden sind mit GN1/1 Behältern ersetzbar



Regalböden können in der Spülmaschine gereinigt werden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0412011	1120	360	1800	504,00

MODULARE LAGERREGALE



- aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus ABS-Kunststoff
- geeignet für Betriebstemperaturbereich von -30 bis 60°C
- Tragkraft pro Fachboden bis zu 120 kg
- mehrere Regale können zu einem Modul zusammengebaut werden
- Lenkrollen zusätzlich montierbar

NEU



LAGERREGAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146090	900	460	1680	460,00
LT1156090	900	560	1680	480,00
LT1146120	1205	460	1680	530,00
LT1156120	1205	560	1680	560,00
LT1146151	1510	460	1680	590,00
LT1156151	1510	560	1680	630,00

LAGERREGAL MIT 2 BEINEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146085	859	460	1680	405,00
LT1156085	859	560	1680	425,00
LT1146116	1164	460	1680	480,00
LT1156116	1164	560	1680	500,00
LT1146146	1469	460	1680	560,00
LT1156146	1469	560	1680	585,00



LENKROLLE MIT BREMSE FÜR LAGERREGALE AUS ALUMINIUM

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT1199001	100	38,00



LENKROLLE OHNE BREMSE FÜR LAGERREGALE AUS ALUMINIUM

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT1199002	100	36,00



VERBINDUNGSSTÜCK

- für die Verbindung von Lagerregalen aus Aluminium

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT1199003	12,50



BUFFETBEDARF

Professioneller und funktioneller STALGAST Buffetbedarf ist sehr wichtig für das ansprechende Präsentieren, Servieren, Warmhalten und Kühlen verschiedener Speisen am Buffet.

Wärmelampen	188
Chafing Dishes, Heizelemente	189-195
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrüher	196-200
Isolierkannen, Krüge	202-203

Servierplatten, Tablettis, Rolltop-Präsentier	206-211
Getränkedispenser	202, 205
Buffetständer	212
Fingerfood-Schieferplatten	213
Fingerfood-Servierartikel	214-216

WÄRMELAMPEN



- konzipiert zum Warmhalten von Speisen
- für den Einsatz in Restaurants, Caterings, Bankettsälen sowie in Fast-Food Restaurants

BUFFET-WÄRMELAMPE

- Lampenschirm mit flexiblem Arm und Fußplatte
- mit Infrarotstrahler
- wahlweise mit einer oder zwei Lampen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0101001	270	700	0,25	230	166,00

DOPPELTE BUFFETWÄRMELAMPE

- aus Aluminium
- mit Infrarotstrahler
- passend für GN 1/1



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0103002	170	360	480	600	0,5	230	165,00

ERSATZLAMPE

- Lampe mit E27 Gewinde



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0103999	140	175	0,25	230	10,80

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0104001	●	173	0,25	230	153,00
BB0105002	●	173	0,25	230	153,00
BB0106003	●	173	0,25	230	153,00

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0107001	●	290	0,25	230	180,00
BB0108002	●	290	0,25	230	180,00
BB0109003	●	290	0,25	230	180,00

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

- besonders robust
- mit abnehmbaren, eingehängten oder Roll-Top Deckeln
- mit Griffen für den einfachen Transport

INOX

CHAFING DISH RUND

- komplett mit Deckel, Brennpastenbehälter und Speiseinsatz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0401040	420	270	4	73,20
BB0402075	420	320	7,5	92,80

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
BB0408004	605	360	240	9	62,60

CHAFING DISH GN1/1, BASIC

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive 1x GN 1/1 (65 mm) Behälterrennpastenbehältern
- stapelbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0408005	605	360	240	9	62,40



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
BB0405001	600	360	380	9	181,00

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

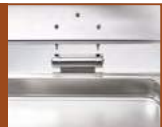
- Deckel mit soft-close einfach demontierbar



Aufnahme für Elektroheizung



Deckel einfach zu demontieren



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2002011	GN1/1	575	410	345	197,00

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
BB0412008	470	530	530	6,3	184,00

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
BB0410006	660	335	400	9	289,00

ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (65 mm)



SUNNEX®



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0406002	570	350	285	8	0,76	230	208,00

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
BB0411007	460	520	450	6,8	228,00



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
BB0409005	670	520	450	9	318,00

HEISSWASSER-SPENDER

- aus hochwertigem Edelstahl
- Fassungsvermögen 13 Liter
- inkl. eines Brennpastenbehälters

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB3004013	320	330	570	13	185,00





ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (100 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0407003	620	480	300	13	2,0	230	280,00

Deckelhalter



einfache Bedienung



gut aufliegender Deckel



großer Zugriffsbereich



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
BB0404240	620	480	310	2 x 4	2,0	230	311,00

CHAFING DISH INDUKTIONS Geeignet



- selbstschließender Deckel
- inkl. 2 Brennpastenbehälter
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- Sandwichboden (Edelstahl / Aluminium / Edelstahl) zur Verwendung auf einer Induktionsplatte



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2001001	630	500	270	556,00

induktionsgeeignet



Deckel mit Sichtfenster



Deckelaufhängung verhindert das Herunterfallen des Deckels



BRENNPASTENBEHÄLTER

- geeignet für alle gängigen Brennpasten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BB0301060	60	9,26



MOBILE CHAFING DISH HEIZUNG

- maximale Höhe: 115 mm
- minimale Höhe: 90 mm
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish BB0409005, BB0410006, BB0412008, BB0408004, BB0405001



SUNNEX®



als Ersatz für
Brennpaste



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0202350	110	160	0,35	230	99,60



ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 65 °C bis 90 °C
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0405001
- einfacher Auf- und Abbau

Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0201250	250	200	0,25	230	122,00
BB0201400	230	200	0,40	230	57,90

ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 45 °C bis 225 °C
- stufenlose Temperaturreglung
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0405001



stufenlose
Temperatur-
regelung



einfach
montierbares
Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0203400	230	200	0,40	230	69,70
BB0203700	250	200	0,70	230	130,00

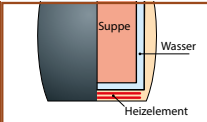
ELEKTRISCHE SUPPENTÖPFE

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Heizelement mit Thermostat, einstellbar bis 65°C



Gleichmäßige
Erwärmung
durch die
Wasserkammer



Suppeneinsatz
aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0504400	340	370	8,5	0,4	230	140,00

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
BB0504300	280	340	5,7	0,3	230	133,00

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



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0505400	Suppentopf	395	340	9	0,4	230	141,00
BB0506001	Topfeinsatz	245	255	10	-	-	47,00

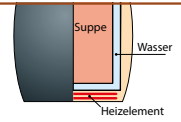


ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen und Saucen
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- Stahlgehäuse schwarz lackiert
- Suppeneinsatz aus Edelstahl
- thermostatische Regelung



Gleichmäßige Erwärmung durch die Wasserkammer



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0501435	340	370	8,5	0,4	230	121,00

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
BB0502400	350	360	10	0,4	230	295,00



SUNNEX®

HEISSWASSER-SPENDER

- aus hochwertigem Edelstahl
- Fassungsvermögen 13 Liter
- inkl. eines Brennpastenbehälters

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB3004013	320	330	570	13	185,00



HEISSWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus pulverbeschichtetem Stahl
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB3003087	Heißwasser-Spender	225	-	-	495	8,7	1,5	230	174,00
	BB3003205	Heißwasser-Spender	295	-	-	570	20,5	2,5	230	192,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	28,30

HEISSWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB3001010	Heißwasser-Spender	280	-	-	487	10	1,5	230	117,00
	BB3001018	Heißwasser-Spender	365	-	-	498	18	2,5	230	136,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	28,30



GLÜHWEIN- UND HEISSWASSERKESSEL

- aus poliertem Edelstahl
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB0601100	Heißwasser-Spender	225	-	-	460	10	2,4	230	130,00
	BB0602190	Heißwasser-Spender	275	-	-	580	19	2,6	230	179,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	28,30



HEISSWASSER-SPENDER DOPPELWANDIG

GREDIL

- 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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB3002010	Heißwasser-Spender	230	-	-	500	10	1,5	230	123,00
	BB3002018	Heißwasser-Spender	290	-	-	498	18	2,5	230	144,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	28,30

HEISSWASSER-SPENDER, DOPPELWANDIG

- doppelwandig, aus poliertem Edelstahl
- mit Abtropfschale
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0603090	241	480	9	2,4	230	197,00
BB0604180	288	602	18	2,4	230	227,00



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



An-/Ausschalter Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB0610065	Mengenbrüher	225	-	-	470	6,5	1,35	230	174,00
	BB0611120	Mengenbrüher	270	-	-	530	12,0	1,35	230	233,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	28,30

MENGENBRÜHER, DOPPELWANDIG



- zum Brühen von Kaffee, Tee und heißem Wasser
- automatische Heizfunktion nach dem Kochvorgang
- mit Abtropfschale
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperatureinstellung: 70 °C bis 80 °C
- doppelwandig
- Betriebskontrollleuchte



Abtropfschale



An-/Ausschalter Betriebskontrollleuchte



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0613100	288	602	16	1,5	230	295,00

SERVIER-BESTECK

- professionelles Servier-Besteck
- aus poliertem Edelstahl
- aus einem Stück gefertigt
- ohne Schweißnähte
- einfach zu Reinigen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0601310	Servieröffel geschlitzt	310	-	11,10
2.	KK0602300	Serviergabel	300	-	9,97
3.	KK0603315	Servieröffel	315	-	11,10
4.	KK0604315	Bratenwender geschlitzt	315	-	11,10
5.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	13,80

KARTENHALTER MIT KLEMME



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	3,05

ELEKTRO-WASSERKOCHER

- aus poliertem Edelstahl
- großer Deckel für eine einfache Befüllung
- Füllstandsanzeige
- Automatschalter
- Überhitzungsschutz
- Basis ermöglicht 360° Drehung
- Betriebskontrollleuchte



Leuchtschalter



Drehbar um 360°



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0720420	333	232	286	4,2	1,4	2	230	76,90

GETRÄNKE-DISPENSER

- ideal für kalte und warme Getränke
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenseite aus Aluminium
- klappbare Füße zur besseren Lagerung

**Abnehmbarer
Deckel
mit Griff**



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0810095	Getränke-Dispenser	230	410	9,5	73,30
	BB0810140	Getränke-Dispenser	230	560	14,0	118,00
2.	BB3599140	Tropfschale	140	20	-	6,96



ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Stahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



**Abnehmbarer
Deckel
mit Pump-
Druckknopf**



**Abnehmbarer
Deckel
mit Pump-
Druckknopf**



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0806190	Isolierpumpkanne	-	320	1,9	37,50
	BB0806250	Isolierpumpkanne	-	360	2,5	40,50
2.	BB3599140	Tropfschale	140	20	-	6,96

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0806400	Isolierpumpkanne	-	380	4,0	50,50
	BB0806500	Isolierpumpkanne	-	430	5,0	64,70
2.	BB3599140	Tropfschale	140	20	-	6,96



ISOLIERKANNE

- ideal für warme und kalte Getränke
- aus Edelstahl
- Deckel aus schwarzem Polypropylen

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0801100	210	1,0	24,60
BB0803150	245	1,5	28,10
BB0805200	285	2,0	29,90



SOLIERKANNE

- Klappdeckel
- Innenseite aus Edelstahl

INOX

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0710100	235	1,00	48,50
BB0711150	250	1,50	53,70
BB0712200	295	2,00	58,90



KAFFEEKANNE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0702040	0,5	12,80
BB0703085	1,0	20,70
BB0704140	1,5	26,10
BB0705195	1,9	33,80



SAFTKRUG

- aus Polycarbonat

PC

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1003170	1,7	11,90



MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

- ideal zum Milchaufschäumen

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	11,00
BB0901060	0,60	14,50
BB0901100	1,00	20,20
BB0901150	1,50	25,30
BB0901200	2,00	31,70



EDELSTAHLKANNE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1085020	2,0	31,20



KARAFFE

- aus Acryl

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1002200	2,0	19,10

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
BB1102080	265	350	560	8	133,00

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
BB1102050	220	280	510	5	177,00

CERALIENSPENDER

- Portionierung durch einfaches Drehen
- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Kunststoff
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1104070	285	315	370	7	244,00

CERALIENSPENDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Polycarbonat
- Portionierung durch einfaches Drehen
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1101040	185	240	600	4	126,00

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
BB1103002	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	1381,00



SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 LITER

- zur Zubereitung gefrorener Getränke
- Deckel mit Beleuchtung
- elektronische Temperaturregelung
- effizientes Kühlsystem
- leicht zu reinigen
- mit Nachtmodus Funktion
- Kältemittel: R290
- inkl. Tropfschale

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103001	470	510	810	2x12	62	0,9	230	3114,00



MULTI-RACK 3-STUFIG

- ideal für Zucker, Kaffeesahne, Süßes etc.
- Stahlgestell
- drei Schütten

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1703003	230	180	415	3x1	103,00

SERVIERPLATTE OVAL

• breiter Rand 3 mm

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB1401254	254	183	6,84
BB1401302	302	202	9,06
BB1401348	348	233	11,40
BB1401392	392	262	15,80
BB1401448	448	300	19,90
BB1401498	498	346	24,00
BB1401545	545	380	28,30
BB1401599	599	413	35,60



EDELSTAHL-TABLETT

• rund

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB2109360	360	20	12,90
BB2110410	410	20	18,90



PLATZTELLER

• rund

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BB1601300	300	23,20



EDELSTAHL-AUSLAGETABLETT

• rechteckig

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1901250	270	210	25	15,40
BB1901280	300	235	25	17,40
BB1901310	325	250	25	18,70
BB1901340	355	275	25	23,50
BB1901400	420	295	25	27,30
BB1901460	580	365	25	37,20
BB1901550	580	365	25	63,00



TELLERGLOCKE

• BB1602250 passend zu BB1601300

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB1602250	250	110	26,10

TABLETT



TABLETT

- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2510355	355	-	-	25	12,70
	BB2511405	405	-	-	25	19,30
2.	BB2513635	-	510	635	25	37,00
	BB2514735	-	600	735	25	57,00
3.	BB2506450	-	405	305	-	18,50
	BB2507510	-	460	360	-	25,00
	BB2508560	-	510	380	-	34,70
	BB2509650	-	650	450	-	47,80



SERVIERTABLETTS

- verschiedenen Formen und Größen, einschließlich GN1 /14
- zwei Mahagoni- oder Birkenfarben zur Auswahl
- rutschfest beschichtet, mit Ausnahme von BB1203011 und BB1202011

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB1202011	-	530	325	-	25,20
2.	BB2603011	-	530	325	-	33,70
3.	BB1203011	-	530	325	-	16,60
4.	BB2502450	-	450	340	-	18,10
	BB2503500	-	500	360	-	23,00
	BB2504550	-	550	400	-	23,90
	BB2505600	-	600	450	-	29,90

TABLETTS

NEU

TABLETT

- Temperaturbereich von -40 °C bis +130 °C



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2604530	530	370	17	25,40
2.	BB2604460	460	360	20	19,90
3.	BB2604011	530	325	17	22,00



TABLETT

- laminiert
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10 °C bis +80 °C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80 °C



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
4.	BB2515330	330	15	17,40
5.	BB2516330	330	15	17,40
6.	BB2517330	330	15	17,40



TABLETT

- laminiert
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10 °C bis +80 °C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80 °C



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
7.	BB2515530	530	370	15	25,90
8.	BB2516530	530	370	15	25,90
9.	BB2517530	530	370	15	25,90



TABLETT

- laminiert
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10 °C bis +80 °C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80 °C



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
10.	BB2515011	530	325	15	23,40
11.	BB2516011	530	325	15	23,40
12.	BB2517011	530	325	15	23,40



TABLETTS

POLYESTERTABLETTS

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- BB2601011 mit rutschfester Gummioberfläche
- Polyester



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2602001	477	337	15	16,60
2.	BB1201011	530	325	-	19,20
3.	BB2601011	530	325	-	35,60



POLYPROPYLENTABLETTS

- in verschiedenen Größen erhältlich einschließlich der beliebten GN1/1
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent



PP

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB3301530	530	325	-	14,60
2.	BB3303456	456	356	-	9,92
3.	BB3302415	415	305	-	7,54

TABLETT

- rechteckig
- Farbe Braun
- mit Griffen
- aus Polypropylen



PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2512430	430	305	30	7,78

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
BB6601001	●	250	350	3,30
BB6601002	●	250	350	3,30
BB6601003	●	250	350	3,30
BB6601004	●	250	350	3,47
BB6601005	●	250	350	3,47
BB6601006	●	250	350	3,47

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6602001	●	300	400	4,38
BB6602002	●	300	400	4,38
BB6602003	●	300	400	4,38
BB6602004	●	300	400	4,38
BB6602005	●	300	400	4,38
BB6602006	●	300	400	4,38

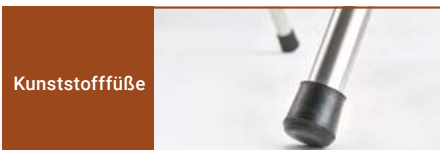
Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6603001	●	350	450	6,46
BB6603002	●	350	450	6,46
BB6603003	●	350	450	6,46
BB6603004	●	350	450	6,46
BB6603005	●	350	450	6,46
BB6603006	●	350	450	6,46

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
CE0701001	470	480	780	66,30

ROLLTOP-HAUBE GN 1/2

- Rolltop-Haube aus Polycarbonat (90° Winkel)
- passend für Brotkorb TT4612001
- geeignet für GN 1/2 Polycarbonat-Behälter der Serien PREMIUM und STANDARD
- für GN 1/2 Edelstahl-Behälter der Serie BASIC



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204012	336	280	145	49,00

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
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	48,40
BB1205011	Kühlschale - Komplettsset	530	325	240	114,00
BB1299235	Kühlakku - 2er Pack	235	119	31	7,60

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
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	48,40
BB1202011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Birke	530	325	-	25,20
BB1203011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni	530	325	-	16,60
BB1201011	Polyster-tablett Farbe Granit GN 1/1	530	325	-	19,20

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
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	-	-	-	48,40
BB0406002	Elektro Chafing-Dish	570	350	285	8	0,76	230	208,00

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
BB1204011	Rolltop-Haube aus Polycarbonat GN 1/1	535	330	175	48,40
GN0111065	GN 1/1 Behälter aus Edelstahl	530	325	65	18,00



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 verschiedenen Längen und Ausführung erhältlich. Die einfache Handhabung beim Auf- und Abbau, und das originelle Design machen das Buffet-Ständer-System perfekt für elegante Empfänge, Veranstaltungen und Caterings.



SCHIEFERPLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	5,54
BB4010021	200	100	5	3,28
BB4010033	300	300	5	11,80
BB4010032	300	200	5	7,36

BUFFET-STÄNDER

• Einschübe gerade Seite

INOX



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB5001570	●	hoch	150	150	570	140,00
2.	BB5001355	●	niedrig	150	150	355	97,00
3.	BB5001010	●	hoch	150	150	570	184,00
	BB5004101	●	niedrig	150	150	355	125,00

FINGERFOOD SCHIEFERPLATTEN

- zum Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- ideal zur Verkostung und Präsentation von Speisen
- aus Naturstein mit gebrochenen Kanten

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in vier verschiedenen GN-Größen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4101011	GN 1/1	530	325	5	1	21,30
BB4101012	GN 1/2	325	265	5	1	13,50
BB4101013	GN 1/3	325	175	5	1	10,50
BB4101014	GN 1/4	265	160	5	1	7,98

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	1	5,54
BB4010033	300	300	5	1	11,80
BB4102101	100	100	5	4	5,62

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- BB4103301 mit Drehfuß
- rund



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4103301	300	5	1	27,20
BB4103300	300	5	1	8,17
BB4103330	330	5	1	10,20

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in zwei verschiedenen GN-Größen
- mit Griffen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4104011	GN 1/1	530	325	5	1	19,80
BB4104012	GN 1/2	325	265	5	1	13,60

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010021	200	100	5	1	3,28
BB4010032	300	200	5	1	7,36
BB4102402	400	250	5	1	11,10
BB4102401	400	120	5	1	6,33

BUFFET-BOX

- zum Präsentieren und Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- Stapelrahmen aus Akazienholz
- passende Schieferplatte
- BB4121400 separat erhältlich
- Buffet-Boxen können kombiniert und gestapelt werden



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB4120420	Buffet-Box	420	320	55	32,30
2.	BB4121400	Schieferplatte	400	300	7	13,40

FINGERFOOD SERVIERTARTIKEL

MINI DIP

- satinierter Edelstahl

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2601067	67	30	0,06	1,32
2.	KK2602072	72	48	0,12	2,17

MINI DIP

- Edelstahl Hammerschlagoptik

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2701057	57	45	0,075	1,74
2.	KK2702072	72	48	0,120	2,77

SERVIERT-BECHER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2401088	88	110	0,3	9,50

SERVIERT-EIMER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1601120	120	120	0,90	18,10

SERVIERT-EIMER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1605090	90	80	0,325	7,10
KK1605095	95	95	0,400	7,41
KK1605120	120	120	0,900	11,80

SERVIERT-BECHER

- KK2502088 Hammerschlag

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2501088	88	85	0,41	5,81
2.	KK2502088	88	85	0,41	7,34

POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612150	100	150	5,48

POMMESTÜTE, POMMESTÜTENSTÄNDER



POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz
- mit Halterung passend zu Dip-Schale KK2602072



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612215	220	145	215	6,28

Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto
KK1607420	420	270	500	59,90



SERVIER-FRITTIERKORB

- nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, wir empfehlen Wachspapier KK1607420 zu verwenden
- zum Servieren von Snacks oder Speisen

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1614080	80	-	-	65	10,60
2.	KK1615080	-	100	80	70	12,20
3.	KK1615100	-	100	100	70	10,60



SERVIER-FRITTIERKORB

- kupferfarben
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1603080	100	80	70	14,40
2.	KK1603100	100	100	70	12,20



SERVIER-FRITTIERKORB

- rund oder quadratisch
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1609080	80	-	-	80	15,40
3.	KK1610100	-	103	92	72	13,50
4.	KK1611100	-	105	90	60	20,90



MINI-BRÄTER

- außen kupferfarben



MINI-BRÄTER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1602145	145	95	45	0,48	17,60

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1606130	130	130	50	0,8	11,80

MINI-BRATPFANNE

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB4002115	115	35	7,47

MINI-STIELKASSEROLE

- aus Edelstahl

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB4003068	68	43	0,13	8,98
2.	BB4004011	110	60	0,38	18,50

MINI-SEIHER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1604130	130	65	10,30

BUFFET-STÄNDER-SET

- inklusive 3 Buffet-Ständer mit Abmessungen:
203x203x220
177x177x160
160x152x110
- Edelstahl mit Hammerschlagoptik

INOX



PARTYLÖFFEL

INOX



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4001001	143	12	3,22

Artikelnr.	Preis (€) netto
KK2301003	81,60

EMAILLE KAFFEEBECHER

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
TT3102040	80	80	0,400	6,55

EMAILLE MOCCATASSE

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
TT3101010	50	50	0,100	4,34



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 Heizstrahler	218	Klappbare Buffetmöbel	222
Elektrischer Heizstrahler hängend	219-220	Stretchhussen	223
Elektrischer Tischheizstrahler	220	Abgrenzungsstände	223
Gas-Heizstrahler	221		

HEIZSTRAHLER

Heizstrahler sind nicht nur in der Gastronomie einsetzbar. Sie bewähren sich überall dort, wo Wärme und indirektes Licht unverzichtbar sind, auf Terrassen, Balkons, aber auch auf Campingplätzen.

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 günstiger in der Nutzung. Dank der Netzenergieversorgung (230V) sind sie einfach aufzustellen und können in geschlossenen Räumen oder Zelten ihren Einsatz finden.

ELEKTRISCHER TERRASSENHEIZER

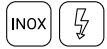
- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants sowie für Eventzelte
- drei Heizstufen
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m²
- Schutzart IP44
- Artikel CE0102585 höhenverstellbar
- Artikel CE0102585 beweglicher Kopf



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0102585	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	399,00

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 m²
- Schutzart IP44



Fernbedienung
passend
zu Artikel
CE0201001



Eingeklappter
Heizstrahler



Sonnenschirm
mit
integriertem
Heizstrahler



1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- inklusive Fernbedienung
- eingebaute LED-Beleuchtung
- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0201001	585	300	3,2	2,1	230	253,00

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0202001	530	300	2,0	1,8	230	195,00

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
CE0203001	1000	850	3,6	2,0	230	209,00

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 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- eine Heizstufe

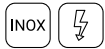
2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- inklusive Fernbedienung
- zwei Heizstufen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0301450	455	90	100	1,5	1,5	230	188,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0302001	1050	90	100	2,4	3,0	230	414,00

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
CE0404001	600	1100	17,5	1,5	230	482,00

GAS-HEIZSTRAHLER



- Gasheizlampe mit Flamme empfohlen für Restaurantgärten, Terrassen, Pavillons und Außenbereich von Cafés
- ideal für Veranstaltungen im Freien
- Grundgehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Piezo-Zündung
- Gasverbrauch ca. 945g/h
- Raum für eine Gasflasche im Basisgehäuse des Strahlers inkl. Befestigungssatz
- einfache und schnelle Montage
- Schutzhülle optional erhältlich CE0131099



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CE0131001	460	-	2210	13	G30	333,00
2.	CE0131099	-	2210	-	-	-	45,00

KLAPPBARE BUFFETMÖBEL

PE

- besonders stabil
- Platte aus Polyethylen
- geeignet für den Innen- und Außenbereich
- einfaches Transportieren und Lagern



1 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
1220x610x50 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0501122	1220	610	740	8,9	119,00

2 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
920x760x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0501183	1830	760	740	13,7	166,00

3 BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
1150x50 mm (ØxH)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0504122	1150	740	13,6	155,00

4 KLAPPSTUHL

- Abmessung, geklappt:
475x170x1150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0503001	475	530	870	4,5	63,80

5 KLAPPBANK

- Abmessung, geklappt:
910x280x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0502182	1830	280	430	8,8	105,00

6 STEHTISCH KLAPPBAR

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0505800	800	1100	9,3	106,00

STRETCHHUSSEN FÜR BUFFETMÖBEL

- anschießbare Stretchhussen für eckige Buffettisch und Buffetstühle
- Zusammensetzung: 10% Elasthan, 90% Polyester
- empfohlen für Banketträume, Restaurants, Catering und Außenbereiche
- in zwei beliebigen Farben erhältlich
- Hussen können bei 30°C in der Waschmaschine gewaschen werden

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Farbe	Preis (€) netto
1.	CE0801010	für Stehtisch CE0505800	○	18,80
	CE0801020	für Stehtisch CE0505800	●	18,80
2.	CE0802010	für Buffettisch rund CE0504122	○	23,40
	CE0802020	für Buffettisch rund CE0504122	●	23,40
3.	CE0804010	für Buffettisch Klappbar CE0501122	○	16,00
	CE0804020	für Buffettisch Klappbar CE0501122	●	16,00
4.	CE0805010	für Buffettisch klappbar CE0501183	○	20,00
	CE0805020	für Buffettisch klappbar CE0501183	●	20,00
5.	CE0803010	für Klappstuhl CE0503001	○	13,50
	CE0803020	für Klappstuhl CE0503001	●	13,50



1 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband rot
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB3202001	310	965	2	119,00

2 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband schwarz
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB3220001	320	900	2	59,00

3 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- ohne Verbindungsstau

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB3201001	310	910	66,30

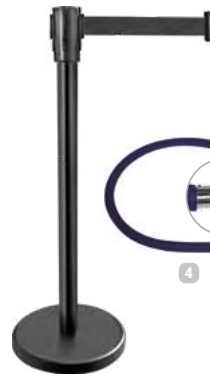
4 VERBINDUNGSTAU

- Beschläge verchromt

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BB3210150	●	1500	21,90
BB3211150	●	1500	22,90



1



2



3



4



BAR EQUIPMENT

Exklusives und professionelles STALGAST Bar Equipment und nützliches Zubehör sind sehr beliebt für die Getränkezubereitung und den Getränkeservice auf hohem Niveau.

Blender, Mixbecher.....	225	Speedrack, Gläserschienen.....	230, 232
Ausgießer, Zitruspressen.....	226	Zitruspresse.....	232-233
Messbecher und Bar-Equipment....	227-230	Eiswürfelbereiter, Zubehör	
Eiseimer, Flaschenkühler		und Eiscrusher.....	233-237
und Ständer.....	231	Bar Display Cooler.....	238-239

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- Impuls-Funktion
- Kupplung aus Metall
- Deckel mit Einfüllöffnung
- inkl. Stößel

NEU


2

3

1



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0127016	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	119,00
2.	BE0127097	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	59,00
3.	BE0127098	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	65,00

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- eingebauter Timer: 1-5 Minuten
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Kupplung aus Metall
- inkl. Stößel

NEU


2

3

1



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0127020	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	149,00
2.	BE0127097	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	59,00
3.	BE0127098	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	65,00

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- eingebauter Timer: 1-5 Minuten
- 3 einstellbare Programme
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Kupplung aus Metall

NEU


2

3

1



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0127220	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	179,00
2.	BE0127097	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	59,00
3.	BE0127098	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	65,00

UNIVERSAL AUSGIESSER

- aus Kunststoff
- Preis pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	VPE Stück	Preis netto (€)
1.	BE3401002	●	65	12	0,76
2.	BE3401004	●	65	12	0,76
3.	BE3401005	●	65	12	0,76

FREIE AUSGIESSER

- Modell BE0209001 verkauft im 12er Pack



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis netto (€)
1.	BE0209001	85	12	0,73
2.	BE0210001	103	1	2,90

ZITRONENSCHNITZPRESSE

INOX



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis netto (€)
BE0308001	75	80	2,26

ZITRUSPRESSE

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
BE0307350	130	100	0,35	25,30

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis netto (€)
BE0203001	35	55	5,86

ZITRUSPRESSE

- hergestellt aus Aluminium, lackiert

Al



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis netto (€)
KK1717055	55	208	11,30



COCKTAILSIEB

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	BE0301001	200	8,51
2.	BE0301002	130	3,80

JULEP BARSIEB

Nr.	Artikelnr.	T mm	L mm	Preis (€) netto
3.	BE0301080	75	150	5,60

KELLNERMESSER

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
4.	BE0306120	120	4,75
5.	BE0303110	110	4,61

STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
6.	BE0304110	210	4,07

STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
7.	BE0305210	210	4,07

FLASCHENÖFFNER

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
8.	BE0302001	127	4,10

FLASCHENÖFFNER

- rutschfester Griff
- Henkel zum Aufhängen

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
9.	BE3501180	180	4,01

SPEED-SHAKER

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE3601090	●	90	180	0,9	6,92
2.	BE0502099	●	90	180	0,9	8,28



1



2

COCKTAILSHAKER

• dreiteilig

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE0504500	0,5	28,50
	BE0506700	0,7	26,20
2.	BE0505500	0,5	11,10
	BE0507700	0,7	13,80



1



2



3

EDELSTAHL SPEED-SHAKER

Nr.	Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
3.	BE0503099	130	0,53	10,00



1



2



3

JIGGER

• doppelseitig



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0206153	0,015-0,030	4,95
BE0207024	0,020-0,040	4,95
BE0208255	0,025-0,050	4,95

MESSBECHER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0204010	0,10	5,51

MESSBECHER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0205025	0,25	8,77

BARLÖFFEL

- Modell TT0822202 erhältlich im 12er Pack
- Preis pro Stück



SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

- mit rutschfestem Rand, grün
- mit praktischem Aufhängeloch
- spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	8,72
MS1007350	350	250	10	18,10



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1122201	200	1	6,87
2.	BE0201285	285	1	4,36
3.	TT0822202	202	12	1,39
4.	BE0202210	210	1	6,06
5.	BE0201280	280	1	1,85
6.	BE0202310	310	1	8,11



SCHÄLMESSER

Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100	100	3,15

BARMATTE

- praktische Unterlagen aus strapazierfähigem Material



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE0702590	590	80	16	13,10
2.	BE0702450	450	300	10	18,80

BAR-CADDY

- Abmessungen des Serviettenhalters: 150x150 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0705006	240	150	105	11,90

ZUTATENBEHÄLTER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0701500	500	160	90	38,80

SPEEDRACK

- Flaschenregal zur Wandmontage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0803001	550	100	150	32,60

BAR BEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	11,60



EISEIMER

- inklusive Abtropfgitter und Zange



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0606020	150	220	2	49,10



FLASCHENKÜHLER AUS EDELSTAHL

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0601019	1,9	23,90



WEIN- / SEKTKÜHLER

- hergestellt aus Acryl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0706001	272	204	194	24,40



WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BE0604099	600	64,10



WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BE0605099	680	81,20



WEIN- / SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0603045	210	205	4,5	20,90



WEIN- / SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0602045	200	205	4,5	19,90

SODA SIPHON

- für die Zubereitung von kohensäurehaltigen Getränken
- Druckregelventil für maximalen Komfort und Sicherheit
- praktischer Spender
- Markierung zur Vermeidung von Überfüllung
- passende Kartuschen BK9978010



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BK0178100	1	112,00

NEU



KARTUSCHEN FÜR SODASIPHONS

- jede Kartusche enthält 8g reines CO₂
- aus hochwertigem Edelstahl
- passend für alle handelsüblichen Siphons

Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
BK9978010	10	9,40



GLÄSERSCHIENEN

- Artikel BE0806002 - mit zwei Reihen
- Artikel BE0806003 - mit drei Reihen
- Artikel BE0806005 - mit fünf Reihen



Artikelnr.	B mm (vorne)	B mm (hinten)	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0806002	200	160	355	70	8,90
BE0806003	295	255	355	70	13,80
BE0806005	480	450	355	70	24,60

ZITRUSPRESSE

- Durchmesser des Siebes 120 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1001225	185	225	710	82,70

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
BE1004396	212	287	396	0,23	230	540,00

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 mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1002440	315	200	440	5,7	0,18	230	221,00

EISDISPENSER

- für die Herstellung von Crushed Ice
- geeignet für Bars, Clubs, Hotels oder z.B. Fischhändler
- hohe Kapazität von bis zu 90 kg/24 h
- isolierter Eisbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5 kg
- 3/4" Wasseranschluss
- Abflussschlauch
- luftgekühlt
- Kältemittel R290
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2103090	396	708	871	61	0,44	230	6980,00

ELEKTRISCHER EISCRUSHER

- langlebiger, geräuscharmer Motor
- Schneidwerk aus Edelstahl
- große Einfüllöffnung
- inkl. Behälter für Crushed Ice GN 1/6, 150 mm Höhe

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1104200	175	270	490	90	9	0,25	230	420,00

MANUELLER EISWÜFELBEREITER

- 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 Eiszüfeln
- schwarzes ABS-Gehäuse
- Ideal für kleine Restaurants und Bars
- Gewicht etwa 12,8 kg

Hohlwüfel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1201010	305	380	380	0,13	230	397,00

MANUELLER EISCRUSHER

- Behälter und Schubladen aus Kunststoff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1101001	160	135	270	58,10

NUGGETEISBEREITER



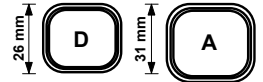
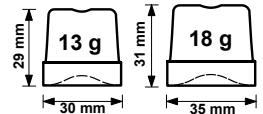
- geeignet für Bars, Restaurants, Hotels, Supermärkte etc.
- Eisnuggets zu 91% trocken
- geringer Wasserverbrauch
1 l Wasser = 1 kg Eis
- produziert bis zu 55 kg Eis in 24 Stunden
- 10 kg Vorratsbehälter
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304
- luftgekühlte Ausführung
- für eine Umgebungstemperatur bis +43°C
- isolierte Tür und Wände

Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg	Wasserverbrauch Liter/kg	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2301055	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	4025,00

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



bis zu 21 kg/24h

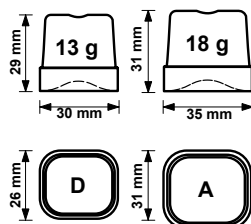
bis zu 21 kg/24h

bis zu 48 kg/24h

bis zu 72 kg/24h

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
1.	BE1801021	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	1438,00
2.	BE1802021	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	1539,00
3.	BE1803028	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	1863,00
4.	BE1804033	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	2158,00
	BE1804042	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	2236,00
5.	BE1805046	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	2328,00
6.	BE1806065	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	3252,00
	BE1806080	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	3252,00
	BE1806090	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	3455,00

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 48 kg/24h



6

bis zu 95 kg/24h

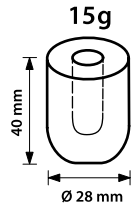
Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel- Typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1901021	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	1438,00
2.	BE1902021	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	1539,00
3.	BE1903028	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	1863,00
4.	BE1904033	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	2158,00
	BE1905042	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	2236,00
5.	BE1906046	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	2328,00
6.	BE1906065	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	3252,00
	BE1906080	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	3252,00
	BE1906090	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	3455,00



bis zu 26 kg/24h

**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



Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg/24h (~Würfel)	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2001020	bis zu 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	1035,00
BE2002026	bis zu 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	1149,00

BREMA EISFLOCKENBEREITER

- für alle gastronomischen Betriebe geeignet
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe



1

bis zu 113 kg/24h



2

bis zu 153 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	Kühlsystem	M kg/24h	Vorratsbehälter kg	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE2101090	luftgekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	3997,00
	BE2111090	wassergekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	3997,00
2.	BE2102150	luftgekühlt	bis zu 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	4545,00

BAR DISPLAY COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive zwei Einlegeböden
- Zubehör auf Seite 370



Modell BE1403250 mit Schiebetüren



1

2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	BE1401150	eine Flügeltür	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	1203,00
2.	BE1402250	zwei Flügeltüren	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	B	705	1432,00
3.	BE1403250	zwei Schiebetüren	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	-	-	1565,00

BAR DISPLAY COUNTER COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastüren
- LED Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- mit vier Einlegeböden
- Artikelnummer Zusatzrost: KT991601
- Zubehör auf Seite 370



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1502350	zwei Flügeltüren	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	2958,00

BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtaugung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive vier Einlegeböden je Tür
- Zubehör auf Seite 370

BE1603500 mit Schiebetüren



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	BE1601300	eine Flügeltür	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	2004,00
2.	BE1602500	zwei Flügeltüren	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	2925,00
3.	BE1603500	zwei Schiebetüren	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	2810,00



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.

Kaffeemühlen	241	Arbeitstische für Kaffeemaschinen	243
Filterkaffeemaschinen	242	Milchschaumthermometer	244
Milchkühlschrank	242	Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter	244

KAFFEEMÜHLEN



- professionelle manuelle und automatische Kaffeemühlen von Cunill
- bruchsicherer Bohnenbehälter aus Copolyester mit Schnellverschlussystem und Selbstnivellierung
- Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl (62HRc)
- innovative Cold Grid Modelle für Mahlen bei Raumtemperatur und leisen 45 dB
- geeignet für alle Kaffeesorten



1



2



3



4

AUTOMATISCHE KAFFEEMÜHLE

- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- luftdichter Mahlgutbehälter: 300 g
- Universal-Tamper, ohne Werkzeug drehbar
- innovative Siebträgeraufnahme - kein Kaffeeverlust
- 1300 U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CB0201270	170	340	410	0,5	0,27	230	664,00

MANUELLE COLD GRIND KAFFEEMÜHLE

- extra leise Kaffeemühle durch Schwingungsdämpfer, ca. 45 dB
- sehr geringe Mahltemperatur durch Temperaturabscheider aus Aluminium
- Kapazität des Bohnenbehälters: 1000 g
- luftdichter Mahlgutbehälter: 600 g
- 1300 U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
3.	CB0210045	285	405	626	1,0	0,35	230	1440,00

AUTOMATISCHE ON DEMAND KAFFEEMÜHLE

- zeitgesteuert er Direktmahler (On Demand)
- Touchscreen für einfache Programmierung und Bedienung (Portionierung, 3 Mahlprogramme)
- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- 1300U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb
- Vibrationsarm durch einteiliges Gehäuse



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
2.	CB0203501	170	340	410	0,5	0,27	230	888,00

AUTOMATISCHE COLD GRIND ON DEMAND KAFFEEMÜHLE

- extra leise Kaffeemühle durch Schwingungsdämpfer
- besonders geringe Mahltemperatur durch Temperaturabscheider aus Aluminium
- Touchscreen für einfache Programmierung und Bedienung (Portionierung, 3 Mahlprogramme)
- zeitgesteuerter Direktmahler (On Demand)
- Kapazität des Bohnenbehälters: 1000 g



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
4.	CB0211045	285	405	626	1,0	0,35	230	1636,00

FILTERKAFFEEEMASCHINE

- Kapazität Wassertank: 1,8 Liter
- Betriebskontrollleuchte
- obere Warmhalteplatte
- inklusive Glaskanne: 1,6 Liter
- inklusive zehn Filtertüten
- Gehäuse aus Edelstahl und schwarzen Kunststoffelementen
- mit Gummifüßen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0301202	205	385	455	1,6	2,02	230	277,00

MILCHKÜHLSCHRANK

- geeignet für Kaffee-Vollautomaten
- Tür mit Doppelverglasung
- kann rechts oder links angebaut werden
- Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung



kompatibel mit allen gängigen Vollautomaten



Ventilator für gleichmäßige Kühlung



Durchführung für Milchschlauch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0103007	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	497,00

EMAILLE KAFFEEBECHER

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
TT3102040	80	80	0,400	6,55

EMAILLE MOCCATASSE

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig

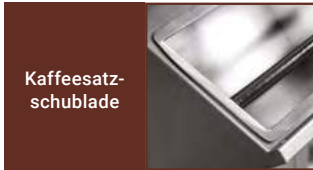


Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
TT3101010	50	50	0,100	4,34

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
VBT10701A	1000	700	1000	1299,00

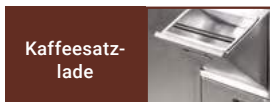
ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE*

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Spülbecken und abnehmbare Abtropffläche
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung
- Mischbatterie nicht im Lieferumfang enthalten

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBS15701LA	1500	700	1000	2029,00



Kaffeesatzlade



Abnehmbare Abtropffläche



Spülbecken

TAMPER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199001	57	94	0,4	37,80

MILCHSCHÄUMTHERMOMETER

- grün hinterlegter Wärmebereich für einen optimalen Milchschaum
- inkl. Clip zum Anstecken an ein Milchkännchen
- Temperaturbereich 0°C bis 100°C



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1904110	43	110	8,12

PORTABLE KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- 3 AA-Batterien sind im Lieferumfang enthalten
- Netzteil optional
- automatische Abschaltung
- Batterielebensdauer ca. 300 Stunden
- Messzeitstabilisierung: ca. 2 Sekunden
- intuitives Zwei-Tasten-Design sorgt für eine einfache Bedienung
- stapelbar
- Digitalanzeige
- ABS-Gehäuse
- rutschfeste Füße
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	69,90
KK2209200	140	205	41	0,4	2,20	1	58,50

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

- ideal für die Zubereitung von Milchschaum



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	11,00
BB0901060	0,60	14,50
BB0901100	1,00	20,20
BB0901150	1,50	25,30
BB0901200	2,00	31,70

KAFFEESATZBEHÄLTER

- GN 1/4 Maß mit Ausklopfstange

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0401014	265	162	102	37,20

STREUER

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	CB0305002	Gewürzstreuer fein	70	130	0,4	11,70
2.	CB0305001	Gewürzstreuer grob	70	130	0,4	11,70
3.	CB0305003	Netzstreuer Puderzucker	70	130	0,4	13,00

KAFFEESATZSCHUBLADE MIT ABKLOPFSTANGE

- leicht sauber zu haltende, abnehmbare Kunststoffstange Ø 35 mm
- Innenmaße der Schublade: 250x340x65 mm (BxTxH)
- Anti-Rutsch-Füße für stabilen Stand

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	CB0302250	245	345	90	134,00
2.	CB0302235	245	345	90	120,00

NEU





BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Die verschiedenen Werkzeuge und Geräte des STALGAST Bäckerei- und Konditoreibedarfs sind wesentlich für die vielen unterschiedlichen Tätigkeiten eines professionellen Bäckers und Konditors, wie beispielsweise Teig rühren, Eischnee schlagen, Kuvertüre schmelzen, karamellisieren und verzieren.

Sahnebereiter/-siphon	246
Eisbehälter, Eisportionierer, Eisbecher	246-248
Spritzbeutel, Spritztüllen	248-249
Zubehör, Backpapier/-matten	250-251
Schokoladenspender, Fondanttrichter ...	252

Konditormesser	253
Etageren, Tortenplatten	254-255
Gasbrenner/Karamellisierer	255
Planetenmischer	256-257

SAHNEBEREITER/-SIPHON

- für die Herstellung von Sahne, Cremes und Mousses
- inkl. 2 Spritztüllen
- Deckel aus Edelstahl
- Inhalt bleibt im Kühlschrank mehrere Tage haltbar
- zuverlässig und einfach zu bedienen



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BK0177050	0,5	149,00
BK0177100	1,0	169,00

NEU



KAPSELN FÜR SAHNEBEREITER/-SIPHONS

- für die Herstellung von Sahne, Cremes, Mousses etc.
- jede Patrone enthält 8 g reines N₂O
- passend für alle handelsüblichen Siphons
- aus wiederverwertbarem Edelstahl

Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
BK9977010	10	8,20
BK9977025	24	18,90
BK9977050	50	36,90



SPEISEEISBEHÄLTER RUND

- abgerundete Kanten
- Edelstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BK0112073	200	250	7,3	70,30

SPEISEEISBEHÄLTER ECKIG

- transparente Deckel aus Polycarbonat separat bestellbar

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0114120	Behälter	360	165	120	5	22,00
2.	BK0113080	Behälter	360	250	80	5	23,40
3.	BK0113001	Deckel für Modell BK0113080	360	250	-	-	9,89
4.	BK0114001	Deckel für Modell BK0114120	360	165	-	-	8,46



EISBEHÄLTER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0101165	360	165	120	5	20,90
2.	BK0101250	360	250	80	5	24,50



EISSPATEL

- zum Glätten und Umfüllen von Speiseeis
- Spatel aus Edelstahl, Griff aus Tritan



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BK1601260	transparent	260	8,31
BK1602260	●	260	9,13

WAFFELHALTER

- für vier Waffeln



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0107004	95	270	90	33,30

PORTIONIERSPÜLE

- zur Reinigung von Eisportionierern
- einbaufähig
- aus Edelstahl
- inkl. Wasserhahn
- Wasserzulauf 3/8"
- Wasserablauf 3/4"



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0199220	220	120	90	522,00

Hygienischer Eisverkauf bei sehr sparsamem Wasserverbrauch



EISPORTIONIERER

- „Gewicht und Portionen“ werden unten pro Liter Eis angegeben



Komfortabler Griff



Hochwertiger Mechanismus



Hochwertiger Mechanismus



1 EISPORTIONIERER

- aus Aluminium



2 EISPORTIONIERER

- aus Edelstahl



3 EISPORTIONIERER

- aus Edelstahl
- Griff aus Kunststoff

Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0109130	1/30 Liter, Portion ~23 g	51,20
BK0109140	1/40 Liter, Portion ~17 g	51,20

Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0110130	1/30 Liter, Portion ~23 g	61,10
BK0110136	1/36 Liter, Portion ~19 g	61,10
BK0110140	1/40 Liter, Portion ~17 g	61,10

Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0111130	1/30 Liter, Portion ~23 g	61,70
BK0111136	1/36 Liter, Portion ~19 g	61,20
BK0111140	1/40 Liter, Portion ~17 g	64,20

EISBECHER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0108225	105	65	0,225	24	6,70



8

SPRITZTÜLLEN

INOX



1



2



3



4



5



6



7

1 STERNTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0201002	2	2,78
BK0201003	3	2,78
BK0201004	4	2,78
BK0201005	5	2,78
BK0201006	6	2,78
BK0201007	7	2,78
BK0201008	8	2,78
BK0201010	10	2,78
BK0201011	11	2,78
BK0201012	12	2,78
BK0201013	13	2,78
BK0201014	14	2,78
BK0201015	15	2,78
BK0201018	18	2,78

2 LOCHTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0202002	2	1,38
BK0202004	4	2,78
BK0202008	8	1,38
BK0202010	10	2,78

3 ROSENTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0203050	5	2,78
BK0203060	6	2,78

4 BLUMENBLATTTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0204013	13	3,0	1,44

5 FLÜGELTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0205005	8	1	1,56
BK0205010	10	2	1,56

6 SCHLEIFENTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0207012	12	1,5	1,56
BK0207016	16	2,0	2,00

7 BERLINER TÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0206040	4	95	4,60

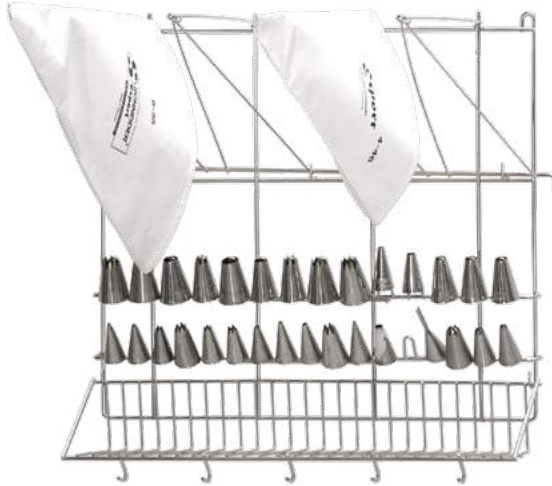
8 SPRITZTÜLLENSATZ

• inkl. 29 verschiedener Tüllen

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0250016	ca. 33	42,90

STÄNDER FÜR SPRITZBEUTEL UND SPRITZTÜLLEN

- für 4 Spritzbeutel und 31 Spritztüllen (Spritzbeutel und Spritztüllen sind nicht inklusive)



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0208520	510	520	81,80

SPRITZBEUTEL STANDARD

- Spitzenverstärkung
- mit Aufhänger



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK1401250	250	6,13
BK1401300	300	6,91
BK1401350	350	7,33
BK1401400	400	8,55
BK1401450	450	9,36
BK1401530	530	10,20

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 75 Mikron



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0210300	300	100	26,50
BK0210460	460	100	36,40

AUSSTECHSATZ

- rund, glatt



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104211	20-110	30	37,10

SCHAUMSPEISE-RING



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0102080	80	45	5,36
BK0102100	100	45	6,69
BK0102120	120	45	7,82

VERSTELLBARER TORTENRING

INOX



NEU

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104075	120-300	75	12,50

TEIGSCHABER



1



2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	BK0507125	125	97	1,75
2.	BK0507155	155	107	1,75
3.	BK0507160	160	103	1,75
4.	BK0507195	195	127	1,75



3



4

TEIGSCHABER



1

2

SILIKON BACKPINSEL

- hitzebeständig bis 230 °C
- geruchsneutral
- einfach zu reinigen

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0611240	40	240	6,57



STIPROLLER



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0503060	60	210	21,80

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	BK1501250	250	6,81
	BK1501400	400	13,20
2.	BK1502360	360	13,60

SCHNEEBESEN

- 24 Drähte



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0612250	250	6,60
BK0612300	300	6,60
BK0612400	400	7,67

BACKPINSEL

- Griff aus Holz

Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
BK0613040	40	4,31
BK0613080	80	10,60



EDELSTAHL EINHAND MEHLSIEB

- ideal zum Verzieren von Kuchen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0502120	120	130	16,70

INOX

TEIGROLLE

- aus Holz
- Kugellager
- L = Rollenlänge
- Grifflänge: 130 mm



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0605395	85	395	102,00

ANTIHAFT-BACKMATTE

- aus Silikon
- Temperaturbereich: -20 +220°C



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0103520	520	315	23,70
BK0103585	585	385	26,60

BESCHICHTETES BACKPAPIER

- beidseitig silikonbeschichtetes Pergamentpapier
- zum Backen, Kochen, Einfrieren und Servieren
- hitzebeständig bis 220°C
- kein Einfetten nötig
- schützt vor Einbrennungen
- kann mehrfach verwendet werden
- wasserdicht und biologisch abbaubar



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	L m	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BK0130530	○	325	530	-	-25 +230	500	74,90
2.	BK0130380	●	380	-	100	-20 +230	1	18,30



TEIGSCHNEIDER

- einseitig glatt

INOX

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
BK0607005	5 Rädchen	129,00
BK0607007	7 Rädchen	185,00



TEIGSCHNEIDER

- doppelseitig (gewellt / glatt)

INOX

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
BK0608005	5 knives	185,00
BK0608007	7 knives	129,00



FONDANTTRICHTER

- für Toppings, Dressing und Glasuren
- zum präzisen Dosieren und Dekorieren
- inkl. drei austauschbaren Tüllen (Ø 4,5, 5 & 6 mm)

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK18456200	Trichter	200	270	2,0	-	56,90
2.	BK18099190	Ständer	-	190	-	-	9,38

FONDANT- / LIKÖRTRICHTER MIT GESTELL

- ausgezeichnetes Werkzeug zum Dosieren von Saucen, Dressings und flüssiger Schokolade
- ideal für die Konditorei und die Speisen-Dekoration
- mit Gestell
- inkl. zwei Tüllen (Durchmesser: 3 mm, 6 mm)
- Auslassöffnung ohne Aufsätze 9 mm
- Ø außen = 210 mm, Ø innen = 190 mm

INOX

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
3.	BK0609018	1,8	117,00



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
BB1103003	410	280	460	5	65~85	7	1	230	763,00



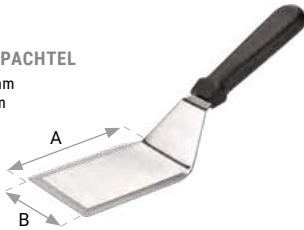
KONDITORMESSER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	BK0601360	Konditormesser, Griff schwarz	360	69,20
2.	BK0601361	Konditormesser mit Wellenschlif, Griff schwarz	360	81,20
3.	BK0601350	Bisquitmesser gezahnt, Griff blau	350	32,80
4.	BK0601260	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	250	34,20
	BK0601362	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	350	38,70

BRATENSPACHTEL

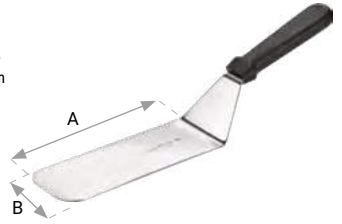
- A = 100 mm
- B = 75 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0602270	270	40,00

SPACHTEL

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0603360	360	46,00

SPACHTEL

- Klinge aus Edelstahl
- Kunststoffgriff schwarz



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0604120	100	240	23,00

SPACHTEL MIT HOLZGRIFF

- Klinge aus Edelstahl



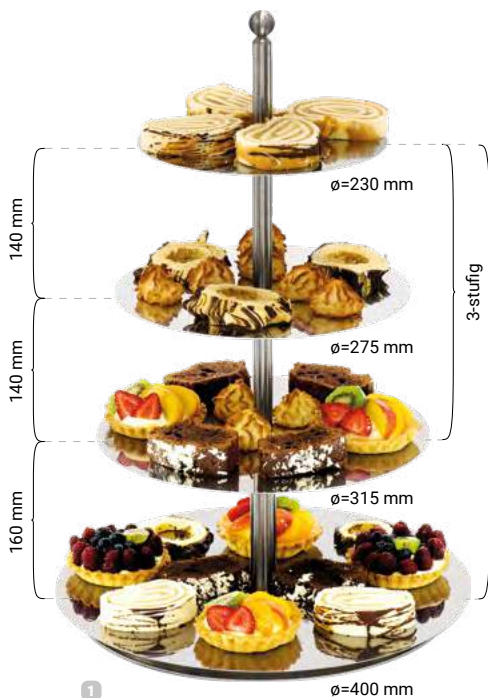
Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0606220	100	220	6,60

KONDITOR-WINKELPALETTE



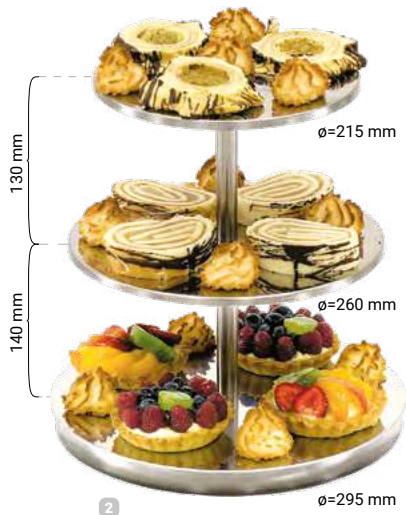
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	9,80

ETAGEREN UND TORTENPLATTEN



1

ø=400 mm



2

1 SPIEGEL-ETAGERE

- flache Platten
- höhenverstellbare Stufen

Artikelnr.	Produkt	H mm	Preis (€) netto
BK0301003	3-stufig	480	193,00
BK0301004	4-stufig	600	264,00

2 ETAGERE

- 3-stufig
- flache Platten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0302003	300	102,00

3 TORTENPLATTE AUF FUSS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0303330	330	50	35,10

3

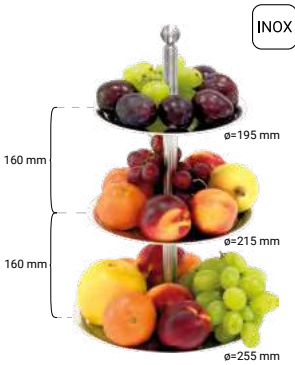


4 TORTENHEBER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
TT1114235	235	13,10

4





ETAGERE

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0306003	420	98,00



ETAGERE MIT KUGELGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0307003	500	116,00



OBSTKORB

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0308280	280	380	68,50

COOKIES AND FRUIT PLATTER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Rand-H mm	Preis (€) netto
BK0485300	300	85	~ 10	60,30

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



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0501075	128	65	170	0,04	42,80
2.	BK0501090	153	74	179	0,045	51,70

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 3tlg. Patisserie-Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- verschiedene Geschwindigkeitsstufen
- Kopf hochklappbar
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 205 mm
- Modell BK0401050 inkl. 5 Liter Schüssel
- Modell BK0401070 inkl. 7 Liter Schüssel



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0401050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	789,00
BK0401070	230	250	400	410	7	20	0,3	230	825,00

PLANETENMIXER

- für leichte Teige und Schaumspesen
- Mixerdrehzahl: 235 bis 580 Umdrehungen pro Minute
- abnehmbare Rührschüssel aus Edelstahl
- digitaler Timer mit 30-Sekunden-Schritten (von 1 bis 30 Minuten)
- elektronische, 5-stufige Geschwindigkeitsregulierung
- automatischer Überlastungsschutz
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat mit Mikroschalter
- akustisches Signal

NEU



Bedienfeld



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0404070	345	435	510	7	20	0,65	230	1160,00

PLANETENMIXER

- inklusive Rührschüssel 10 Liter und drei Mixausätzen
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 260 mm



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0402100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	1295,00



PLANETENMIXER

- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel 20 Liter, 3tlg. Patisserie-Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 320 mm
- Gestell aus Aluminiumguss

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
1.	BK0403001	Flachrührer	77,80
2.	BK0403003	Rührbesen	112,00
3.	BK0403004	Rührschüssel	117,00

Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0403020	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	1320,00



PLANETENMIXER

- inklusive Rührschüssel 10 Liter und drei Mixausätzen
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 260 mm



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0501010	362	450	550	900	25	72	1,5	230	2180,00





PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

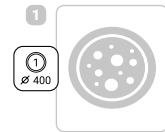
Eine hochwertige Ausrüstung an STALGAST Pizzaöfen und Pizzabedarf wird für die professionelle Pizzaherstellung und -zubereitung benötigt, und ist zugleich für organisierte Außer-Haus-Lieferungen von großer Bedeutung.

Pizzaöfen und Zubehör.....	259-268	Pizzableche	274
Spiral-Teigknet-/Ausrollmaschinen. . .	269-271	Pizza-Transporttaschen	274
Pizzaspachtel, -schaufel,		Back-/Ofenhandschuhe.....	275
Ofenbürste.....	272-273	Pizza-Kühltische.....	275-277
Pizzaballenbehälter	273		

PIZZAÖFEN COMPACT

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée.
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Ober- und Unterhitze separat regelbar

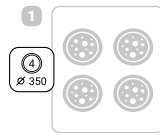


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0901140	eine Kammer	555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	825,00	1
PP0902140	zwei Kammern	555	460	535	405	405	180	bis zu 500	29	4,4	400	1560,00	1

PIZZAÖFEN PROFESSIONAL

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene 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

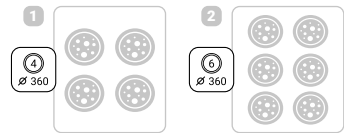
GREDIL



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0201435	eine Kammer	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	1408,00	1
PP0202435	zwei Kammern	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	2086,00	1



Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN PROFESSIONAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



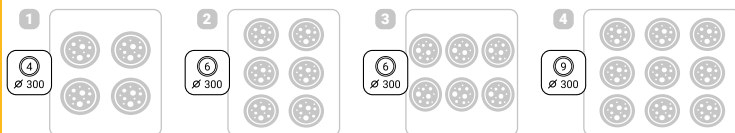
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G Kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0301436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	1495,00	1
PP0302436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	2322,00	1
PP0302636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	2947,00	2



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN

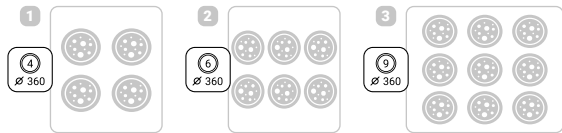
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0401430	eine Kammer	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	1667,00	1
PP0402430	zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	2909,00	1
PP0402630	zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	3234,00	2
PP0411630	eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	2210,00	3
PP0412630	zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	3848,00	3
PP0401930	eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	2906,00	4
PP0402930	zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	5037,00	4



Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN

- pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar

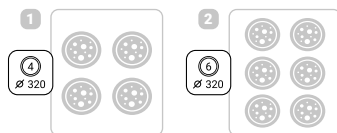


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0501436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	2009,00	1
PP0502436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	3089,00	1
PP0512636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	4504,00	2
PP0502936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	5857,00	3

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:



PIZZAOFEN E-START LINE

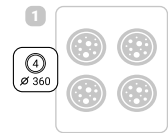
- Schamottboden
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Entlüftungskamin
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Frontpaneel aus Edelstahl



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0001432	eine Kammer	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	1508,00	1
PP0002432	zwei Kammern	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	2222,00	1
PP0002632	zwei Kammern	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	2649,00	2



Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN S-LINE

- für Pizzen bis zu Ø 36 cm
- Multi-Heizsystem
- Temperatureinstellung bis 450°C
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- Schamottboden
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Frontpaneel aus Edelstahl



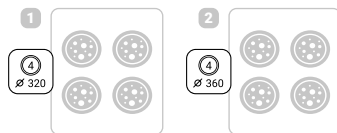
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1401436	eine Kammer	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	820,00	1
PP1402436	zwei Kammern	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	1548,00	1



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:



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

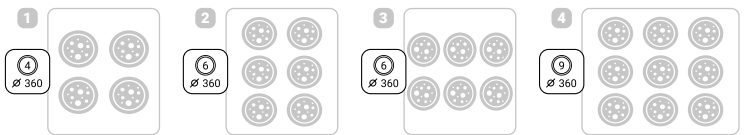


Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1301432	eine Kammer	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	4525,00	1
PP1301436	eine Kammer	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	5053,00	2

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:



PIZZAOFEN

- Vollschamott
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0601436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	2374,00	1
PP0602436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	3931,00	1
PP0602636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	4914,00	2
PP0611636	eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	3234,00	3
PP0612636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	5775,00	3
PP0602936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	7337,00	4



UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

• Selbstmontage

PL EIGENE FERTIGUNG



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP0714106	Passend zu PP0714106, PP0714106	1064	840	1005	372,00
PP0701785	Passend zu PP0201435, PP0202435	785	770	1000	369,00
PP0702910	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	910	745	1000	369,00
PP0712091	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	910	1030	1000	351,00
PP0703102	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436	1020	860	1000	369,00
PP0714102	Passend zu PP0301636, PP0302636, PP0501636, PP0502636, PP0601636, PP0602636	1020	1220	1000	351,00
PP0715116	Passend zu PP0801432, PP0802432	1160	745	1000	351,00
PP0716116	Passend zu PP0201435, PP0202435	1160	1030	1000	351,00
PP0717138	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	1380	860	1000	351,00
PP0718138	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	1380	1220	1000	588,00
PP0704109	Passend zu PP1301436	1095	940	1000	471,00
PP0705905	Passend zu PP0001432	905	795	1000	446,00
PP0706905	Passend zu PP0002432, PP0002632	905	1090	1000	459,00
PP0707565	Passend zu PP0901140, PP0902140	565	470	1000	330,00

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
PP0201300	445	340	640	29	0,5	230	1575,00

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



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	PP1201010	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	1135,00
2.	PP1202020	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	1456,00

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- für feste, schwere Teige
- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Mixerdrehzahl: 87-280 U/min.
- max. Rührschüssel-Kapazität: bis 5.2 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- akustisches Signal

Rührschüssel
und
Kneithaken
aus Edelstahl



Bedienfeld



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1130052	320	550	440	10	32	0,75	230	1210,00

SPIRAL TEIGKNETMASCHINE

- für feste, schwere Teige
- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- stufenlose Drehzahlregelung
- 786023 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 12 kg
- 786034 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18.7 kg
- 786045 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 30 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- höhenverstellbare Füße zur Gerätestabilisierung
- akustisches Signal
- Pause-Funktion

Bedienfeld



Rührschüssel
und
Kneithaken
aus Edelstahl



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1130120	730	550	770	23	90	1,3	230	2300,00
PP1130187	850	520	860	34	120	1,8	230	2800,00
PP1130300	850	520	920	45	145	2,6	230	3400,00



SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1001010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 8 kg
- PP1001020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 15 kg
- PP1001030 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 22 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
PP1001010	300	550	620	48	0,37	230	1378,00
PP1001020	400	700	680	82	0,90	230	1701,00
PP1001030	450	740	730	90	1,10	230	2070,00

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
PP1121018	400	700	700	94	0,55	400	2831,00
PP1122025	450	740	750	127	1,10	400	3415,00

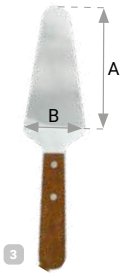
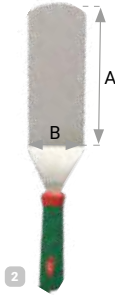
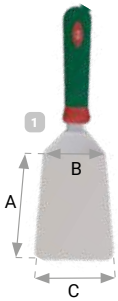


SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- Teigknetmaschinen mit abnehmbarer 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
PP1101018	400	700	700	100	0,9	230	2293,00
PP1102025	450	740	750	128	1,3	230	2609,00



1 SANELLI BRATENSPACHTEL



- ergonomischer Griff
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	60,70

2 SANELLI BRATENWENDER



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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	74,20

4 PIZZAROLLER

- glatte Klinge

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
PP4102100	100	6,29

5 PIZZASCHAUFEL

- aus Aluminium
- mit Holzgriff

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4005200	260	300	200	26,00
PP4006300	260	300	450	32,80
PP4016300	260	300	1000	48,30

3 PIZZAHEBER

- mit Holzgriff
- A=120 mm, B=60 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4003120	270	6,66

6 PIZZASCHAUFEL

- aus Buchenholz



Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4007300	350	300	1100	46,20

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP4018320	320	300	1200	65,40



PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
PP4018200	200	1690	65,40



OFENBÜRSTE

- Aluminiumstil
- mit Messingborsten

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4017001	1500	91,60



1



4



3



6

PIZZABALLENBEHÄLTER

- aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	PP4164600	Pizzaballenbehälter	600	400	70	13	39,00
2.	PP4164610	Pizzaballenbehälter	600	400	100	19	30,00
3.	PP4164400	Pizzaballenbehälter	400	300	100	10	15,70
4.	PP4164001	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610	600	400	20	-	14,30
5.	PP4164499	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400	400	300	20	-	12,90

- 6 FAHRBARES UNTERGESTELL FÜR PIZZABALLENBEHÄLTER**
 • für 600x400 mm Behälter

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT0709600	102,00

PIZZABLECH

- Empfehlung zur Vorbeugung von Rostflecken: nach der Benutzung spülen, trocknen und mit Öl einreiben



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PP4201240	240	25	6,15
PP4201260	260	25	6,92
PP4201280	280	25	6,63
PP4201300	300	25	7,95
PP4201320	320	25	8,54
PP4201360	360	25	10,70
PP4201400	400	25	16,50
PP4201450	450	40	20,70
PP4201500	500	40	23,70

PIZZA SCREEN



Artikelnr.	Ø mm (innen)	Ø mm (ausen)	Preis (€) netto
PP4301230	200	230	4,73
PP4301280	250	280	5,78
PP4301310	280	300	7,39
PP4301330	310	330	7,39
PP4301360	350	380	9,44
PP4301400	380	400	10,40
PP4301460	430	460	11,60
PP4301500	480	500	13,60
PP4301600	570	600	22,40

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- leicht zu reinigen
- mit Tragegurt
- Abmessung Einsteckfach: 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
LT0602550	550	500	200	510	500	200	33,10

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Einsteckfach: 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
LT0602500	500	500	300	480	480	285	26,40

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	51,30

LATEX-HANDSCHUHE

- aus Latex
- orange
- mit nahtlosem Polyamidfutter
- Crinkle-Look erleichtert den Umgang mit rutschigen Gegenständen
- lebensmittelgeeignet



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4404300	300	37,00

BACKHANDSCHUHE

- drei Finger
- aus Leder
- hitzebeständig bis 300°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4401300	bis zu 300	55,40

OFENHANDSCHUHE

- aus Leder
- Fäustlinge



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4405250	410	bis zu 250	105,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ MIT EIN 600X400 MM EINSCHÜBEN & 7 SCHUBLADEN

- Kühlaufsatzvitrine für 7x GN1/4 Behälter bis 150 mm Tiefe
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte
- inkl. 7 Paar Einschubschienen für 600x400mm Bäckernorm-Bleche/Behälter
- inkl. 7 Schubladen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter, ungekühlt
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- automatische Tauwasserverdunstung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl (+/- 45mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3703135	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	5210,00

**STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG
MIT GLASABDECKUNG**

NEU

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 5xGN 1/6 (max. 150 mm)
- Arbeitsplatte aus Granit
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaugung
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4412240	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	1325,00

**STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG
MIT GLASABDECKUNG**

NEU

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 8xGN 1/6 (max. 150 mm)
- Arbeitsplatte aus Granit
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaugung
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4433402	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	1884,00

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaung
- Isolierung: ~35 mm
- Arbeitsfläche aus Granit
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive

NEU



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4430240	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	1242,00

NEU

STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG UND PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG

- kompatibel mit Starline Kühlaufsatzvitrine KT4563140 für 6 x GN 1/3 (max. 150 mm)
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaung
- Vorderräder mit Bremse
- Arbeitsplatte aus Granit
- Isolierung: ~35 mm
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT4563140	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	849,00
2.	KT4431368	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	1863,00



VORBEREITUNGSGERÄTE

Mit professionellen STALGAST Vorbereitungsgeräten zum Schneiden, Wölfen, Zerkleinern, Hacken, Raspeln und Mixen werden die Lebensmittel in der Großküche maschinell, schnell, effizient und gleichmäßig verarbeitet. Dadurch optimieren Sie Ihre Abläufe, sparen wertvolle Arbeitszeit um die Küchenarbeit effektiv zu gestalten.

Kartoffelschälmaschinen.....	279	Fleischwölfe und Zubehör.....	284-285
Aufschnittsmaschinen.....	280-282	Wurstfüller, Currywurstschneider... ..	286-287
Gemüseschneider, Fleischmürber, Schnitzelpresse, Knochensäge.....	283-284		

KARTOFFELSCHÄLER



- schält bis zu 60 bzw. 120 kg Kartoffeln in der Stunde
- Timer einstellbar von 0 bis 5 Minuten
- Polycarbonat-Deckel mit Sicherheitsschalter
- Auffangschublade optional erhältlich
- leiser Betrieb
- zur Reinigung zerlegbar

Polycarbonat-Deckel



Bedienfeld



Reibscheibe

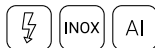


Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	VG0602060	Kartoffelschäler	450	830	930	60	0,55	400	1736,00
2.	VG0602120	Kartoffelschäler	450	830	930	120	0,55	400	2076,00
3.	VG0699001	Auffangschale	315	562	160	-	-	-	213,00



AUFSCNITTMASCHINE

- 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
VG1101250	250	570	560	475	18	0,12	230	1674,00

AUFSCNITTMASCHINE

- 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
VG1101300	300	640	610	510	21	0,16	230	2264,00

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
VG1102300	300	560	680	520	24	0,18	230	2777,00

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
VG0103250	250	380	490	380	16	0,32	230	786,00
VG0103220	220	380	440	340	14	0,32	230	706,00

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
VG0104250	250	380	490	380	16	0,32	230	757,00

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	Lmm (Klinge)	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0901075	530	400	850	1550	42	0,75	230	2830,00

GEMÜSESCHNEIDER

- inklusive Schneidescheiben 2 und 4 mm
- inklusive Reibescheiben 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	G kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0701400	230	570	510	bis zu 40	22,5	0,55	230	1229,00

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
- Einfüllschichtgröße: 158x23 mm
- rutschfeste FüÙe
- Aufsatz zum Fleischschneiden



Einführschacht



einfach zu reinigen



hohe Produktivität



leichte Montage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0242427	500	310	500	0,37	230	1747,00

SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Mürbewalzen erzielen eine effiziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427



Artikelnr.	Preis (€) netto
VG0242099	242,00

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: VG9911045, VG9911020, VG9911060 und VG9911100
- passendes Kreuzmesser: VG9901211
- Stundenleistung: 85 kg
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheiben-Gr. 12
- rutschfeste FüÙe
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0801085	410	190	350	85	0,25	230	444,00

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium
- zur Reinigung zerlegbar
- Rückwärtslauf
- Überhitzungsschutz
- Modell VG02160127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 22
- Modell VG02300227 inklusive Lochscheiben 6 und 8 mm, Größe 22



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	VG0216127	499	270	550	bis 160	0,8	230	1109,00
2.	VG0230227	530	270	500	bis 300	1,1	230	1236,00

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
- Modell VG0322127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 12
- Modell VG0225327 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 22



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
3.	VG0322127	517	328	410	220	0,80	230	844,00
4.	VG0225327	410	328	517	250	0,80	230	1076,00

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

- Kreuzmesser und Lochscheiben aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto
1.	VG9901211	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	31,10
	VG9901212	-	VG0230227, VG0225327	35,90
2.	VG9911020	2	VG0216127, VG0322127, VG0801085	92,10
	VG9911030	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	74,60
	VG9911045	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	68,40
	VG9911060	6	VG0216127, VG0322127, VG0801085	66,70
	VG9911080	8	VG0216127, VG0322127, VG0801085	66,70
	VG9911100	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	68,40
	VG9912020	2	VG0230227, VG0225327	98,10
	VG9912030	3	VG0230227, VG0225327	83,60
	VG9912045	4,5	VG0230227, VG0225327	78,80
	VG9912080	8	VG0230227, VG0225327	78,80

WURSTFÜLLER

- 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
1.	VG1201050	320	290	680	5	11	387,00
2.	VG1201070	320	330	830	7	12	434,00
3.	VG1201100	400	360	640	10	12	523,00



CURRYWURSTSCHNEIDER

- manuelle und elektrische Ausführung erhältlich
- ideal für alle Bistros, Restaurants, Food-Trucks und Imbisse

CURRYWURSTSCHNEIDER, MANUELL

- 10 gezahnte Messer für 11 Abschnitte
- einfacher und leicht zu bedienender Hebelmechanismus
- Scheibenstärke ca. 18 mm
- stabiler Stand durch Bodenplatte mit Saugnäpfen
- einfache Demontage

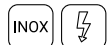
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1502530	230	162	221	162,00



CURRYWURSTSCHNEIDER, AUTOMATISCH

- zum schnellen und gleichmäßigem Teilen der Wurst
- mit automatischer Startfunktion
- Doppel-Sichelmesser mit einstellbarem Schnitt von 5 bis 30 mm
- rutschfeste FüÙe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1501010	248	189	326	7,1	0,12	230	289,00





KÜCHENEQUIPMENT

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills	289, 293, 296	Hähnchen- und Gyrosgrills	304-305
Fritteusen	290, 294, 297	Salamander, Toaster,	
Waffeleisen, Crêpesgeräte	292, 295, 300	Konvektomaten	291, 301-303
Griddleplatten	291, 294, 299	Reiskocher, Dörrautomat	304, 306
Bains-Marie	295	Wärmevitrine, Heiße Theke	306
Mikrowellengeräte	307-309	Induktions-/Höckerkocher	304, 309-310
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer	298	Sous Vide-Geräte und Zubehör	311-312

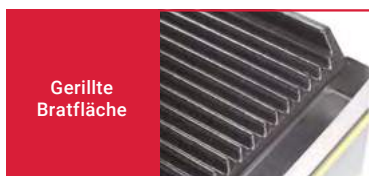


1

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



Gerillte
Bratfläche



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE0101265	Kontaktgrill	265	325	200	50 - 300	12,5	1,8	230	320,00
2.	KE0102385	Paninigrill	385	325	200	50 - 300	18	2,2	230	392,00
3.	KE0103525	Kontaktgrill, doppelt	525	325	200	50 - 300	24	3,6	230	556,00

FRITTEUSEN



- Gehäuse aus Edelstahl
- stufenlose Temperatureinstellung von 60°C bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- herausnehmbarer Ölbehälter



1



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Korbmaß BxTxH mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE0201035	Einzelfritteuse	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	156,00
2.	KE0201050	Einzelfritteuse	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	211,00
3.	KE0202035	Doppelfritteuse	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	286,00
4.	KE0202050	Doppelfritteuse	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	348,00

ROLLENGRILL

- antihaft Walzenheißrollen
- zwei separate Heizzonen
- abnehmbare Fettauffangschale
- stufenlose Temperaturregelung
- nach jedem Gebrauch reinigen



Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0402011	11	550	475	175	1,1	230	590,00

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
KE0401610	640	320	300	15	2,0	230	370,00



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
KE0501450	450	480	530	38	2,8	230	940,00
KE0501600	600	480	530	48	4,0	400	1120,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- Stahlplatte 1/2 glatt, 1/2 gerillt
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C



gerillte Bratfläche



Artikelnr.	Platte	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0602640	1/2 glatt 1/2 gerillt	640	440	175	34	3,5	230	395,00
KE0601640	glatt	640	440	175	34	3,5	230	352,00

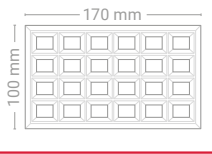
WAFFELEISEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- zwei Gusseisenplatten mit Keramikbeschichtung
- Auslaufbereich für überlaufende Teigreste
- stufenlose Temperatureinstellung
- Überhitzungsschutz

Keramik-
beschichtung
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
KE0301327	255	410	265	20	2,0	230	399,00

CRÊPES-GERÄT

- 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
KE3101300	450	450	240	15	3,0	230	352,00

KONTAKTGRILLS

caterina



- Grillplatten beidseitig gerillt aus Gusseisen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C
- Sicherheitsthermostat
- hitzebeständiger Griff
- inkl. Auffangschale für Fett- und Grillreste
- erhältlich als Einzel-, Panini- und Doppelversion



KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2001310	310	360	200	1,8	230	330,00



PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2003430	430	360	200	2,2	230	409,00

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2002570	570	360	200	3,6	230	604,00

gerillte
Grillfläche



FRITTEUSE



- als Einzel- oder Doppelversion und mit Ablasshahn erhältlich
- stabiler Frittierkorb mit Einhängvorrichtung und hitzebeständigem Griff
- stufenlose Temperatureinstellung von 60 - 200°C
- Heizelement und Bedienfeld hochklappbar mit Einrastfunktion
- leicht zu reinigen
- mit Kaltzone



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2201040	Fritteuse	200	430	265	6	2	230	233,00
	CA2202040	Fritteuse	200	430	315	8	2	230	244,00
	CA2201051	Fritteuse	290	430	265	8	3	230	351,00
2.	CA2201050	Doppel-Fritteuse	415	430	265	2x6	2x2	230	413,00
	CA2202050	Doppel-Fritteuse	415	430	315	2x8	2x2	230	472,00
	CA2202051	Doppel-Fritteuse	585	430	265	2x8	6	230	595,00
3.	CA2203080	Fritteuse mit Ablasshahn	300	510	390	10	3	230	346,00
	CA2204080	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	610	510	390	2x10	6	230	636,00

GRIDDLEPLATTE

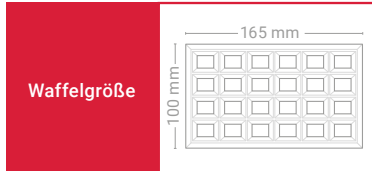
- Grillfläche 2/3 glatt & 1/3 gerillt
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- schneller Aufheizvorgang
- herausnehmbare Fettaufangschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2101720	720	460	240	3,5	230	722,00

WAFFELEISEN

- Brüsseler Platte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- inkl. Timer, einstellbar bis zu 5 min
- hitzebeständiger Griff



Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2701320	320	380	240	1,5	230	372,00

CRÊPES-GERÄT

- Gusseisenplatte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- Funktionsleuchten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2401400	Crêpe-Gerät	400	450	470	220	3	230	438,00
2.	CA2404180	Holz-Teigverteiler rund	-	180	180	-	-	-	14,20

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
KE3201150	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	340	570	242	0=85	1,2	230	157,00
KE3202150	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	340	590	242	0=85	1,2	230	184,00
KE3203200	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	340	590	280	0=85	1,2	230	206,00

ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reinigungsbürste

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 360x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702430	430	385	220	22,5	3,0	230	1158,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 260x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0701330	330	385	220	18	2	230	900,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 535x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0703600	600	385	220	33,5	4,0	400	1444,00

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
KE0801050	Fritteuse	190	425	320	5	5	3,2	230	378,00
KE0801360	Fritteuse mit Ablasshahn	265	450	360	8	8	3,6	230	735,00
KE0811012	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	909,00

FRITTEUSEN MIT ZWEI BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0802032	Doppel-Fritteuse	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	766,00
KE0802360	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	1359,00

HOT DOG GRILL

- antihaft Walzenheißrollen
- 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
1.	KE0901005	5	545	320	240	12,5	0,6	230	1170,00
2.	KE0902007	7	545	320	240	14,0	0,9	230	1474,00
3.	KE0903011	11	545	460	240	20,0	1,4	230	1786,00



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
KE1001650	440	300	400	9	0,65	230	759,00

BRÖTCHENWÄRMER

- der Brötchenwärmer kann unter anderen Roller Grill Geräten eingesetzt werden
- Kammergröße GN 2/3 (100mm)
- Temperaturkontrolle
- herausnehmbare Auffangschale
- spülmaschinenfester GN Behälter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1101023	545	460	220	17	0,7	230	877,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Sicherheitsthermostat
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessungen der Grillfläche: 600x400 mm (BxT)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1501060	zwei Heizzonen	620	450	190	29	6,0	400	1109,00

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 - 400x400 mm (BxT)
KE1502064 - 600x400 mm (BxT)



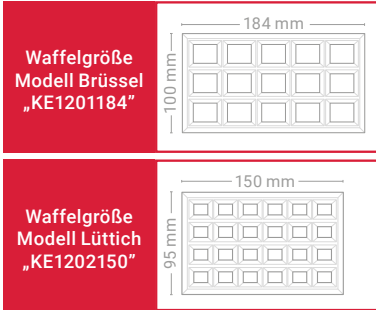
Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	KE1502032	eine Heizzone	420	450	190	17	3,2	G20 / G30	893,00
2.	KE1502064	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	1234,00

WAFFELEISEN

- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei Gusseisenplatten
- verstellbare Füße
- Waffelmuster:
Brüssel - 3x5 Quadrate
Lüttich - 4x6 Quadrate

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
1.	KE1201184	Brüssel	305	440	230	19	1,6	230	1207,00
2.	KE1202150	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	1207,00

ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- emailierte Gusseisenplatte
- Temperatureinstellung bis 280°C
- Spiral-Heizelement
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1301400	400	190	14,0	3,6	230	661,00

GAS-CRÊPESGERÄT

- emailierte Gusseisenplatte
- Gas-Regler und Druckminderer
- achtarmigen Brenner (sternförmig)
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE1401400	400	160	17,5	3,6	Gas	700,00

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: 350x240 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1601001	eine Ebene	450	285	305	10	2,0	230	449,00
2.	KE1601002	zwei Ebenen	450	285	420	12	3,2	230	670,00

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
KE1602001	eine Ebene	640	380	330	200	15	2,7	230	1189,00

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: 470x370x350 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
KE1701423	595	610	590	0-300	36	3,0	230	1788,00

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
1.	KE2001260	460	550	355	max 250	20	1,5	230	1146,00
2.	KE2001340	550	550	355	max 250	21	2,4	230	1346,00
3.	KE2002340	550	550	355	max 250	22	2,6	230	1524,00

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
KE2301028	600	510	550	44	3,0	230	3061,00

TOASTER

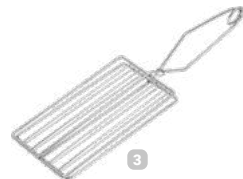
- Kapazität:
Modell KE1801004 - 4 Toasts
Modell KE1801006 - 6 Toasts
- Timer
- automatischer Ausschalter



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1801004	300	225	215	1,8	230	244,00
2.	KE1801006	430	225	215	2,5	230	305,00

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
1.	KE1901020	Salamanca	460	300	305	2,0	230	306,00
2.	KE1902030	Salamanca, doppelt	460	300	440	3,0	230	387,00
3.	KE1999001	Sandwichhalter	340	95	-	-	-	8,83

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
KE2401140	600	630	425	30	14	G20 / G30	1241,00

GAS-HÄHNCHENGRILL



- für perfekt gegartes Drehspieß-Fleisch
- 3 Spieße, die unabhängig voneinander gesteuert werden
- für bis zu 12-15 Hähnchen
- durchschnittlicher Gas-Verbrauch: LPG 1,41 kg/h; Erdgas 1,86 m³/h
- inkl. Beleuchtung
- herausnehmbare Auffangschale
- Düsen für LPG und Erdgas enthalten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE2503170	1110	480	920	87	17	gas	2880,00

REISKOCHER

- einfach zu reinigender Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern
- mit Warmhaltefunktion
- Kontrolleuchten
- 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
KE2801006	470	420	350	6	10,2	1,95	230	240,00

ELEKTRO-GYROSGRILL

- herausnehmbares Gitterrost und Tropfschale
- Heizelemente mit unabhängiger Regulierung auf halbe oder volle Leistung
- KE2501036 - 3 Heizelemente
- KE2501058 - 4 Heizelemente
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- inklusive Gyros-Schaukel aus Aluminium
- optionales Zubehör: Spieß, Wärmestrahler, Panorama-Glastüren, Messerhalter



1



2



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE2501036	Kapazität 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	1899,00
2.	KE2501058	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	2055,00

GAS-GYROSGRILL

- 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	D mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
1.	KE2502070	Kapazität 15 kg	580	660	645	27	7,0	Gas	2055,00
2.	KE2502105	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	Gas	2243,00

ELEKTRISCHES GYROS-/DÖNERMESSER

- Schnittstärke 0,5 - 8 mm
- Messer: Ø 100 mm



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
KE2503001	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	305,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2503002	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	246,00

DÖRRAUTOMAT MIT 10 EINSCHÜBEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- ideales Gerät zum Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, etc.
- digitales Bedienfeld
- Timer von 0 bis 24 Stunden in 30-Min.-Schritten
- Temperatureinstellungen von 35 bis 75 °C in 5°C-Schritten
- inkl. 10 Dörrgitter ca. 400x395 mm, Belastung je bis zu 600 g
- leiser Umluftventilator sorgt für einen gleichmäßigen Dörrovorgang
- transparente Tür zur einfachen Überwachung des Trocknungsprozesses

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0001010	430	535	420	1,10	230	480,00

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
KE2701120	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	1237,00

WÄRMEVITRINE, OFFEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- höhenverstellbare Einlegeböden
- 4 Räder, 2 davon mit Feststeller

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2702220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	2190,00

MIKROWELLE

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Beckenmaß: 340x345x230 mm

900w [25l]



manuelle Steuerung



Drehteller



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3001900	483	420	281	900	230	234,00

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)

1000w [25l]



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3002100	520	442	312	1000	230	487,00

SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT

- manueller Steuerung und 5 Leistungsstufen
- hochwertiges Magnetron zum gleichmäßigen Erhitzen
- leicht zu reinigen
- Kapazität 26 Liter
- Abmessungen des Garraums: 336x349x225 mm (BxTxH)



[26l]

1050w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3004105	manuelle Steuerung	517	412	297	1050	230	559,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- Innenmaße: 336x349x225 mm
- vier Leistungsstufen
- 20 Programme speicherbar
- LED-Display
- 2 Garstufen
- 30 Minuten Timer
- akustisches Endsignal
- +30 Sekunden-Taste
- Auftaufunktion



[26l]

1100w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3006105	elektronisches Bedienfeld	527	412	297	1100	230	613,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- manuelle Steuerung und 5 Leistungsstufen
- akustisches Endsignal
- Keramikboden und zweifache Beleuchtung
- „REPEAT“-Funktion zur Wiederholung des letzten Zyklus
- „ONE TOUCH“-Funktion zur automatischen Verlängerung des Zyklus um 20 Sekunden
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)



[26l]

1500w

1850w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3009150	manuelle Steuerung	464	597	368	1500	230	1301,00
KE3009185	manuelle Steuerung	464	597	368	1850	230	1412,00

SAMSUNG MIKROWELLE

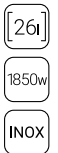
- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1500 W)
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3007150	digitale Steuerung	464	597	368	1500	230	1226,00

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



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3008185	digitale Steuerung	464	597	368	1850	230	1393,00

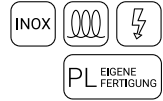
INDUKTIONSKOCHER MIT MANUELLER STEUERUNG

- professioneller Induktionskocher für die kleine und mittelgroße Gastronomie
- Gehäuse aus Kunststoff
- elektronischer Überhitzungsschutz
- stufenlose Temperatureinstellung
- Temperaturbereich 60-240°C
- Anzeige der Betriebsparameter
- Topferkennungssystem
- Induktionsfeld mit einem Durchmesser von 190 mm
- rutschfeste Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2902020	298	360	65	2,5	2,0	230	125,00

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
- für Töpfe mit Ø 120 - 260 mm Bodendurchmesser verwendbar

Die Kochfelder können mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr verwendet werden:



emailierte Kochtöpfe



Teekessel



Gusseiserne Töpfe & Pfannen



Kochgeschirr mit Keramikbeschichtung



Kochgeschirr aus Edelstahl



Bräter



Wokpfannen

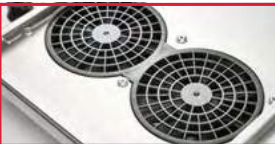
Induktionskocher, digitale Steuerung

- 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 (€)
KE2901035	325	425	100	3,5	230	318,00



effizientes Belüftungssystem



Glaskeramik-Kochfeld einfach zu reinigen



Touch-Bedienelement mit Timer



Edelstahlgehäuse



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

- präzise Temperaturregelung
- 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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0102012	100	161	335	1,8	1,2	230	298,00



1200w

SOUS-VIDE-GERÄT

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperaturregelung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- Heizelement: 1,4 kW

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0101325	Sous-Vide-Gerät	145	115	325	-	1,9	1,5	230	385,00
GN0811200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	530	325	200	26	-	-	-	30,00
GN0812200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	325	265	200	11,5	-	-	-	14,90



1500w

SOUS-VIDE-KOMPLETTGERÄT GN1/1

- Präzisionsthermostat in 0,1°C Schritten einstellbar
- eingebaute Pumpe ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schutz gegen zu niedrigen Wasserstand
- digitales Bedienfeld
- inklusive luft- und wasserdichtem Deckel mit Silikonichtung
- mit Ablasshahn zum Entleeren des Wassers
- große Kapazität an professionelle Bedürfnisse angepasst

caterina



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0103020	620	360	280	0,7	230	1015,00

PORTIONSHALTERUNG FÜR VAKUUMBEUTEL

- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuumiergerät für Flüssigkeiten NT0501250

Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199250	85,70



ISOLATIONSKUGELN FÜR SOUS-VIDE BÄDER

- **reduzieren den Wärmeverlust um bis zu 90%**
- reduzieren die Verdunstung
- verringern Temperaturschwankungen
- energiesparend



UNIVERSALZANGE

- mit Silikonbeschichtung um die Vakuumbeutel nicht zu beschädigen

SIL



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	9,94
KK1812300	300	10,70
KK1812400	400	13,30

Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0399100	100	29,90



Classic
Cook

Smart
Cook

Easy
Bake

KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN

Mit einem Kombidämpfer können in der professionellen Gastronomie die unterschiedlichsten Gerichte schnell und mit gleichbleibenden Resultaten zubereitet werden. Eine einfache Handhabung, eine große Programmauswahl und eine hohe Wirtschaftlichkeit machen die Geräte für eine moderne Küche unverzichtbar.

Kombidämpfer	
Stalgast ClassicCook	314, 318
Kombidämpfer	
Stalgast SmartCook	315-317, 319-321
Zubehör für Kombidämpfer	
ClassicCook/SmartCook	322-323

Kombidämpfer Stalgast FM Compact	324-333
Zubehör für Stalgast FM Compact	334
Highspeed-Ofen RapidMaster	335
Konvektomaten Stalgast EasyBake	336-338
Zubehör für Konvektomaten EasyBake ..	339
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste	340-341



Kombidämpfer für die
GASTRONOMIE

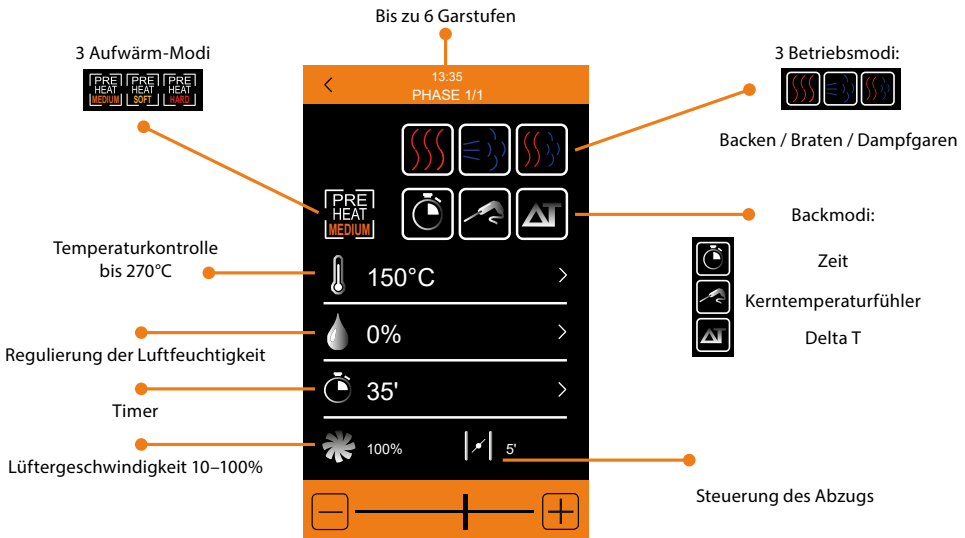
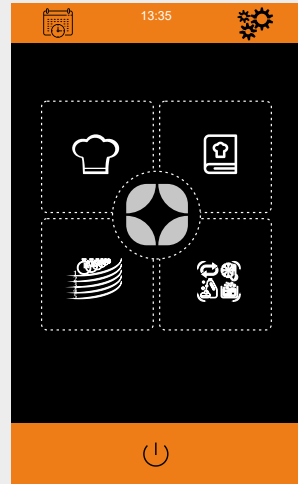
ClassicCook mit manueller Steuerung

- manuelles Bedienfeld
- Beschwadung von 0 bis 100%
- 120-Minuten-Timer und Non-Stop-Modus
- Abzug manuell regulierbar
- Umkehrgebläse
- LED-Innenbeleuchtung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Sicherheitsthermostat
- Wasseranschluß $\frac{3}{4}$ "
- leichte Reinigung
- Ausführung als Elektro- oder Gasgerät



SmartCook mit Touch-Steuerung

- übersichtlicher 7" Touchscreen für eine intuitive Bedienung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluß 3/4"
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Vorheiz-/Kühlfunktion
- Clima Control – Beschwungung 0 bis 100 %
- 10-stufiges Umkehrgebläse in %-Schritten
- programmierbarer Dampfzug
- 3 Modi: Kochen, Backen, Dampfgaren
- inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Vakuumsonde optional erhältlich
- zeitgesteuerte Zubereitung
- Kernsonde oder Delta T
- 120 Programme mit 6 Garstufen
- AllOnTime und MultiCook
- Regeneration/Warmhalten von Speisen
- Konfigurierbares Kochbuch mit Fotos
- USB-Anschluß



Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer **SmartCook**



INDIVIDUELLE ZUBEREITUNG

Wählen Sie die Betriebsarten je nach Bedarf, ohne ein Rezept erstellen zu müssen. Dies vereinfacht Ihnen die Zubereitung von Speisen.



PROGRAMMIERBAR

Die Kombidämpfer bieten Speicherplatz für 120 individuelle Programme mit 6 Stufen.



BESCHWADUNG

Unsere neue Technologie ermöglicht Ihnen die präzise Regulierung der Luftfeuchtigkeit in 5%-Schritten in einem Bereich von 0 % bis 100 %.



KOCHBUCH

Alle Kombidämpfer verfügen über ein integriertes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, gegliedert in 8 Gruppen. Zusätzlich können Sie 48 eigene Rezepte speichern.



GEBLÄSESTEUERUNG

Das Umkehrgebläse sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Garraum, auch bei voller Beladung. Die 10 Einstellmöglichkeiten des Umkehrgebläses erlauben auch die Zubereitung von empfindlichen Waren.

HACCP

HACCP DATENREGISTER

Die Kombidämpfer zeichnen den Nutzungsverlauf im HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf. Der Bericht kann problemlos auf einem USB-Stick gespeichert werden.



CLIMA CONTROL

Über die digitale Steuerung des Abzugs wird eine schnelle Reduzierung der Feuchtigkeit im Garraum ermöglicht. Der Abzug kann vor Ende des Backvorganges automatisch geöffnet werden, um den gewünschten Backgrad zu erreichen.



PREMIX GASBRENNER

Der neue Brenner ist für alle gasbetriebenen Geräte optional erhältlich. Der Premix Gasbrenner reduziert den Gasverbrauch und ermöglicht eine gleichmäßige Temperatur im Garraum.



DELTA T

Mittels der am Ofen befestigten Sonde wird der gewählte Temperatursollwert zwischen dem Produktinneren und dem Ofenraum konstant aufrechterhalten. Das langsame Garen verringert den Gewichtsverlust des Produkts und sorgt für ein perfektes kulinarisches Ergebnis.



REGENERATION / TEMPERATURERHALTUNG

Mit dieser Funktion können Sie ein vorbereitetes Gericht unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen erwärmen. Die Aufrechterhaltung der voreingestellten Temperatur ermöglicht eine verzögerte Ausgabe der Speisen.



TEMPERATURFÜHLER

Der Temperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet (optional).



GÄREN

Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.



SOUS VIDE TEMPERATURFÜHLER

Die Sonde bietet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuummartechnik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbuteln geeignet (optional erhältlich).



PLANUNG

Über die Zeitschaltuhr können Sie Zubereitungszeiten planen, vorausschauend Arbeiten und Zeit sparen.



FAST COOLING

Durch die automatische Abkühlfunktion des Ofenraumes auf eine gewünschte Temperatur kann schneller mit der Zubereitung der nächsten Speisen begonnen werden.



MULTIWASH

Je nach Verschmutzungsgrad des Ofenraumes stehen Ihnen drei automatische Reinigungsprogramme mit einer Zyklusdauer von 51, 81 sowie 111 Minuten zur Wahl.



ALLONTIME

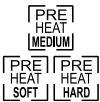
Das AllOnTime-Programm ermöglicht, mehrere Gerichte gleichzeitig zu servieren. Ein akustisches Signal informiert, wenn die nächsten Produkte eingeschoben werden müssen, damit alle Gerichte zur gleichen Zeit servierbereit sind.



MULTICOOK

Der Kombidämpfer kann kontinuierlich und unabhängig von der Gardauer mit unterschiedlichen Produkten be- und entladen werden, ohne dass sich die Geschmäcker und Aromen vermischen.

Der Kombidämpfer informiert Sie zuverlässig, wenn ein bestimmtes Produkt fertig zur Entnahme ist.



MULTIPREHEAT

Der Kombidämpfer ist serienmäßig mit drei Vorwärmstufen von +10°C, +20°C und +30 ° C ausgerüstet. Je nach Auslastung ist es möglich, den Ofenraum manuell auf eine höhere Temperatur vorzuheizen.



SOUS-VIDE

Das Programm erlaubt das langsamere Garen in einer Vakuumatmosphäre, damit die Lebensmittel ihre Nährwerte, ihren Geschmack und ihr Aroma beibehalten.

Mit der zusätzlich erhältlichen Vakuumsonde wird die Temperatur präzise eingehalten.



Stalgast **ClassicCook**



GN 1/1



Artikelnr.	FM011105E	FM011107E	FM011111E
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	52 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	3819,00	5061,00	6510,00



GN 1/1



Artikelnr.	FM011107G	FM011111G
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	9138,00	9957,00

Stalgast **SmartCook**



Artikelnr.	FM023105E	FM023107E	FM023111E
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C	270°C
Gewicht	54 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	6924,00	9076,00	10627,00



Artikelnr.	FM023107G	FM023111G
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Electricity	Gas / Electricity
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	13092,00	14479,00

Stalgast **SmartCook**



GN 2/1



Artikelnr.	FM023207E	FM023211E
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	120 kg	160 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	14,2 kW	28,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	11344,00	113341,00



GN 2/1



Artikelnr.	FM023207G	FM023211G
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	145 kg	175 kg
Betriebsart	Gaz / Elektro	Gaz / Elektro
Gasart	G20	G20
Gas Betriebsart	20 kW	28 kW
Leistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	14707,00	15825,00



KOMBIDÄMPFER

**MEHRPUNKT-
KERNTemperatur-
FÜHLER**



**DOPPELTES
SICHERHEITSGLAS**



**AUTOMATISCHES
WASCHSYSTEM**



PRÄZISIONSGRIFF



Zubehör für Kombidämpfer ClassicCook / SmartCook

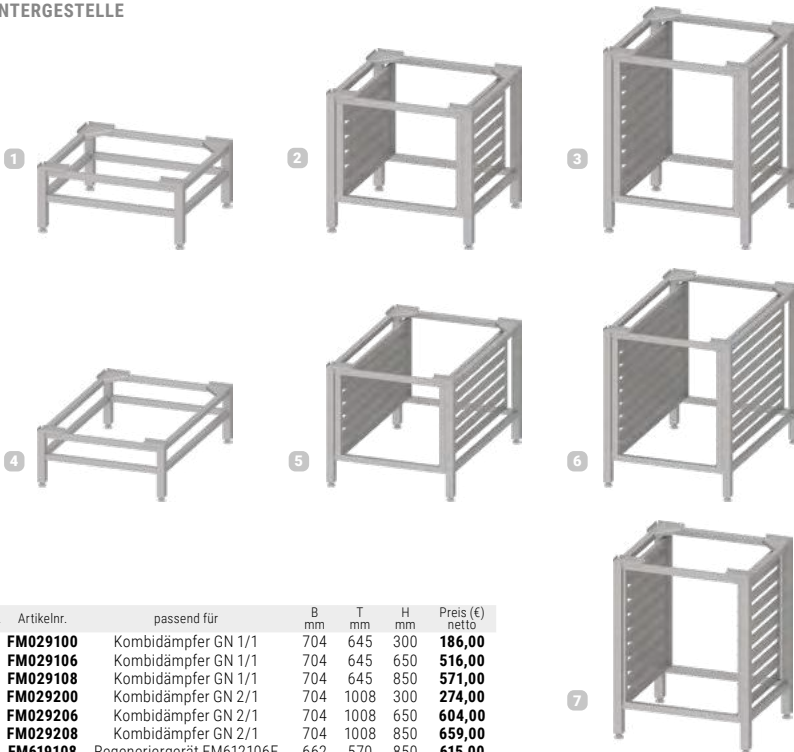
REGENERIERGERÄT

Artikelnr.	FM612106E
Einschübe	6 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	735 x 684 x 714 mm
Mindesttemperatur	50°C
Maximale Temperatur	170°C
Gewicht	52 kg
Betriebsart	Elektro
Elektrische Leistung	5,65 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	3780,00



GN 1/1

UNTERGESTELLE



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM029100	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	300	186,00
2.	FM029106	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	650	516,00
3.	FM029108	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	850	571,00
4.	FM029200	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	300	274,00
5.	FM029206	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	650	604,00
6.	FM029208	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	850	659,00
7.	FM619108	Regeneriergerät FM612106E	662	570	850	615,00

WANDHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM994101E	Wandhaube für Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	3271,00
FM994201E	Kombidämpfer FM023207E und FM023211E	790	1270	345	3894,00
FM994102E	Wandhaube für Doppel-Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	3894,00


INSTALLATIONSKIT

Artikelnr.	Produkt	passend für	Preis (€) netto
FM995101	für den hydraulischen Anschluß von einem Kombidämpfer	Stalgast Kombidämpfer	417,00
FM995202	für den Anschluß von einem Kombidämpfer an eine Haube oder einen Dampfkondensator	Stalgast Kombidämpfer	286,00
FM995302E	für den hydraulischen Anschluß von zwei Kombidämpfern ohne Haube	Stalgast Kombidämpfer	847,00
FM995303	für den Anschluß von zwei Kombidämpfern an eine Haube oder einen Dampfkondensator	Stalgast Kombidämpfer	494,00


SCHLAUCHBRAUSE


Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	128,00

VERBINDUNGSRAHMEN


Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM990101E	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	788	758	78	803,00

WASSERDRUCKMINDERER

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer 2 Bar



Artikelnr.	Preis (€) netto
FM990102	64,90

**EXTERNE
KERNTEMPERATURFÜHLER**


Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
FM990202	Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	415,00
FM990203	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	367,00



14 MODELLE

Kombidämpfer
FM COMPACT

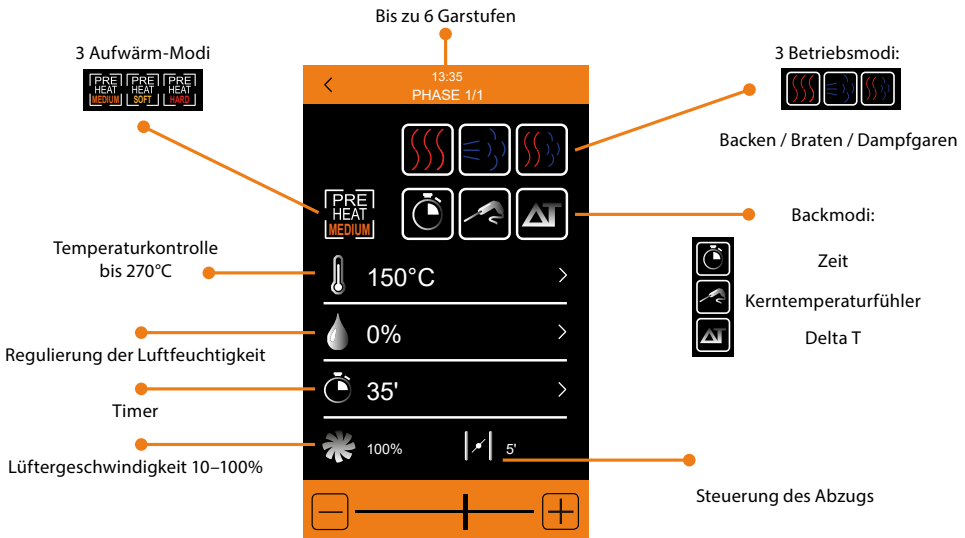
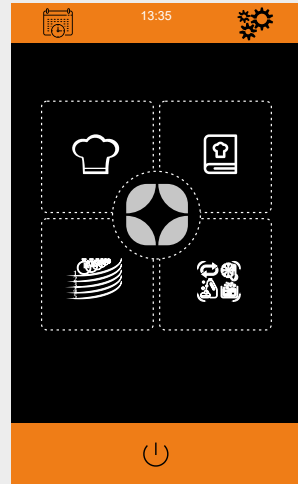
Elektronische Steuerung

- elektronisches Bedienfeld
- Timer bis zu 999 Minuten und Dauerbetrieb
- Beschwädung von 0 bis 100 %
- Umkehrgebläse
- zwei Lüftergeschwindigkeiten, wählbar per Knopfdruck
- Direkttaste für zusätzlichen Dampf
- manueller Abzug
- Signal am Zyklusende
- Türschalter
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluss ¾"
- zweifaches Sicherheitsglas
- Ofen in Elektroausführung



Steuerung mit Touch-Screen

- 5" Touch-Bedienfeld
- Umkehrgebläse
- Signal am Zyklusende
- Türschalter
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluss ¾"
- zweifaches Sicherheitsglas
- ClimaControl – Feuchtigkeitskontrolle in %
- 10-stufiges Umkehrgeläse
- Dampfsteuerung - programmierbarer Abzug
- 3 Garmodi: Kochen, Backen und Dampfgaren
- inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Vakuumsonde optional erhältlich
- Kontrolle des Garvorgangs nach Zeit, Kerntemperaturfühler oder Delta T
- 120 Programme mit je 6 Garstufen
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneration / Aufrechterhaltung der Lebensmitteltemperatur
- benutzerkonfigurierbares Kochbuch mit Bildern
- Kombidämpfer in Elektro- oder Gasausführung



Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer FM **COMPACT**



INDIVIDUELLE ZUBEREITUNG

Wählen Sie die Betriebsarten je nach Bedarf, ohne ein Rezept erstellen zu müssen. Dies vereinfacht Ihnen die Zubereitung.



PROGRAMMIERBAR

Die Kombidämpfer bieten Speicherplatz für 120 individuelle Programme mit 6 Stufen.



BESCHWADUNG

Unsere neue Technologie ermöglicht Ihnen die präzise Regulierung der Luftfeuchtigkeit in 5%-Schritten in einem Bereich von 0 % bis 100 %.



KOCHBUCH

Alle Kombidämpfer verfügen über ein integriertes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, gegliedert in 8 Gruppen. Zusätzlich können Sie 48 eigene Rezepte speichern.



GEBLÄSESTEUERUNG

Das Umkehrgebläse sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Garraum, auch bei voller Beladung. Die 10 Einstellmöglichkeiten des Umkehrgebläses erlauben auch die Zubereitung von empfindlichen Waren.

HACCP

HACCP DATENREGISTER

Die Kombidämpfer zeichnen den Nutzungsverlauf im HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf. Der Bericht kann problemlos auf einem USB-Stick gespeichert werden.



CLIMA CONTROL

Über die digitale Steuerung des Abzugs wird eine schnelle Reduzierung der Feuchtigkeit im Garraum ermöglicht. Der Abzug kann vor Ende des Backvorganges automatisch geöffnet werden, um den gewünschten Backgrad zu erreichen.



PREMIX GASBRENNER

Der neue Brenner ist für alle gasbetriebenen Geräte optional erhältlich. Der Premix Gasbrenner reduziert den Gasverbrauch und ermöglicht eine gleichmäßige Temperatur im Garraum.



DELTA T

Mittels der am Ofen befestigten Sonde wird der gewählte Temperatursollwert zwischen dem Produktinneren und dem Ofenraum konstant aufrechterhalten. Das langsame Garen verringert den Gewichtsverlust des Produkts und sorgt für ein perfektes kulinarisches Ergebnis.



REGENERATION / TEMPERATURERHALTUNG

Mit dieser Funktion können Sie ein vorbereitetes Gericht unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen erwärmen. Die Aufrechterhaltung der voreingestellten Temperatur ermöglicht eine verzögerte Ausgabe der Speisen.



TEMPERATURFÜHLER

Der Temperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet (optional).



GÄREN

Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.



SOUS VIDE TEMPERATURFÜHLER

Die Sonde bietet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuummartechnik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbuteln geeignet (optional erhältlich).



PLANUNG

Über die Zeitschaltuhr können Sie Zubereitungszeiten planen, vorausschauend Arbeiten und Zeit sparen.



FAST COOLING

Durch die automatische Abkühlfunktion des Ofenraumes auf eine gewünschte Temperatur kann schneller mit der Zubereitung der nächsten Speisen begonnen werden.



MULTIWASH

Je nach Verschmutzungsgrad des Ofenraumes stehen Ihnen drei automatische Reinigungsprogramme mit einer Zyklusdauer von 51, 81 sowie 111 Minuten zur Wahl.



ALLONTIME

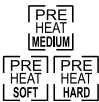
Das AllOnTime-Programm ermöglicht, mehrere Gerichte gleichzeitig zu servieren. Ein akustisches Signal informiert, wenn die nächsten Produkte eingeschoben werden müssen, damit alle Gerichte zur gleichen Zeit servierbereit sind.



MULTICOOK

Der Kombidämpfer kann kontinuierlich und unabhängig von der Gardauer mit unterschiedlichen Produkten be- und entladen werden, ohne dass sich die Geschmäcker und Aromen vermischen.

Der Kombidämpfer informiert Sie zuverlässig, wenn ein bestimmtes Produkt fertig zur Entnahme ist.



MULTIPREHEAT

Der Kombidämpfer ist serienmäßig mit drei Vorwärmstufen von +10°C, +20°C und +30°C ausgerüstet. Je nach Auslastung ist es möglich, den Ofenraum manuell auf eine höhere Temperatur vorzuheizen.



MULTITRAY

Die Kombidämpfer dieser Serie sind mit speziellen MultiTray-Führungsschienen ausgestattet, die das Einschieben von GN-Behältern unterschiedlicher Höhe ermöglichen. Trotz der kompakten Abmessungen kann der Ofen sehr große Produktmengen aufnehmen.



SOUS-VIDE

Das Programm erlaubt das langsamere Garen in einer Vakuumatmosphäre, damit die Lebensmittel ihre Nährwerte, ihren Geschmack und ihr Aroma beibehalten.

Mit der zusätzlich erhältlichen Vakkumsonde wird die Temperatur präzise eingehalten.





MULTITRAY

Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer FM **COMPACT**

Große Zubereitungsfläche auf kompaktem Raum

Der FM Compact Kombidämpfer bietet trotz seiner kompakten Größe viel Platz für eine große Menge an Gargut.

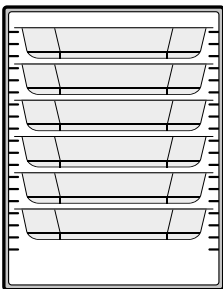
Durch das Multitray-System variieren die Einschubmöglichkeiten für GN-Bleche/-hälter mit unterschiedlichen Höhen je nach Bedarf.

Einschubmöglichkeiten

Kapazität:

3 / 4 / 6

Bleche

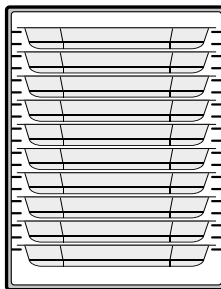


GN 65 mm

Kapazität:

4 / 6 / 10

Bleche

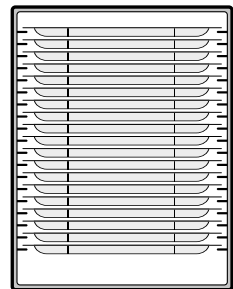


GN 40 mm

Kapazität:

8 / 11 / 19

Bleche



GN 20 mm

FM COMPACT Kombidämpfer

NEU



GN 2/3
GN 1/1



Artikelnr.	FM122303E	FM122103E	FM132103E
Kapazität 3 Bleche	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 4 Bleche	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 8 Bleche	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 925 x 605 mm	720 x 750 x 605 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	50 kg	57 kg	64 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	5756,00	6074,00	6075,00

NEU



GN 1/1



Artikelnr.	FM122104E	FM132104E
Kapazität 4 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 11 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 925 x 690 mm	720 x 750 x 690 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	62 kg	65 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	7,2 kW	7,2 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	6361,00	6499,00

FM COMPACT Kombidämpfer

NEU



GN 1/1



Artikelnr.	FM122106E	FM132106E
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 10 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 19 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 925 x 910 mm	720 x 750 x 910 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	82 kg	85 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	11,4 kW	11,4 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	7433,00	7497,00



FM COMPACT mit elektronischer Steuerung Kapazitäten im Vergleich

MULTITRAY	FM122303E	FM122103E	FM132103E	FM122104E	FM132104E	FM122106E	FM132106E
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Einschubrichtung des Backblechs							

FM COMPACT Kombidämpfer

NEU



GN 2/3
GN 1/1



Artikelnr.	FM123303E	FM123103E	FM133103E
Kapazität 3 Bleche	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 4 Bleche	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 8 Bleche	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 945 x 605 mm	720 x 770 x 605 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C	270°C
Gewicht	50 kg	57 kg	64 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	9196,00	9538,00	9802,00

NEU



GN 1/1



Artikelnr.	FM123104E	FM133104E
Kapazität 4 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 11 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 945 x 690 mm	720 x 770 x 690 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	70 kg	68 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	7,2 kW	7,2 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	9929,00	10106,00

FM COMPACT Kombidämpfer

NEU



GN 1/1



Artikelnr.	FM123106E	FM133106E
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 10 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 19 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 945 x 910 mm	720 x 770 x 910 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	95 kg	95 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	11,4 kW	11,4 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	11278,00	11618,00



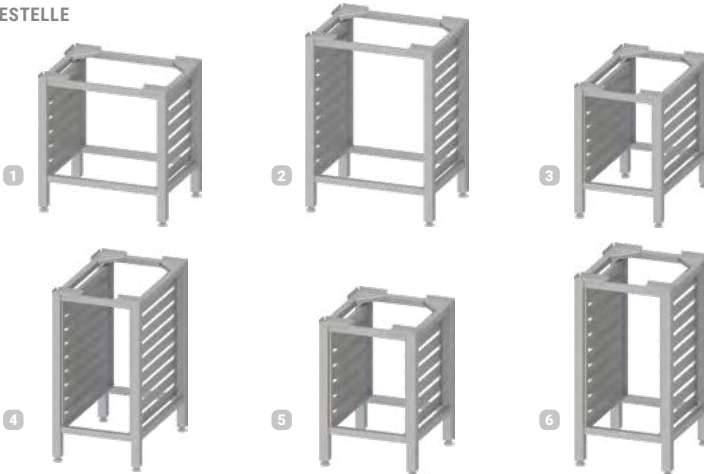
FM COMPACT mit Touch-Screen Steuerung Kapazitäten im Vergleich

MULTITRAY	FM123303E	FM123103E	FM133103E	FM123104E	FM133104E	FM123106E	FM133106E
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Einschubrichtung des Backblechs							

Zubehör FM **COMPACT** Kombidämpfer

NEU

UNTERGESTELLE



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM139107	FM Compact GN 1/1 mit Quereinschub des Backblechs	633	482	650	493,00
2.	FM139110	FM Compact GN 1/1 mit Quereinschub des Backblechs	633	482	850	546,00
3.	FM129107	FM Compact GN 1/1 mit Längseinschub des Backblechs	447	658	650	493,00
4.	FM129110	FM Compact GN 1/1 mit Längseinschub des Backblechs	447	658	850	546,00
5.	FM129307	FM Compact GN 2/3 mit Längseinschub des Backblechs	447	482	650	493,00
6.	FM129310	FM Compact GN 2/3 mit Längseinschub des Backblechs	447	482	850	546,00

WANDHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen \varnothing 120 mm



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM124101	1 Kompaktbackofen GN 1/1 mit Längseinschub	520	860	280	3388,00
FM134102	1 Kompaktbackofen GN 1/1 mit Längseinschub	720	750	280	3415,00
FM124202	2 Kompaktbacköfen GN 1/1 mit Längseinschub	520	860	280	3706,00
FM134202	2 Kompaktbacköfen GN 1/1 mit Quereinschub	720	750	275	3706,00

WASSERDRUCKMINDERER

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer, 2 Bar

Artikelnr.	Preis (€) netto
FM990102	64,90



VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM990212	2 Kompaktöfen GN 1/1 mit Längseinschub	530	795	80	838,00
FM990313	2 Kompaktöfen GN 1/1 mit Quereinschub	720	620	80	838,00

HIGHSPEED-OFEN RAPIDMASTER



- Mit dem Highspeed-Ofen können Sie einfach und schnell frische, knusprige Snacks zubereiten
- Besonders empfehlenswert für Bistros, Imbisse oder für die Systemgastronomie

RAPIDMASTER MIKROWELLE MIT KONVEKTION

- Größe des Garraumes: 305x305x185 mm
- 5" Touchscreen
- Einzelmagnetron für einen geringeren Energieverbrauch
- 10-stufige Gebläseeinstellungen
- Einstellung der Mikrowellen-Betriebsmodi in 10% Schritten
- max. Temperatur von 280°C
- inkl. Ofenschaufel, Grillkorb, Pizzablech und Einsatz
- mit programmierten Rezepten sowie individuell konfigurierbare Einstellungen

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3010033	460	675	660	280	3,5	230	9200,00

NEU

OFENSCHAUFEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KE3010099	300	410	62	65,00





5 MODELLE




Konvektomaten
EASYBAKE



Stalgast **EasyBake** Bedienfeld





Manuelle Steuerung

	 FM411403E	 FM421304E	 FM421604E
Beschwädung		✓	✓
Umkehrgebläse			✓
Innenbeleuchtung			✓
Zyklusende-Signal			✓
Türschalter			✓
60 Minuten-Timer/Dauerbetrieb	✓	✓	✓
Sicherheitsthermostat	✓	✓	✓
Blechabstand 80 mm	✓	✓	✓
inkl. 3 Lochbleche	✓		
inkl. 4 Roste			✓
inkl. 4 Lochbleche		✓	



Elektronische Steuerung

	 FM422404E	 FM422604E
Beschwädung	✓	✓
99 Programme	✓	✓
Automatisches Vorheizen	✓	✓
Feuchtigkeitsregulierung 0 bis 100%	✓	✓
Umkehrgebläse	✓	✓
Innenbeleuchtung	✓	✓
Türschalter	✓	✓
Sicherheitsthermostat	✓	✓
Blechabstand 80 mm	✓	✓
inkl. 4 Roste	✓	✓

Stalgast EasyBake

Manuelle Steuerung

NEU



Artikelnr.	FM411403E	FM421304E	FM421604E
Einschübe	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Maße (BxTxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	22 kg	35 kg	55 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Elektrische Energie	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	1133,00	1500,00	3275,00

Elektronische Steuerung

NEU



Artikelnr.	FM422404E	FM422604E
Einschübe	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Maße (BxTxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	260°C	260°C
Gewicht	40 kg	55 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Elektrische Energie	3,2 kW	6,3 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	2533,00	3822,00

Zubehör für Konvektomaten **EasyBake**

GÄRSCHRANK

- manuelles, unabhängiges Bedienfeld
- Fassungsvermögen: 8 Bleche 600x400

Artikelnr.	FM418601
Einschübe	8 (600x400)
Blechabstand	~ 80 mm
Maße (BxTxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimale Temperatur	30°C
Maximale Temperatur	85°C
Gewicht	42 kg
Betriebsart	Strom
Elektrische Leistung	1,4 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	1978,00



UNTERGESTELLE

- mit acht Einschüben



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM419408	Konvektomat 430x340	572	514	850	593,00
2.	FM419608	Konvektomat 600x400	802	630	850	593,00

PUMPENSET


NEU

Artikelnr.	Preis (€) netto
FM9905020	189,00

WANDHAUBE

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM414102	1 Konvektomat 600x400	820	850	275	2123,00
FM414202	2 Konvektomaten 600x400	820	850	275	2288,00



VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM419402	Konvektomat 430x340	590	675	40	692,00
FM419602	Konvektomat 600x400	820	800	40	692,00



DAMPFKONDENSATOR

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM424501	Konvektomat EasyBake von Stalgast	720	85	450	628,00
FM424502	2 Konvektomaten EasyBake von Stalgast	580	120	180	1187,00

Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer


BACKBLECH, ALUMINIUM, PERFORIERT

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994301	430	340	38,40


BACKBLECH, ALUMINIUM, PERFORIERT

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994201	340	240	38,40


BACKBLECH, ALUMINIUM

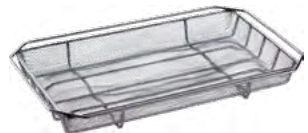
Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994302	430	340	32,30


ANTIHAFTBESCHICHTETES GRILLBLECH GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991101	530	325	350,00


BACKBLECH FÜR 6 EIER GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991102	530	325	218,00


GRILLKORB FÜR POMMES FRITES, GEMÜSE, FISCH GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991103	530	325	307,00


BACKBLECH, EMAILLIERT GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991104	530	325	198,00


GRILLROST GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991105	530	325	319,00


GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0611040	530	325	40	5,0	33,60
GN0611065	530	325	65	8,8	38,60


GN 1/1 MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2711020	530	325	20	2,5	54,50


GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihafbeschichtet
- einfache Reinigung

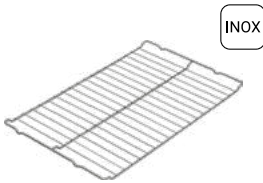
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	22,40


GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihafbeschichtet
- einfache Reinigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711040	530	325	40	5,0	26,00

INOX


INOX
**GASTRONORM-ROST AUS
EDELSTAHL GN 1/1**

Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811001	GN 1/1	530	325	17,40


INOX
**GASTRONORM-ROST AUS
EDELSTAHL GN 1/1**

Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811002	GN 1/1	530	325	22,00


INOX
**GASTRONORM-ROST AUS
EDELSTAHL 600X400 MM**

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0764001	600	400	30,10


Al
ALUMINIUM BACKBLECH

- massiv
- dreiseitige Aufkantungen

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0864015	600	400	28,70
BK0864020	600	400	34,70


Al
BACKBLECH

- gelocht
- dreiseitige Aufkantungen

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1064015	600	400	31,70


Al
BACKBLECH

- gelocht, mit Silikonbeschichtung
- dreiseitige Aufkantungen

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1164015	600	400	48,40


**WASCHBRAUSE
SET**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	128,00

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- fünf Finger
- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C

Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	51,30





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 Tiefkühlschränke	344-345	Kühlvitrinen/-Theken.....	362-366
Kühl- und Tiefkühlische	346-348	Bar-Cooler,	
Saladetten und Vorbereitungstische ...	349-351	Display-Kühl-/Tiefkühlschränke ...	367-369
Pizzatische,		Zubehör	370
Bäckerei-Kühltechnik.....	352-353, 356-357	Tiefkühltruhen.....	371-372
Pizzakühlaufsätze.....	353-355	Schockfroster.....	373
Glas- und Volltür			
Kühl-/Tiefkühlschränke.....	358-361		

SYMBOLERKLÄRUNG DER KÄLTETECHNIK:



Normalkühlung



Tiefkühlung



oder



und



statische Kühlung



Umluftkühlung



für Euronorm EN/Bäckernorm BN geeignet



für Gastronorm GN1/1 geeignet



für Gastronorm GN2/1 geeignet



von zwei Seiten zu öffnen



mit Flügeltüren



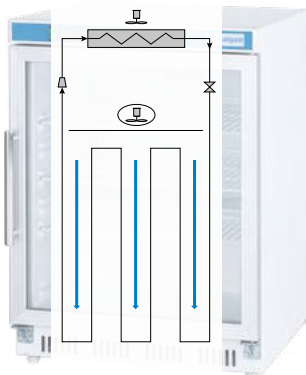
mit Schiebetüren

STATISCHE KÜHLUNG UND UMLUFTKÜHLUNG IM VERGLEICH:

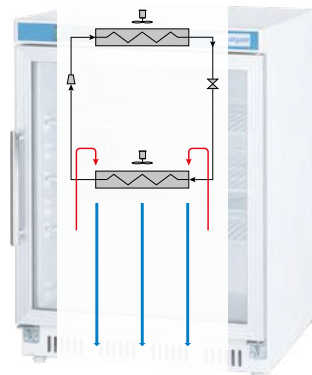
Bei der **statischen Kühlung** kühlt die Luft am Verdampfer ab und fällt aufgrund der physikalischen Gesetze (geringere Dichte) im Gerät nach unten. Dadurch entstehen im (Tief-)Kühlschrank verschiedene Temperaturzonen. Durch Einsatz eines Lüfterrades wird eine gleichmäßigere Kühlung bei den statischen Systemen gewährleistet.

Aufgrund der geringeren Luftgeschwindigkeiten, eignen sich statische Kühlungen besser für unverpackte Lebensmittel, die weniger austrocknen als in einem dynamischen System (Umluftkühlung).

Im **dynamischen System** der **Umluftkühlung** wird die am Verdampfer erzeugte Kaltluft über einen Ventilator in das Gerät geblasen. Durch die hohen Luftgeschwindigkeiten verteilt sich die Kaltluft schnell und gleichmäßig. Beim Öffnen der Tür wird der Ventilator gestoppt, damit dieser die Kaltluft nicht aus dem Gerät bläst. Durch die hohe Effizienz kühlen Geräte mit Umluftkühlung nach dem Öffnen, im Vergleich zu statischen Kühlungen, deutlich schneller wieder runter.



statische Kühlung



Umluftkühlung

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE GN 2/1



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Innenraum ist aus Edelstahl
- Gehäuse aus Edelstahl oder aus pulverbeschichtetem Stahl in weiß
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare Füße (+45 mm)
- Tiefkühlschränke mit Heizelementen an der Dichtfläche der Tür
- durchgehende Griffleiste



STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 3 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschienensatz
- 20 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT4011600	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	1822,00
2.	KT4011650	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	1935,00
	KT4021650	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	2463,00



STARLINE DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 6 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschienensatz
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet: KT4012130



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT4012130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	3157,00
2.	KT4022130	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	3612,00

KÜHL- / TIEFKÜHLKOMBINATION, GN2/1, EDELSTAHL

- 4 verstellbare Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- zwei unabhängige Kühlräume
- Temperaturbereich oben: -2°C bis +8°C
- Temperaturbereich unten: -10°C bis -20°C
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT2505600	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	3585,00

KÜHLSCHRANK LW21, GN 2/1, WEISS

- Umluftkühlung
- 3 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- Türanschlag wechselbar
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2101600	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	2069,00

DOPELTÜR-KÜHLSCHRANK LW21, GN 2/1, WEISS

- Umluftkühlung
- 6 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2601130	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	2675,00

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtaugung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare Füße
- Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühltsch
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach



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
KT2822314	Tiefkühlung	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	2894,00

TIEFKÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühltsch
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach



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
KT2832465	Tiefkühlung	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	3644,00

STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011

NEU



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4112282	Kühltisch, 2-türig	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	1904,00
KT4602282	Tiefkühltisch, 2-türig	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	2490,00

STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011

NEU



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4113417	Kühltisch, 3-türig	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	2236,00
KT4603417	Tiefkühltisch, 3-türig	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	2890,00

STARLINE KÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4212240	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	1107,00

STARLINE KÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4213368	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	1604,00



TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 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
KT3022257	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	2035,00

STARLINE KÜHLTISCH MIT GLASTÜREN, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- 2 Einlegeböden: 325x430 mm
- Innenbeleuchtung
- Isolierung: 50 mm
- Staubfilter
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4114282	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	2142,00

STARLINE KÜHLTISCH MIT VIER SCHUBLADEN, EDELSTAHL

- Schubladen geeignet für GN 1/1
- Isolierung: 35 mm



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4215220	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	1801,00

SALADETTEN & VORBEREITUNGSTISCHE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- höhenverstellbare Füße
- Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

SALADETTE MIT TELESKOPDECKEL, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- höhenverstellbare Füße
- Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Kühleinsatz geeignet für maximal 10 x GN 1/4 (150 mm Tiefe)
- Polyethylen Schneidbrett



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT3421240	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	1530,00

SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- mit gerundetem Glasaufsatz
- Polyethylen Schneidbrett
- Kühleinsatz geeignet für maximal 10x GN 1/4 (150 mm)
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT3221240	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	2148,00



**STARLINE VORBEREITUNGSTISCH,
2-TÜRIG, EDELSTAHL**

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4312240	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	1097,00



STARLINE SALADETTE, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4312368	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	1680,00



**STARLINE SALADETTE MIT
GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL**

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4720240	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	2560,00

STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4317240	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	1584,00

STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4318368	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	1811,00

STARLINE VORBEREITUNGSTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Kühlaufsatz mit Klappdeckel
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4319240	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	1294,00

PIZZA- & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtaugung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



STARLINE PIZZATISCH MIT RÄDERN, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Arbeitsplatte aus Granit
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU

Kühlaufsätze finden Sie auf Seiten 354-355

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4431368	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	1863,00



STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL MIT GLASABDECKUNG

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Arbeitsplatte aus Granit
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4412240	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	1325,00

STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL MIT GLASABDECKUNG*

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4433402	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	1884,00

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL*

- Arbeitsfläche aus Granit
- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011

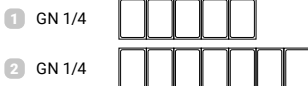


NEU



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4430240	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	1242,00

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G*



Nr.	Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KT1101514	5 x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	1097,00
2.	KT1103714	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	1225,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG*



NEU

GN 1/3



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4543120	4 x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	823,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG*



NEU

GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4554120	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	745,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG*



NEU

GN 1/3

GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4563140	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	849,00
KT4563150	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	868,00
KT4564140	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	756,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG*



NEU

GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4584180	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	838,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG*

NEU



GN 1/3
GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4573160	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	890,00
KT4574150	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	780,00
KT4574160	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	790,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG*

NEU



GN 1/3



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4593200	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	980,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG*

NEU



GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4514200	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	945,00

NEU



**STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG,
EN 600X400, EDELSTAHL**

- Arbeitsplatte aus Granit
- mit Rädern



Kühlaufsätze finden Sie
auf Seiten 354-355

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4420390	1510	800	1000	-2/+8	230	390	2680,00

NEU



**STARLINE PIZZATISCH, 1-TÜRIG &
7 SCHUBLADEN, EN 600X400, EDELSTAHL**

- Arbeitsplatte aus Granit
- 7 Schubladen, ungekühlt
- mit Rädern



Kühlaufsätze finden Sie
auf Seiten 354-355

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4410390	1510	800	1000	-2/+8	230	390	3060,00

NEU



**STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG &
7 SCHUBLADEN, EN 600X400, EDELSTAHL**

- Arbeitsplatte aus Granit
- 7 Schubladen, ungekühlt
- mit Rädern



Kühlaufsätze finden Sie
auf Seiten 354-355

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4421580	2025	800	1000	-2/+8	230	580	3260,00

**PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ,
1-TÜR & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400 MM, EDELSTAHL**

- Umluftkühlung
- 7 Schubladen, ungekühlt
- Granitarbeitsplatte
- inkl. Kühlaufsatz KT1113714 - TOM14G
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- mit Staub- und Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3703135	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	5210,00

**BÄCKEREI TIEFKÜHLTISCH,
EN 600X400 MM, EDELSTAHL**

- mit Umluftkühlung
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit Aufkantung
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion
- pro Tür ein Einlegeböden
- durchgehende Edelstahl-Griffleiste
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühlschrank
- 7 Positionen für die Führungsschienen
- mit Staub- und Pollenfilter



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
KT3513625	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	3916,00

GLAS- UND VOLLTÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- ruhige Kühlaggregate
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



TIEFKÜHLSCHRANK MIT GLASTÜR GT77D

- mit LED-Innenbeleuchtung
- beleuchtetes Werbe-Display
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- automatische Abtauung/ Enteisung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse
- Türanschlag wechselbar
- mit 5 Einlegeböden 460x550 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT1904420	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	578	420	D	4015	3291,00



DISPLAYKÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT 2 GLASTÜREN GT78D

- mit LED-Innenbeleuchtung
- beleuchtetes Werbe-Display
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- automatische Abtauung/ Enteisung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse
- mit 10 Einlegeböden 460x550 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT2003930	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	1079	930	B	1024	3606,00
KT2004930	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	1079	930	F	8586	5027,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT76

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar
- inklusive 4 Einlegeböden:
3x 652x530 mm, 1x 652x211 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT1703600	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	620	469	B	820	1912,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT66

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar
- inklusive 4 Einlegeböden:
3x 502x440mm, 1x 502x201 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT1503350	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	361	258	B	773	1481,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1701600 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1701600 mit 3x Einlegeböden
652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1702600 mit 7 festen Gefrierböden
655x515 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1701600: Art. KT9909001

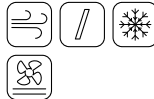


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1701600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1787,00
KT1702600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1941,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1501350 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1501350 mit 3x Einlegeböden
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1502350 mit 7 festen Gefrierböden
480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1501350: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1501350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	1330,00
KT1502350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1419,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66U

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1301130 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1301130 mit 2x Einlegeböden
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1302120 mit festen Gefrierböden
480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1301130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1301130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	856,00
KT1302120	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	948,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1801600 mit automatischer Abtaung
- Modell KT1801600 mit 3x Einlegeböden
652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1802600 mit 7 festen Gefrierböden
655x515 mm (BxT) und manueller Abtaung
- zusätzliches Rost für KT1801600: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1801600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1919,00
KT1802600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	2061,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1601350 mit automatischer Abtaung
- Modell KT1601350 mit 3x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1602350 mit 7 festen Gefrierböden
480x410 mm (BxT) und manueller Abtaung
- zusätzliches Rost für KT1601350: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1601350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	1507,00
KT1602350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1667,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK INOX VT66UE

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1401130 mit automatischer Abtaung
- Modell KT1401130 mit 2x Einlegeböden
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1402120 mit festen Gefrierböden
480x410 mm (BxT) und manueller Abtaung
- zusätzliches Rost für KT1401130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1401130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	939,00
KT1402120	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	1075,00



PRÄSENTATIONS-KÜHLVITRINEN



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung/Enteisung



PANORAMA-KÜHLVITRINE DELI-STAR II

- LED-Beleuchtung
- 2 verstellbare Einlegeböden inklusive
- 4 Räder mit Feststellbremsen
- mit 2 Schiebetüren auf der Bedienerseite



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0104151	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	5275,00



PANORAMA-KÜHLVITRINE DELI-STAR I

- LED-Beleuchtung
- 2 verstellbare Einlegeböden inklusive
- 4 Räder mit Feststellbremsen
- mit 2 Schiebetüren auf der Bedienerseite



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0104091	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	C	2702	4	3741,00

ROLLER GRILL PRÄSENTATIONSVITRINE PAT4

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtauung
- mit fünf Einlegeböden 535x495 mm (BxT)
- vier Rollen, davon zwei mit Feststeller



Artikelnr.	Farbe	W mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0901360	■	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	3943,00

KÜHLVITRINE PAN5

- 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	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0401235	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	1659,00

SUSHI UND TAPAS PRÄSENTATIONSKÜHLTHEKEN

- ansprechende Präsentation von Speisen und Tapas
- mit Innenbeleuchtung
- mit LED-Innenbeleuchtung
- inkl. GN1/3 Behältern
- Schiebetüren bedienerseitig
- dreiseitig verglast
- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium



GN 1/3



Artikelnr.	Fassungsvermögen	W mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1001613	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	2416,00



KUCHEVITRINE GLAZE

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- Klimaklasse 6 (bis zu +27°C/ relative Luftfeuchtigkeit 70%)
- 3 runde Glasböden
- Edelstahlgehäuse



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0105480	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	1534,00



KUCHEVITRINE PANISL

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- Klimaklasse N (Umgebungstemperatur +16°C bis +32°C)
- Drehrahmen mit 4 Präsentationsebenen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0105450	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	1708,00



KÜHLVITRINE PAN4T MIT ZWEI TÜREN

- mit Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- zwei Flügeltüren
- automatische Abtauung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0301086	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	818,00

KALTE THEKE SES7.1

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0701130	697	578	678	120	0/+12	55	0,18	230	C	1490	4	1631,00

KALTE THEKE SES7L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Artikelnr.	W mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0701120	702	568	686	120	0/+12	0,16	230	B	1141	1331,00

KALTE THEKE SES6

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	KT0601100	○	682	450	675	100	0/+12	0,16	230	B	912	1118,00
2.	KT0602100	●	682	450	675	100	0/+12	0,16	230	B	912	1171,00
3.	KT0603100	■	682	450	675	100	0/+12	0,16	230	B	912	1128,00



KÜHLVITRINE PAN3L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- digitaler Regler
- vierseitig verglast
- Flügeltür bedienerseitig
- mit drei verstellbaren Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0204430	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	1528,00



KÜHLVITRINE PAN4L

- mit Innenbeleuchtung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- automatische Abtauung
- KT0201078, KT0202078, KT0203078 mit LED-Innenbeleuchtung
- Türanschlag wechselbar



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	KT0101078	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	734,00
2.	KT0102078	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	712,00
3.	KT0103078	◐	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	799,00
4.	KT0201078	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	806,00
5.	KT0202078	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	841,00
6.	KT0203078	◐	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	816,00

BÄCKEREI- UND KONDITOREIBEDARF
finden Sie auf den Seiten 245-257



BAR-COOLER UND DISPLAY KÜHLSCHRÄNKE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- Glastüren



BAR DISPLAY COUNTER COOLER GT30UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügelüren
- LED Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit vier Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1502350	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	C	1159	2958,00



BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 1 Glas-Flügeltür
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 2 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1401150	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	B	627	1203,00

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Schiebetüren
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 4 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1403250	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	1565,00

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügeltüren
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 4 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1402250	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	1432,00

BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 1 Glas-Flügeltür
- Innenbeleuchtung
- mit 4 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1601300	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	722	2004,00



BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Schiebetüren
- Innenbeleuchtung
- mit 8 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1602500	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	2925,00



BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügeltüren
- Innenbeleuchtung
- mit 8 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1603500	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	2810,00



ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜLSCHRÄNKE UND -TISCHE

FÜHRUNGSSCHIENEN

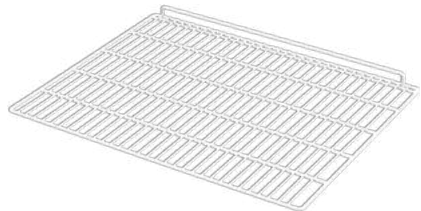
- Führungsschienen werden im Set verkauft (1 Set = 2 Führungsschienen)
- Preis pro Set



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto	
KT9917021	Schienenet für GN 2/1 Kühl- & Tiefkühlschränke Starline	-	-	-	42,00	NEU
KT9901021	Schienenet für GN 2/1 Kühlschränke	20	15	650	53,00	
KT9917011	Schienenet für GN 1/1 für Kühltische & Saladetten Starline	-	-	-	42,00	NEU
KT9905011	Schienenet für GN 1/1 Kühltische & Saladetten	20	15	550	48,00	NEU
KT9911003	Schienenet für KT2301700	20	15	640	42,50	

ZUSATZROST

- plastifizierte Stahlroste



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	Preis (€) netto	
KT9918021	Starline Rost für GN 2/1	-	-	39,00	NEU
KT9918011	Starline Rost für GN 1/1	-	-	39,00	NEU
KT451701	Rost für Bar Display Kühlschrank BE1401150	410	320	36,10	
KT9907001	Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350	500	400	25,70	
KT9909001	Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600	650	525	27,30	
KT9902021	Rost für GN 2/1	530	650	35,00	



TIEFKÜHLTRUHEN

NEU



- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- verwendetes Kältemittel R600a
- manuelle Steuerung
- digitale Temperaturanzeige
- LED-Innenbeleuchtung
- inkl. ein Fach und ein Korb
- Deckelgriff abschließbar



1



2



3

TIEFKÜHLRUHE

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KT4004395	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	940,00
2.	KT4004459	1492	765	840	459	-24	55,0	0,17	230	1260,00
3.	KT4004561	1775	765	840	561	-24	65,0	0,20	230	1490,00



1



2



3

TIEFKÜHLTRUHE MIT EDELSTAHLDECKEL

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KT4003295	1041	765	840	295	-24	44,5	0,15	230	980,00
2.	KT4003395	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	1140,00
3.	KT4003459	1492	765	840	459	-24	55,0	0,17	230	1325,00



RÄDERSATZ FÜR TIEFKÜHLTRUHEN

Artikelnr.	Preis (€) netto
KT4003099	59,00



ZUSATZKORB AUS PLASTIFIZIERTEM STAHL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KT4003098	200	510	130	25,90

TIEFKÜHLTRUHEN



- verwendetes Kältemittel R600a
- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- manuelle Steuerung
- LED-Innenbeleuchtung
- ein Fach und ein Korb inkl.
- starke Isolierung
- manuelles Abtauen
- Deckelgriff abschließbar
- Geräteabmessung inkl. Griff und Scharniere



STARLINE TIEFKÜHLTRUHEN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Anzahl der Räder	Preis (€) netto
1.	KT4002093	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	478,00
2.	KT4002190	950	620	845	-18	0,120	230	190	2	593,00
3.	KT4002282	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	707,00
4.	KT4002365	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	915,00
5.	KT4002488	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	1206,00

SCHOCKFROSTER

- verwendetes Kältemittel: R455a
- Umluftkühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- gerundete Ecken für leichte Reinigung
- für GN1/1 und EN 400x600 mm Behälter



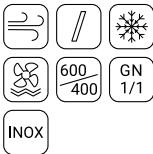
Schockfroster sind Geräte zum schnellen Abkühlen oder Einfrieren von zubereiteten Speisen.

Schockkühlen:

von +70 °C auf +3 °C in etwa 90 Minuten

Schockfrosten:

von +70 °C auf -18 °C in etwa 240 Minuten



SCHOCKFROSTER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Fassungsvermögen GN1/1 oder EN	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT3801003	750	750	770	3	1,15	230	3869,00
KT3801005	750	750	890	5	1,43	230	5492,00
KT3801007	750	750	1260	7	1,49	230	6192,00
KT3801010	750	750	1260	10	1,49	230	6841,00



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.

Edelstahlmöbel zur Selbstmontage

Arbeitstische	377
Topfspülen	378
Hängeschränke, Wandregale	378-379
Lagerregale, Spültische	379-380

Verschweißte Edelstahlmöbel

Arbeitsschrank, Handwaschbecken	381
(Durchreiche-)Hochschränke	382
Spülschränke, Zubehör	383

INDIVIDUELL GESTALTETE EDELSTAHLMÖBEL

In unserem Edelstahlmöbel-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 Edelstahlmöbel-Programm finden Sie auf unserer Homepage: www.stalgast.de

**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.

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



ARBEITSPLETTEN 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 0,8mm
- 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/m²



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 Omegaprofile 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



ARBEITSPLETTEN 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



EDELSTAHLMÖBEL-SERIE ECO ZUR SELBSTMONTAGE



INOX



- Unsere Edelstahlmöbel zur Selbstmontage sind äußerst stabil dank robuster Gewindeverbindungen und stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten. Der Aufbau gelingt einfach und schnell.

ARBEITSTISCH MIT VERSTREBUNG

- Arbeitsplatte unterfüttert mit doppelt laminiertes Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06661A	600	600	850	195,00
DAT08661A	800	600	850	210,00
DAT10661A	1000	600	850	232,00
DAT12761A	1200	700	850	371,00



ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Arbeitsplatte unterfüttert mit doppelt laminiertes Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06662A	600	600	850	216,00
DAT08662A	800	600	850	234,00
DAT10662A	1000	600	850	255,00
DAT12662A	1200	600	850	394,00
DAT14662A	1400	600	850	414,00
DAT18662A	1800	600	850	456,00
DAT10762A	1000	700	850	271,00
DAT12762A	1200	700	850	406,00
DAT14762A	1400	700	850	430,00
DAT15762A	1500	700	850	445,00
DAT18762A	1800	700	850	483,00



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckenhöhe **300 mm**
- Aufkantung hinten, 40 mm
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B mm (Becken)	T mm (Becken)	H mm (Becken)	Preis (€) netto
DTS06660A	600	600	850	486	470	300	499,00
DTS08660A	800	600	850	686	470	300	579,00
DTS10660A	1000	600	850	886	470	300	657,00
DTS12660A	1200	600	850	1086	470	300	763,00
DTS06760A	600	700	850	486	570	300	519,00
DTS08760A	800	700	850	686	570	300	602,00
DTS12760A	1200	700	850	1086	570	300	787,00



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckenhöhe **400 mm**
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B mm (Becken)	T mm (Becken)	H mm (Becken)	Preis (€) netto
DTS08661A	800	600	850	686	470	400	729,00
DTS10661A	1000	600	850	886	470	400	819,00
DTS08761A	800	700	850	686	570	400	749,00
DTS10761A	1000	700	850	886	570	400	839,00



HÄNGESCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS12461	1200	400	600	450,00



HÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DHS10362	1000	300	600	305,00
DHS12362	1200	300	600	440,00
DHS10462	1000	400	600	328,00
DHS12462	1200	400	600	467,00



WANDBORD 1-ETAGIG, HÖHENVERSTELLBAR, MIT WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DWB12361	1200	300	400	241,00

WANDBORD 2-ETAGIG, HÖHENVERSTELLBAR, MIT WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DWB12362	1200	300	660	299,00

REGAL MIT GLATTEN BÖDEN

- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Traglast der Böden: 70 kg/ m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL06460	600	400	1800	365,00
DRL08460	800	400	1800	380,00
DRL10460	1000	400	1800	395,00
DRL10560	1000	500	1800	423,00
DRL12560	1200	500	1800	447,00
DRL10660	1000	600	1800	460,00
DRL12660	1200	600	1800	485,00

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckengröße 400x340x200 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06660A	600	600	850	385,00

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckengröße 400x340x200 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06661A	600	600	850	434,00

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- gerillte Abtropffläche
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	Beckenposition	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10661RA	rechts	1000	600	850	465,00
DST10661LA	links	1000	600	850	465,00
DST12661LA	links	1200	600	850	602,00

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10662A	1000	600	850	495,00

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Oberfläche
- DST14663RA mit gerillter Abtropffläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	Beckenposition	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10663A	mittig	1000	600	850	566,00
DST12663A	mittig	1200	600	850	703,00
DST10763A	mittig	1000	700	850	590,00
DST14663RA	rechts	1400	600	850	719,00



VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

- Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar.
Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten.



ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- höhenverstellbarer Einlegeboden
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAS10662A	1000	600	850	549,00
DAS12662A	1200	600	850	689,00
DAS10762A	1000	700	850	576,00
DAS12762A	1200	700	850	731,00



HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 330x250x100 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW24460A	400	350	150	185,00



**HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN
FÜR REINIGUNGSMITTEL**

- verschweißt
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag
- Beckenblende
- Beckengröße:
330x300x150 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK05560	500	500	2000	1190,00
VHK10560	1000	500	2000	1349,00

HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

- verschweißt
- 3 verstellbare Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10661	1000	600	1800	1480,00

**DURCHREICHE-HOCHSCHRANK MIT ZWEI
SCHRANKKRÄUMEN UND SCHIEBETÜREN**

- mittlerer Schrankboden fest verschweißt
- zwei verstellbare Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK08665	800	600	1800	1990,00

SPÜLSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Arbeitsplatte
- Öffnung für eine Armatur zwischen den Waschbecken, ø 33 mm
- Beckengröße: 400x400x250 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10662A	1000	600	850	909,00

SPÜLSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Arbeitsplatte
- Öffnung für eine Armatur zwischen den Waschbecken, ø 33 mm
- Beckengröße: 400x400x250 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10683A	1000	600	850	929,00

ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen, das 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, Anschlussgewinde 1½"

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB1001350	Überlaufrohr mit Sieb	48	350	37,60
2.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	30,00
3.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	28,60
4.	HB1099001	Abflusssieb	70	44	19,70



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.

Arbeitsbekleidung	385-388	Reinigungsutensilien.....	394
Spinde	389	Ei- und Messersterilisator	394
Abfallbehälter, Mülleimer.....	390-392	Seifen-/Papierhandtuchspender....	388, 395
Insektenvernichter	393-394		

KOCHJACKEN CHEF

- unisex
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65% Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 1



1 KOCHJACKE KURZARM

- weiß

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2305001	S	27,60
HB2305002	M	27,60
HB2305003	L	27,60
HB2305004	XL	27,60

2 KOCHJACKE LANGARM

- weiß

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2405001	S	30,00
HB2405002	M	32,50
HB2405003	L	32,50
HB2405004	XL	32,50

3 KOCHJACKE LANGARM

- schwarz

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2509001	S	31,40
HB2509002	M	31,40
HB2509003	L	31,40

GRÖSSENTABELLE

- ungefähre Abmessungen

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

KOCHSHIRT KURZARM

- weiß
- unisex
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 1



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2605002	M	27,70
HB2605003	L	26,30
HB2605004	XL	26,30

DAMEN-KOCHJACKE LANGARM

- weiß
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 2



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2705002	M	37,60
HB2705003	L	37,60

KOCHHOSE

- schwarz
- mit zwei Taschen
- mit Gummizug an der Taille
- Größen in der Tabelle 3



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2809002	M	32,70
HB2809003	L	32,70
HB2809004	XL	33,90

MÜTZEN

KOCHMÜTZE

- weiß
- 100% Vlieseline



Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
HB2905200	200	20	2,85
HB2905250	250	20	2,45

BÄCKERMÜTZE

- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester
- langlebig



Artikelnr.	Preis (€) netto
HB2905002	8,90

GRÖSSENTABELLE

- ungefähre Abmessungen

DAMEN-KOCHJACKE (Tabelle 2)			
Größe	Brustumfang	Schürzenlänge	Ärmellänge (lang)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

KOCHSHIRT (Tabelle 1)		
Größe	Brustumfang	Rückenlänge
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

KOCHHOSE (Tabelle 3)		
Größe	Gummizug	Beinlänge
M	bis zu 102	113
L	bis zu 104	114
XL	bis zu 106	115

BISTROSCHÜRZEN

- die weißen Schürzen haben ein weißes Bändchen



VORBINDER MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche
- 40x120 mm / 175x210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2009373	●	373	12,40
HB2001373	●	373	11,70

BISTROSCHÜRZE MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche
- 35x200 mm / 185x200 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2109700	●	700	13,50
HB2105700	○	700	13,50
HB2107700	●	700	13,80

BISTROSCHÜRZE

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2209100	●	1000	20,70
HB2201100	●	1000	15,80

LATZSCHÜRZEN

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort HB3001960, HB3002960

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
1.	HB3001960	●	920	20,70
2.	HB3002960	●	920	21,20
3.	HB3007960	●	960	17,60





SCHUTZHANDSCHUHE

- ausgezeichneter Grip auf trockenen und nassen Oberflächen
- konturierte Form für höchsten Komfort
- Innenseite aus Baumwolle
- Länge ca. 320 mm, Gewebedicke ca. 0,7 mm



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB4405001	S	7,48
HB4405002	M	7,48
HB4405003	L	7,48
HB4405004	XL	7,48

WASSERDICHTER SCHÜRZE

- aus beschichtetem Polyestergewebe
- Material ist beständig gegen Wasser, Fette und Reinigungsmittel
- Materialgewicht: 350 g/m²
- Materialstärke: 0,5 mm



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB3201005	●	800	21,30

INOX

PAPIERHANDTUCH-SPENDER

- aus Edelstahl
- für Papierhandtücher mit Z-Faltung
- maximale Handtuchgröße 270x100 mm
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- abschließbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6002001	275	105	365	61,40

SEIFENSPENDER

- aus Edelstahl
- für Flüssigseife bestimmt
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- nachfüllbarer Tank
- Drucktastenspender



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB6002002	100	65	155	0,5	29,00

SPIND

- bestens geeignet für Sozialräume an Arbeitsstätten, Schulen oder Sportstätten
- zur Aufbewahrung von Arbeits-, Schul- und Sportbekleidung sowie Ausstattung
- zur Verwahrung persönlicher Gegenstände
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Belüftungsöffnungen zur Luftzirkulation
- inkl. Türschloss
- leicht zu reinigen
- Visitenkarten-/Namensschildhalter an der Schranktür
- unterteilter Schrankraum mit Ablagefach



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6001001	1-türig	400	450	1700	141,00
HB6001002	2-türig	800	450	1700	241,00

Kleiderstange
mit
Aufhänghaken



MÜLLKORB

- Pedalmechanismus ermöglicht das berührlose Öffnen des Deckels
- Inneneinlage aus Kunststoff (mit Griff)

INOX



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB3501020	Satin	300	440	20	52,40
2.	HB3502020	Glanz	300	440	20	50,10

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	14,00

ABFALLEIMER MIT ASCHER

- Aschenbecher
- rutschfester Unterbau sorgt für Abfallimerstabilität und schützt den Fußboden vor Kratzern
- Ascherbecher HB3603015 pulverbeschichtet

INOX



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB3601015	Satin	200	700	15	81,00
2.	HB3603015	Schwarz	200	700	15	67,40

ABFALLCONTAINER „SLIM“

- gefertigt aus hochwertigem Kunststoff
- schmale Form ermöglicht das Platzieren des Eimers in kleinen Räumen
- bequeme Tragegriffe
- Griff zum einfachen Entleeren



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB3401060	Abfallcontainer „Slim“	507	272	632	60	107,00
2.	HB3402060	Standarddeckel „Slim“	523	288	70	-	88,80

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
4.	HB5204038	Mülleimer	■	363	468	440	38	80,40
8.	HB5204001	Deckel	■	398	447	52	-	20,20

MÜLLEIMER 75 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5201075	Mülleimer	■	455	558	590	75	113,00
2.	HB5202075	Mülleimer	■	455	558	590	75	113,00
3.	HB5203075	Mülleimer	■	455	558	590	75	113,00
4.	HB5204075	Mülleimer	■	455	558	590	75	113,00
5.	HB5201002	Deckel	■	500	548	66	-	16,10
6.	HB5202002	Deckel	■	500	548	66	-	16,10
7.	HB5203002	Deckel	■	500	548	66	-	16,10
8.	HB5204002	Deckel	■	500	548	66	-	25,40

MÜLLEIMER 120 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	HB5204120	Mülleimer	■	520	630	700	120	146,00
5.	HB5201003	Deckel	■	565	614	59	-	29,60
6.	HB5202003	Deckel	■	565	614	59	-	29,60
7.	HB5203003	Deckel	■	565	614	59	-	29,60
8.	HB5204003	Deckel	■	565	614	59	-	30,50
9.	HB5201004	Deckel mit Loch	■	185	568	129	-	79,00
10.	HB5202004	Deckel mit Loch	■	185	568	129	-	79,00
11.	HB5203004	Deckel mit Loch	■	185	568	129	-	79,00
12.	HB5204004	Deckel mit Loch	■	185	568	129	-	79,00

ROLLENUNTERSATZ

- geeignet für alle Mülleimer mit 75 oder 120 Litern

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5205099	464	168	128,00





PP

1 STANDARDDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3302800	Deckel für HB3301800	506	550	36	18,70
HB3302120	Deckel für HB3301120	575	620	36	20,60

2 SCHWINGDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3304800	Schwingdeckel für HB3301800	200	558	511	41,10
HB3304120	Schwingdeckel für HB3301120	570	625	228	38,20

3 ABFALLCONTAINER

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3301800	Abfallcontainer	455	490	610	80	78,70
HB3301120	Abfallcontainer	510	550	690	120	104,00

4 ROLLENUNTERSATZ

- Traglast von Artikel HB3305800 - 100 kg
- Traglast von Artikel HB3305120 - 200 kg

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB3305800	Rollenuntersatz für HB3301800	403	72	54,10
HB3305120	Rollenuntersatz für HB3301120	455	130	58,30

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
HB5101160	420	580	960	182,00

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	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4001020	390	100	320	2x10	230	69,70
HB4002030	500	95	320	2x15	230	79,90
HB4003050	650	95	320	2x20	230	88,30

Artikelnr.	Produkt	P1* W	Preis (€) netto
HB4001099	Leuchtstoffröhre für HB4001020	10	5,62
HB4002099	Leuchtstoffröhre für HB4002030	15	7,42
HB4003099	Leuchtstoffröhre für HB4003050	18	7,42

INSEKTENVERNICHTER

- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- robustes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Material
- zur Aufhängung
- Lebensdauer der LED-Lampe ~ 20.000 h
- Wirkungskreis:
 HB4004080 bis 80 m²
 HB4004100 bis 100 m²
 HB4004150 bis zu 150 m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4004080	437	100	265	2X4	230	69,70
HB4004100	542	100	265	2X6	230	80,20
HB4004150	696	100	265	2X8	230	92,60

Artikelnr.	Produkt	U W	Preis (€) netto
HB4099004	Ersatz-LED-Lampe für HB4004080	4	17,00
HB4099006	Ersatz-LED-Lampe für HB4004100	6	17,60
HB4099008	Ersatz-LED-Lampe für HB4004150	8	18,60

INSEKTENVERNICHTER MIT LED-LAMPE

- splitterfreie UV-Lampe
- leiser Betrieb, geruchsneutral
- nur für die Verwendung in Innenräumen
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- Wirkungskreis bis zu 100 m²
- Lebensdauer der LED-Lampe ~ 20.000 h



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	L mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4005100	Insektenvernichter	532	140	320	-	2x6	230	172,00
HB4005099	Nachfüll-Klebeplatte	-	-	-	-	-	-	13,80
HB4099006	Ersatz-LED-Lampe für HB4005100	-	-	-	450	6	230	17,60

INSEKTENVERNICHTER MIT VENTILATOR FÜR DEN AUSSENBEREICH

- leiser Ventilator
- leicht zu reinigende Auffangschale
- zum Aufhängebn
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- Schutzklasse: IPX4
- Wirkungskreis bis zu 750 m²
- Lebensdauer der UV-Lampe ~ 8.000 h

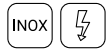


Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	G kg	P W	Volt	Preis (€) netto
HB4005750	Insektenvernichter	320	580	3,8	40	230	251,00
HB4099040	Ersatzlampe für HB4005750	-	-	-	-	-	26,70

EI- UND MESSERSTERILISATOR

- mit UV-Lampen zur Oberflächendesinfektion von Eiern, Messern und Utensilien
- zur zeitgleichen Desinfektion von 30 Eiern oder 15 Messern von 320 mm Länge und 40 mm Höhe
- Bestrahlungsdauer (Sterilisation): 150 Sekunden
- automatische Abschaltung bei geöffneter Schublade
- Rost aus Chromstahl
- ein Bestrahlungszyklus tötet bis zu 100% der Bakterien ab: Salmonellen, E. Coli, Kokken, Aerobier, coliforme Bakterien und Pilze

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	P W	Volt	Preis (€) netto
HB5001360	425	430	280	11	50	230	375,00

1 HANDFEGER

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5309002	●	285	45	75	8,93



2 MULTIFUNKTIONSBÜRSTE

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5310002	●	240	75	75	11,00



REINIGUNGSBÜRSTE

- geeignet für Schneidbretter
- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Produkt	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5311002	Bürste	●	127	64	74	6,03



4 BESEN SET MIT KEHRSCHAUFEL

- ideal für kleine Flächen
- klappbare Kehrschaufel verhindert das Herausfallen von Kehrricht
- Besenhalterung an der Kehrschaufel

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5316001	332	144	958	52,00



AUTOMATISCHER SEIFENSPENDER, BERÜHRUNGSLOS

- berührungslose Bedienung
- konzipiert für Gelseife
- einfache und leichte Montage an der Wand oder auf einem speziellen Ständer Kat.-Nr. HB6199001
- aus langlebigem Kunststoff
- nachfüllbarer Tank
- tropffreies Ventil

AUTOMATISCHER SPENDER FÜR DESINFIZIATIONSFLÜSSIGKEITEN, BERÜHRUNGSLOS

- berührungslose Bedienung
- konzipiert für Desinfektionsflüssigkeiten
- einfache und leichte Montage an der Wand oder auf einem speziellen Ständer Kat.-Nr. HB6199001
- aus langlebigem Kunststoff
- nachfüllbarer Tank
- tropffreies Ventil

STÄNDER FÜR AUTOMATISCHE SPENDER

- speziell für automatische Spender HB6101011 & HB6102011
- Sockel aus pulverbeschichtetem Stahl
- Spender-Montageplatte aus Edelstahl
- Abstand vom Boden bis zum Spender ca. 1020 mm
- inklusive Tropfschale, Abstand zum Dispenser ca. 157 mm



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB6101011	Automatischer Seifenspender	-	140	107	235	1,1	78,20
2.	HB6102011	Automatischer Spender für Desinfektionsmittel	-	140	107	235	1,1	78,20
3.	HB6199001	Ständer für automatische Spender	170	-	-	1320	-	89,50

LATEX-HANDSCHUHE

- fünf Finger
- orange
- mit nahtlosem Polyamidfutter
- Crinkle-Oberfläche erleichtert den Umgang mit rutschigen Gegenständen
- lebensmittelgeeignet

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4404300	300	37,00





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.....397-404
Spültische405
Spülkörbe, Besteckkästen.....406-408
Abtropf- und Lagergestelle409

Wasserfilter, Wasserenthärter
und Zubehör.....409-412
Handwaschbecken.....413
Mischbatterien, Geschirrbrausen414-421



SILANOS EVO 2 HY-NRG SPÜLMASCHINEN



EVO HY-NRG



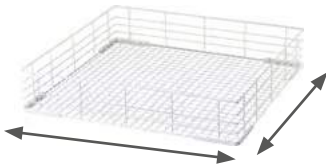
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- bereits nach 25 Minuten einsatzbereit
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)

LP57 - TOPF- UND UNIVERSALSPÜLMASCHINE



SILANOS
QUALITY MADE EASY

Korbgröße
570x620 mm



Einschubhöhe
620 mm



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 Wasserenthärters
- Spülzyklen mit 80/120/180/480 Sek.
- Korbgröße 570x620 mm



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA323	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	685	720	1690	11,42	400	8495,00

N1300S 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 Waschund 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 Wasserenthärter



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA513	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	750	870	1500	11,42	400	7927,00
HA523	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	750	870	1500	11,42	400	8734,00

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 Waschund Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA413	750	870	1500	6,75	400	6791,00

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
- Spülyklen 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.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE513	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	600	635	855	6,6	400	5254,00
GE523	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	600	635	855	6,6	400	5876,00
GE533	inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	600	635	855	6,6	400	6135,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	259,00

UNSER ZUBEHÖR-ANGEBOT FÜR SPÜLTECHNIK FINDEN SIE AUF DEN SEITEN 406-412





STALGAST SPÜLMASCHINEN



Seit 2008 verfügt unsere Firma Stalgast über einen eigenen Produktionsstandort für gewerbl. Spülmaschinen, Großküchentechnik und Edelstahlmöbeln. Unsere modernen Fertigungsanlagen wurden um Kunststoff verarbeitende Maschinen erweitert. Mit diesen ist es uns möglich Spülmaschinenkörbe, Schneidbretter und GN-Behälter aus eigener Produktion anzubieten. Weitere Produkte werden in Zukunft das Angebot ergänzen.

Wasch- und
Klarspülarme oben



gepresste Kammer



Korbführungsschienen



Wasch- und
Klarspülarme unten

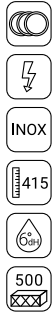


leichtgängiger Hebebügel



HAUBENSPÜLMASCHINE AQUA H3

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- zwei Spülzyklen -120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500x500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- mit elektro-mechanischem Bedienfeld
- höhenverstellbare FüÙe (+ 45 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA113	Haubenspülmaschine AQUA H3 mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	3427,00

HAUBENSPÜLMASCHINE AQUA H5

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- mit drei Spülzyklen - 90/120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe, optional mit Ablauf- und Klarspülpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500x500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- mit elektronischem Bedienfeld & Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- höhenverstellbare FüÙe (+ 45 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA213	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	4046,00
HA223	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	728	816	1505	10,8	400	4399,00
HA233	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	728	816	1505	10,8	400	4535,00

STALGAST AQUA GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



GESCHIRRSPÜLMASCHINEN AQUA A5

- Flächensieb im Lieferumfang
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosierereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Versionen) Waschzyklus 90s, 120s oder 180s
- Temperaturanzeige der Boiler- und Kammertemperatur
- 2 Wasch- und Spülarme 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 Wasserenthärter
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungsschemie



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE413	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	6,4	400	2153,00
GE423	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	2270,00
GE433	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	6,4	400	2308,00
GE443	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	2525,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	259,00

GESCHIRRSPÜLMASCHINEN UNIVERSAL AQUA A3

- 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



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE313	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	1864,00
GE323	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2058,00
GE333	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2130,00
GE353	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel-, Reingerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2186,00
GE363	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier-, Ablauf- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2280,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	259,00

GLÄSERSPÜLMASCHINE AQUA A3

- 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 Spülarm, oben Spülarm)
- 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



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GL301	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	415	530	665	2,77	230	1317,00
GL311	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe	415	530	680	2,77	230	1413,00
GL321	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier- und Ablaufpumpe	415	530	680	2,77	230	1493,00
GL201	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	465	565	700	2,77	230	1443,00
GL211	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe	465	565	720	2,77	230	1528,00
GL221	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier- und Ablaufpumpe	465	565	720	2,77	230	1609,00
VUG05502	Untergestell für Gläserspülmaschinen GL211 und GL221	475	460	630	-	-	245,00

ZUBEHÖR FÜR UNTERTISCH GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2102870	Geschirrbrause mit Mischbatterie	-	-	-	407,00
VST12704RA	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken rechts, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	723,00
VST12704LA	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken links, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	723,00

BESTECKKÖCHER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0605001	115	145	9,52

BESTECKKÖCHER

PP



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0604001	115	145	3,00

BESTECKKORB

• rund

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	11,60

BESTECKBEHÄLTER

- für vier Besteckköcher
- Besteckköcher nicht inklusive

PL EIGENE FERTIGUNG INOX



1



2

No.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SM0601003	385	150	180	51,30
2.	SM0602004	265	305	200	70,40

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden

PE 

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden

PE 



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901001	530	325	100	11,80



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901002	530	325	100	10,70

BESTECKKORB

- mit acht Fächern

PP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0606001	430	210	150	13,50



BESTECKERKORB



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0201500	500	500	100	12,80

TELLERKORB



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0202500	500	500	100	14,30

GLASKORB



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0400500	500	500	100	9,95

KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0205500	500	500	100	11,70

UNIVERSAL-SPÜLKORB

- beispielsweise für Wassergläser



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SM0301350	350	350	30,60
SM0301400	400	400	37,50

TELLERKORB

- geeignet für Teller und Tabletts
- geeignet für Gläserspülmaschinen mit 400 mm Einschub



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0302400	400	400	110	41,20

TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE



- für ein sicheres Transportieren von Spülkörben
- Stahlrohr-Handgriff
- mit Lenkrollen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0101960	540	540	960	214,00



SPÜLKÖRBE FÜR GLÄSER
UND TASSEN

PL EIGENE FERTIGUNG PP

9
Fächer



16
Fächer



25
Fächer



36
Fächer



49
Fächer



AUFSATZRÄNDER

PL EIGENE FERTIGUNG PP

9
Fächer



16
Fächer



25
Fächer



36
Fächer



49
Fächer



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0409500	9 Fächer	500	500	104	14,00
SM0416500	16 Fächer	500	500	104	15,00
SM0425500	25 Fächer	500	500	104	14,90
SM0436500	36 Fächer	500	500	104	15,60
SM0449500	49 Fächer	500	500	104	17,40

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0509500	9 Fächer	500	500	45	7,02
SM0516500	16 Fächer	500	500	45	7,34
SM0525500	25 Fächer	500	500	45	7,60
SM0536500	36 Fächer	500	500	45	7,51
SM0549500	49 Fächer	500	500	45	8,17

ABTROPF- UND LAGERGESTELL

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø 160 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2301040	1000	255	500	192,00



TELLERHALTER

- für 17 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0301400
- passend zum Universal-Spülkorbv

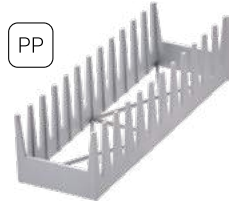
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603001	340	100	80	13,20



TELLERHALTER

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0302400

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603002	295	90	75	8,28



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



Der Wasserfilter besteht aus einem Filterkopf und einer Wechselkartusche, die am Filterkopf montiert wird.



3 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.	Preis (€) netto
BE2206002	139,00

1 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
BE2207002	PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt (Anschluss G 3/8")	51,70
BE2207001	PURITY C Filterkopf 0% Verschnitt (Anschluss JG 8)	51,70

2 WECHSELKARTUSCHE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2206588	149	149	554	5889	273,00
BE2206346	124	123	476	3464	178,00
BE2206208	117	108	421	2086	119,00
BE2206083	117	108	265	831	78,20

PURITY 450 QUELL ST FILTERSYSTEM MIT MAE

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- garantieren längere Lebensdauer angeschlossener Geräte

Mess- und Anzeigeeinheit (digital) zeigt die aktuelle Restkapazitäts- und Verschnitteinstellung, die eingestellte Filtersystemart und -größe sowie das letzte Tauschdatum.



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208001	Purity 450 Quell ST mit MAE	249	408	4217	855,00
BE2208002	Purity 450 Quell ST Wechselkartusche	-	-	4217	204,00

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 Verschnitteinstellung
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208003	PURITY 450 Steam Filtersystem	249	408	3680	762,00
BE2208004	PURITY 450 Steam Wechselkartusche	-	-	3680	205,00

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
- teilsalzes Wasser für ideale Spülergebnisse
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208005	PURITY 1200 Clean Filtersystem	288	255	550	12000	1211,00
BE2208006	PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	-	-	-	12000	270,00

FILTERKOPF

- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060, BE2209080 i BE2209185
- Anschluss 3/8



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209101	53,90

FLOWMETER

- Anschluss 3/8
- max. zu programmierende Litervorgabe 99500 l
- Anzeige über aktuelle Durchflussmenge und Kartuschenkapazität
- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060, BE2209080 und BE2209185
- Wasserdurchfluss 1,5 - 14 l/min
- akustisches Signal fordert zum Austausch der Kartusche auf
- Batteriebetrieben (Batterien im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209992	97,90

WASSERFILTER-KARTUSCHEN

- einfacher und schneller Austausch
- Chlorreduktion ~85%
- reduziert geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- Stabilisierung des pH-Wertes
- BE2209060 empfohlen für Trinkwasserspender,
- BE2209080 empfohlen für Espressoschaum
- BE2209080 empfohlen für Eiswürfelbereiter und Kaffeemaschinen/-automaten
- BE2209185 empfohlen für Kombidämpfer, Kaffeemaschinen



Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE2209060	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+	6000	142,00
BE2209080	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF	8000	153,00
BE2209185	Wasserfilter Ersatzkartusche, ONE C	18500	97,90

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"

No.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	G kg	Preis (€) netto
1.	BE2209001	Vorfilter	84	180	-	1,5	44,50
2.	BE2209099	Wechselpatrone	-	-	1	-	15,50



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
BE2205001	200	360	510	230	495,00

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
BE2204001	180	420	500	230	420,00

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
BE2201008	185	410	8	133,00
BE2202012	185	510	12	153,00
BE2203016	185	610	16	184,00

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 passendem Sieb HB1099001 zu gebrauchen

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB1001350	Überlaufrohr mit Sieb	48	350	37,60
2.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	30,00
3.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	28,60
4.	HB1099001	Abflusssieb	70	44	19,70

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR

- hygienische Kniebedienung
- inkl. Armatur
- komplett aus Edelstahl
- Maße des Waschbecken-Ovals ca. 350x120 mm (BxT)

INOX

 Mittige
Abflussöffnung

 Stopfen im
Zubehör


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04401	400	400	225	469,00

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR & SEIFENSPENDER

- hygienische Kniebedienung
- inkl. 1/2" Schläuche 50 cm langa
- Handwaschbecken und Armatur aus Edelstahl
- Maße des Waschbeckens ca. 400x335x205 mm (BxTxH)

INOX

 Genaue
Dosierung

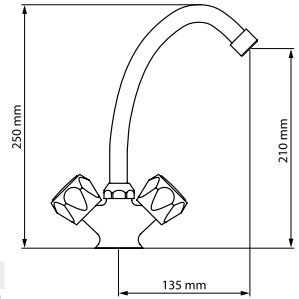
 Mittige
Abflussöffnung


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04402	400	330	570	519,00



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

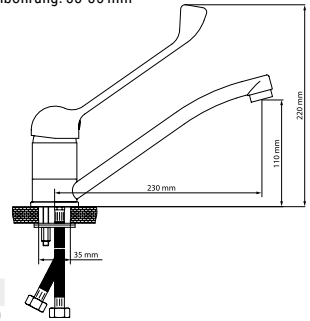


Artikelnr. Preis (€)
SM2001135 netto 106,00



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



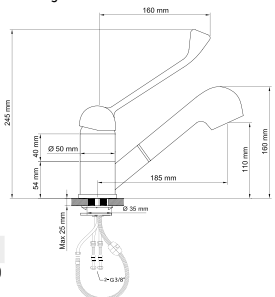
Artikelnr. Preis (€)
SM2002230 netto 132,00



Mischbatterie
mit
herausziehbarer
Waschbrause
L: 500 mm

MISCHBATTERIE

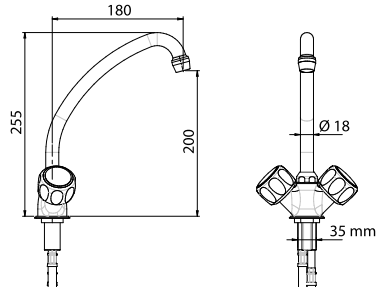
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 40 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2003185 netto 232,00

MISCHBATTERIE

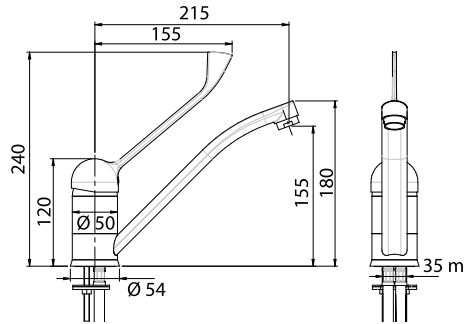
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2004180 119,00
 netto

MISCHBATTERIE

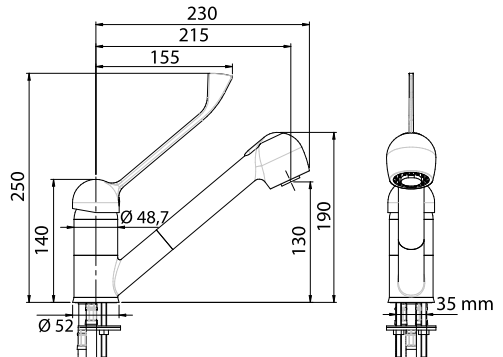
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2005215 152,00
 netto

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2006215 222,00
 netto

MISCHBATTERIE MIT WASHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit Waschbrause



benötigte Lochbohrung $\varnothing = 33\text{-}35$ mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2007003	426,00

MISCHBATTERIE MIT FLEXIBLER WASHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit flexiblem Hals und Waschbrause



benötigte Lochbohrung $\varnothing = 33\text{-}35$ mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2008005	514,00

**MONOLITH PREMIUM
SENSOR-MISCHBATTERIE**

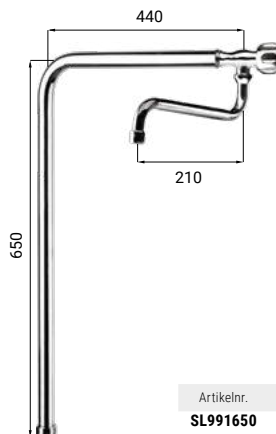
- entspricht höchsten Hygienestandards
- wartungsarm und leicht zu reinigen
- Anschluss: 1/2" Wasserdurchfluss 6l/min bei 3 bar
- mit 230 V Anschluss
- Umschaltung auf Batteriebetrieb 4xAA 1,5V bei Stromausfall möglich
- maximaler Sensorabstand 10 cm±2 cm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2501230	648,00

WASSERZULAUF SERIE 700 ND

- zur Montage bei Kochinseln der Serie 700 ND



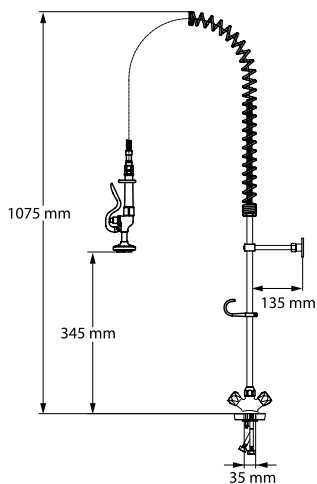
Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
SL991650	675	470,00



GESCHIRRBRAUSEN

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

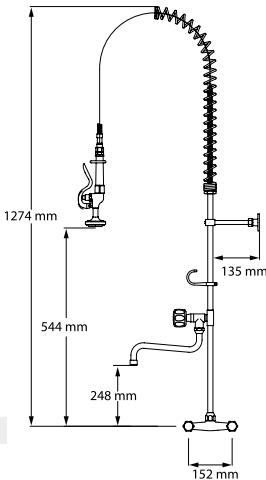
- Einloch-Montage
- inkl. Wandhalterung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2103107	378,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

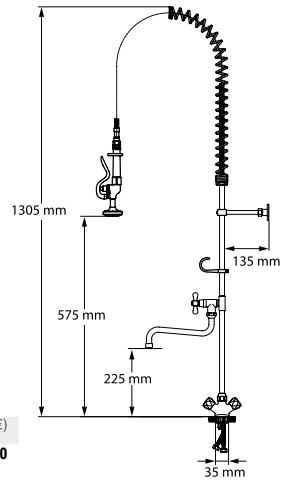
- Zweiloch-Wandmontage
- mit Wasserhahn



Artikelnr. Preis (€) netto
SM2104127 481,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage, mit Wasserhahn
- stehende Armatur für Spültische (Wandhalterung), Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



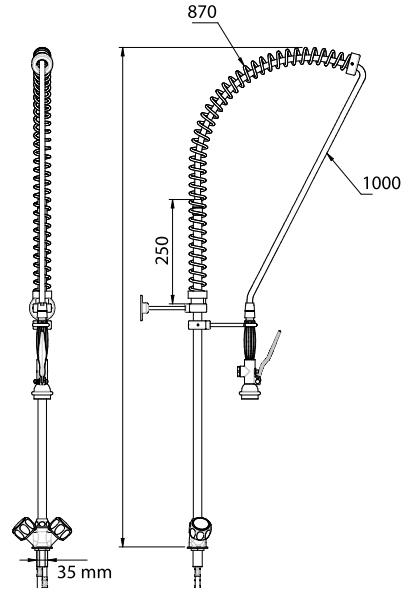
Artikelnr. Preis (€) netto
SM2105130 389,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2101870	358,00

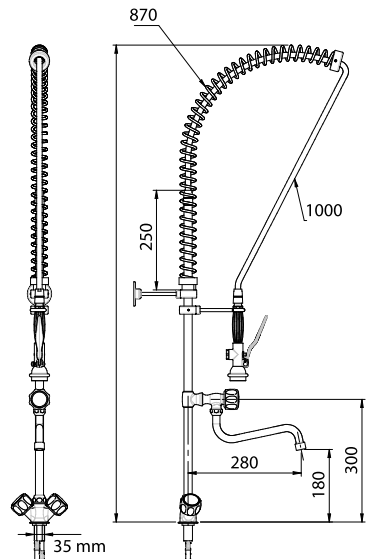


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2102870	407,00

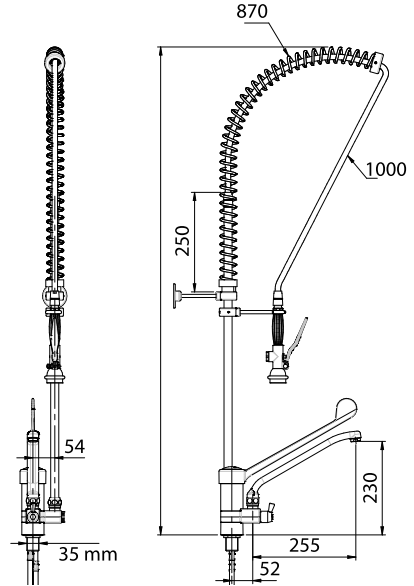


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2201870	595,00

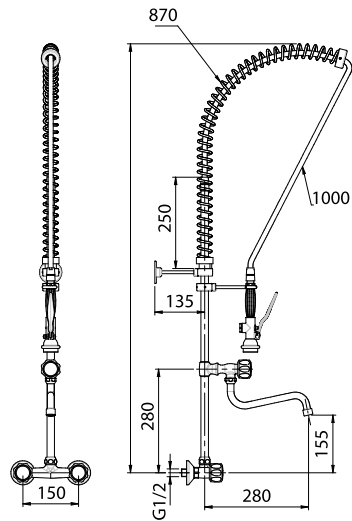


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Wandhalterung



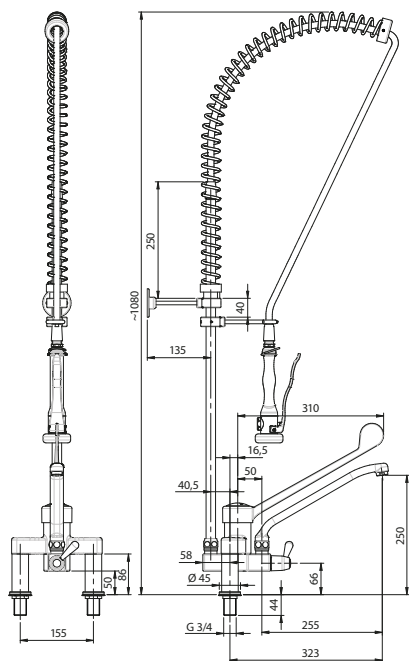
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2202870	419,00



PREMIUM GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- akkurate Schlauchzuführung
- Geschirrbrause mit Feststellring für ermüdungsarmes Arbeiten
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2502130	677,00



A

Abfallcontainer 392
 Abfallcontainer „Slim“ 390
 Abfallimer mit Ascher 393, 412
 Abflusssieb 383, 412
 Abgrenzungständer 223
 Abschlussleiste für Seitenkanten 35
 Abtropf- und Lagergestell 409
 Aluminium Backblech 341
 Aluminium-Bratpfannen mit
 Granitbeschichtung, antihaft 59
 Antihaft-Backmatte 251
 Antihaftbeschichtetes Grillblech GN 1/1 340
 Apfelenkerner 82
 Apfelschäler und -schneider 83
 Arbeitsschrank mit Schiebetüren 381
 Arbeitstisch für Kaffeemaschine 243
 Arbeitstisch mit Grundboden 377
 Arbeitstisch mit Verstrebung 377
 Auflaufförmchen 141, 145
 Aufsatzkamin 35
 Aufsatzränder 408
 Aufschnittmaschine 280, 282
 antihaftbeschichtet 281
 Ausbeinmesser 92, 95, 96, 100
 Ausgießer 226
 Ausstechsatz 250
 Automatische Cold Grind
 on demand Kaffeemühle 241
 Automatische Kaffeemühle 241
 Automatischer Seifenspender 395
 Automatischer Spender
 für Desinfektionsmittel 395

B

Back-/Frittierlöffel 74
 Backblech 341
 Backblech für 6 Eier GN 1/1 340
 Backblech, Aluminium 340
 Backblech, Aluminium, perforiert 340
 Backblech, emailliert GN 1/1 340
 Bäckerei Tiefkühlsch. EN 600X400 357
 Bäckermütze 386
 Backhandschuhe 275
 Backpapier 251
 Backpinsel 250
 Bains-Marie 31, 295
 Bar Display Cooler 238, 367 f.
 Bar Display Kühlschrank 239, 369
 Bar-Behälter 230
 Bar-Caddy 230
 Barlöffel 229
 Barmatte 230
 Becher 131
 Behälter 246
 Berliner Tülle 248
 Besen Set mit Kehrschaufel 394
 Besteck für Kinder 131
 Besteckbehälter 406
 Besteckkasten 406
 Besteckköcher 406
 Besteckkorb 151, 406, 407
 Besteckserie AKENZID 128
 Besteckserie ARDILA 120
 Besteckserie BAGUETTE 129
 Besteckserie BAR 114
 Besteckserie BCN Colour 130
 Besteckserie Bistro 115
 Besteckserie CANTEEN 117
 Besteckserie CATERING 113
 Besteckserie CLASSIC 119
 Besteckserie DUERO 123
 Besteckserie EBRO 124
 Besteckserie Hydraulic 129

Besteckserie KANADI 128
 Besteckserie KINDERGARTEN 131
 Besteckserie KONESER 116
 Besteckserie NAVIA 121
 Besteckserie RESTAURANT 126
 Besteckserie RESTAURANT ECO 118
 Besteckserie SEGURA 122
 Besteckserie TAMBRE 125
 Besteckserie TURIA 127
 Bisquitmesser gezahnt 253
 Bistroschürzen 387
 Blender 225
 Blockmesser 100
 Blumenblatttülle 248
 Bonleiste 77
 Bonspieß 77
 Brat- und Grillplatte 62
 Bratensapochel 73, 93, 253
 Bratentopf 54
 Bratenwender 73, 93
 Bratenwender gelocht 73
 Bratenwender geschlitzt 70-72, 201
 Bratpfanne
 mit Antihaftbeschichtung 56, 57, 59-61
 Bratpfanne mit Granitbeschichtung 59
 Bratpfanne mit Teflonbeschichtung 60
 Bratpfanne tiefe Form 61
 Bratpfannen 55-61
 BREMA Eisflockenbereiter 237
 Brennpastenbehälter 194
 BRITA PURITY 1200 Clean 410
 BRITA PURITY 450 Steam 410
 Brot- und Obstkorb 150
 Brot-/Buffetkörbe 151
 Brötchenmesser 102
 Brötchenwärmer 298
 Brotkorb mit Rolltop-Deckel 151
 Brotmesser 92, 94, 96, 97, 100
 Buffet-Box 213
 Buffetkorb 150
 Buffet-Ständer 212
 Buffet-Ständer-Set 216
 Buffettisch klappbar 222
 Buffet-Wärmelampe 188
 Butterroller 82

C

Cappuccinotasse 144
 Cerealienspender 204
 Chafing Dish 189 f.
 Chafing Dish induktionsgeeignet 194
 Cocktailshaker 228
 Cocktailsieb 227
 Container 169
 Crêpe-Gerät 292, 295
 Crêpes-Pfanne 58, 59, 61
 Crêpes-Pfanne mit Antihaftbeschichtung 60
 Crêpes-Pfanne mit Granitbeschichtung 59
 Crêpes-Pfanne mit Teflonbeschichtung 60
 Currywurstschneider, automatisch 287
 Currywurstschneider, manuell 84, 287

D

Damen-Kochjacken 386
 Dampfkondensator 339
 Deckel für Modell BK0113080 246
 Deckel für Modell BK0114120 246
 Deckel für Pizzaballenbehälter
 PP4164400 273
 Deckel für Pizzaballenbehälter
 PP4164600 und PP4164610 273
 Deckel für Vorratsbehälter 168
 Deckel für HB3301120 392
 Deckel für HB3301800 392
 Deckel zur Suppenterrine 152
 Dessertlöffel 128

Diamant-Messerschärfmaschine 105
 Diamant-Messerschleifer 104
 Diamant-Wetzstahl 95
 Dipschälchen rund 138, 144
 Display Kühl- oder Tiefkühlschrank
 mit Glastüren GT78D 358
 Doppel-Fritteuse 290, 294, 297
 Doppel-Fritteuse, Tischgerät 26
 Doppel-Kontaktgrill 293
 Doppelte Buffetwärmelampe 188
 Doppeltür-Kühlschrank LW21, GN 2/1 345
 Dörrautomat mit 10 Einschüben 306
 Dosenöffner 71, 81
 Durchreiche-Hochschrank 382

E

Edelstahl-Auslagetabell 206
 Edelstahl-Bratpfannen 55, 56
 Edelstahlimer 64
 Edelstahlimer mit Bodenreifen 64
 Edelstahlkanne 203
 Edelstahlmöbel, verschleißt 381
 Edelstahlmöbel-Serie ECO
 zur Selbstmontage 377
 Edelstahl-Ständer 79
 Edelstahl-Tablett 206
 Edelstahltrichter 75
 Edelstahl-Vierkantreiber 76
 Et- und Messersterilisateur 394
 Eierbecher 152
 Eier-Box 169
 Eierteller 81
 Eimer 65
 Einlegeboden 160, 163
 Einschubblech 158
 Einstech-Thermometer 88
 Einweg-Spritzbeutel 249
 Einzel-Fritteuse 290
 Einzel-Fritteuse, Standgerät 26
 Einzel-Fritteuse, Tischgerät 26
 Eis-/Mehrzweckschaufel 75, 169
 Eisbecher 248
 Eisbehälter 246
 Eisdispenser 233
 Eiseimer 231
 Eisportionierer 247
 Eispatel 247
 Eiszange/Zuckerzange 80, 81
 Elektrische Saftpresse 233
 Elektrische Suppentöpfe 196, 197
 Elektro Chafing-Dish 211
 Elektro-Bain Mari, Tischgerät 31
 Elektro-Chafing Dish 191, 193
 Elektro-Crêpes-Gerät 300
 Elektro-Fritteuse, Standgerät 47
 Elektro-Fritteuse, Tischgerät 26
 Elektro-Griddleplatte 291, 299
 Elektro-Griddleplatte verchromt,
 Tischgerät 24
 Elektro-Griddleplatte, Standgerät 46
 Elektro-Griddleplatte, Tischgerät 22 f.
 Elektro-Heizelement 195
 Elektroherde 19 ff., 45
 Elektro-Hockerkocher 39
 Elektro-Kippbratpfanne 29, 48
 Elektro-Kochfeld, Tischgerät 21
 Elektro-Multibräter 29
 Elektro-Nudelkocher 33
 Elektro-Suppenstation 193
 Elektro-Wasserkocher 201
 Emalle Kaffeebecher 216, 242
 Emalle Mokkatasse 216, 242
 EPP Thermoboxen 171
 Ersatzlampe für HB4005750 394
 Ersatz-LED-Lampe für HB4004080 393
 Ersatz-LED-Lampe für HB4004100 393
 Ersatz-LED-Lampe für HB4004150 393

Ersatz-LED-Lampe für HB4005100 393
 Ersatzmesser für Tischdosensöffner 83
 Ersatzgerät für Tischdosensöffner 83
 Ersatzstreuer Salz/Pfeffer 147
 Esspressotasse 141
 Etageren und Tortenplatten 254, 255

F

Fadenschneider 82
 Fast Food Tablett 210
 FIFO Quetschflaschen 79
 FIFO Vorratsbehälter 169
 Filetmesser 92, 102
 Filterkaffeemaschine 242
 Filterkopf 409, 411
 Fingerfood Servierartikel 214
 Fisch-/Schaumlöffel 71
 Fischschenscher 81
 Fischgrätenpizette 81
 Fischheber 70
 Fischmesser 92
 Fischpfanne 61
 Flachrührer 257
 Flaschenkühler aus Edelstahl 231
 Flaschenöffner 227
 Fleischgabel 70, 71, 95, 97
 Fleischklöpfer 107
 Fleischmesser 92, 94, 96, 97
 Fleischmürber 107, 284
 Fleischwolf 284, 285
 Flowmeter 411
 Flowmeter 10-100A 409
 Flügeltülle 248
 Fondant-/Likörtrichter mit Gestell 252
 Fritteusen 26, 294, 297

G

Garnerbesteck 82
 Gärschrank 339
 Gas Pizzaofen 266
 Gasbrenner/Karamellisierer 255
 Gas-Crêpes-Gerät 300
 Gas-Fritteuse 26
 Gas-Griddleplatte 22, 24, 299
 Gas-Gyrosgrill 305
 Gas-Hähnchengrill 304
 Gas-Heizstrahler 221
 Gasherd 4 Brenner mit Backofen 12
 Gasherd 6 Brenner mit Backofen 13
 Gasherd BASIC 4 Brenner
 mit Elektro-Umluftbackofen 14
 Gasherd BASIC 6 Brenner
 mit Elektro-Umluftbackofen 15
 Gasherd, Tischgerät 16
 Gasherde 12 ff., 40, 41
 Gasherde BASIC 14
 Gas-Hockerkocher 37, 38, 304
 Gas-Hockerkocher STANDARD 38
 Gas-Hockerkocher TOP 37
 Gas-Kippbratpfanne 28
 Gas-Nudelkocher 32
 Gastronormbehälter
 ARAVEN Polypropylen 166
 Gastronormbehälter BASIC 159
 Gastronormbehälter mit Fallgriffen 157
 Gastronormbehälter Premium 154
 Gastronormbehälter STANDARD 155
 Gastronormbehälter
 STANDARD GELOCHT 158
 Gastronormbehälter, schwarz 164
 Gastronormblech Emaille GN 1/1 340
 Gastronorm-Rost
 aus Edelstahl 600x400 mm 341
 Gastronorm-Rost aus Edelstahl GN 1/1 341
 Gazesieb 67
 Gebäck-/Tortenzange 80

Geflügelschere 97, 106
 Gefriertruhen 371
 Gefriertruhen mit Edelstahldeckel 371
 Gefriertruhen Rädersatz 371
 Gemüsemesser 93-95, 97, 99, 102
 Gemüseschneider 283
 Gemüsesieher 68
 Geräte zur Einzelaufstellung 36
 Geschirrabrause
 mit Mischbatterie 405, 417-420
 Geschirrspülmaschine AQUA A3
 inkl. Klarspülmittel- und
 Reinigerdosierpumpe 404
 Geschirrspülmaschine AQUA A3
 inkl. Klarspülmittel, Reinigerdosier-
 und Klarspülpumpe 404
 Geschirrspülmaschine AQUA A3
 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier
 und Ablaufpumpe 404
 Geschirrspülmaschine AQUA A3
 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-,
 Ablauf- und Klarspülpumpe 404
 Geschirrspülmaschine AQUA A3
 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe 404
 Geschirrspülmaschine AQUA A5
 inkl. Klarspülmittel- und
 Reinigerdosierpumpe 403
 Geschirrspülmaschine AQUA A5
 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
 und Ablaufpumpe 403
 Geschirrspülmaschine AQUA A5
 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
 und Klarspülpumpe 403
 Geschirrspülmaschine AQUA A5
 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-,
 Klarspül- und Ablaufpumpe 403
 Getränke-Dispenser 202, 205
 Gewürzbad mit Gewürzboxen 78
 Gießler mit Henkel 145
 Glas- und Volltühr Kühl-
 und Tiefkühlschränke 358
 Gläsernschienen 232
 Gläserspülmaschine Aqua A3
 inkl. Klarspülmaschine AQUA A3
 und Ablaufpumpe 404
 Gläserspülmaschine AQUA A3
 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
 und Ablaufpumpe 404
 Gläserspülmaschine AQUA A3
 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe 404
 Gläserspülmaschine AQUA A3
 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
 und Ablaufpumpe 404
 Gläserspülmaschine AQUA A3,
 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe 404
 Glaskeramikerhder, Tischgerät 18
 Glaskorb 407
 Glastür-Kühlschrank GT66 359
 Glastür-Kühlschrank GT76 359
 Glühwein- und Heisswasserkessel 199
 GN Deckel luftdicht 156, 163, 164
 GN Deckel mit Griffausrüstung 157
 GN-Behälter aus Polycarbonat, Premium 160
 GN-Behälter aus Polycarbonat, Standard 163
 GN-Behälter aus Polypropylen, Premium 165
 GN-Behälter aus Polypropylen, Standard 162
 GN-Deckel 154, 156, 159, 160, 162-165
 Gourmet Kontrast 132
 Gourmet-Reibe 75
 Greifzange 80
 Griddleplatte 294
 Griddleplatten, verchromt 24
 Grillkorb für Pommes Frites,
 Gemüse, Fisch GN 1/1 340

Grillpfanne 62
 Grillplatten, Wassergrill
 und Lavastengrill 22 ff., 46
 Grillrost GN 1/1 340
 Grillzange 80
 Großküchensieb 68
 Gyros-/Dönermesser 305
 Gyrosgrill 305

H

HACCP Schneidbrettset 108
 Hackbeil 93, 100
 Hackblock 111
 Hakenleiste 71
 Handfeger 394
 Handwaschbecken zur Wandmontage
 Handwaschbecken zur Wandmontage
 mit Kniebedienung 413
 Hängeschrank mit Flügeltüren 378
 Hängeschrank mit Schiebetüren 378
 Hartkäsemesser 93
 Haubenspülmaschine AQUA H3
 Haubenspülmaschine AQUA H3
 mit Klarspülmittel- und
 Reinigerdosierpumpe 402
 Haubenspülmaschine AQUA H5 402
 Haubenspülmaschine AQUA H5
 mit Klarspülmitteldosier- und
 Reinigerdosierpumpe 402
 Haubenspülmaschine AQUA H5
 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
 und Klarspülpumpe 402
 Haubenspülmaschine AQUA H5
 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-,
 Klarspül- und Ablaufpumpe 402
 Haubenspülmaschine
 N1300 EVO 2 HY-NRG 399
 Haubenspülmaschine
 N1300S EVO 2 HY-NRG 399
 Heiße Theke 306
 Heisswasser-Spender 192, 198, 199
 Heizstrahler 218
 Heizstrahler für Sonnenschirm 219
 Heizstrahler höfend 219, 220
 Highspeed-Ofen RapidMaster 335
 Hochschrank mit Flügeltüren 382
 Hochschrank mit Spülbecken für
 Reinigungstutensilien 382
 Hockerkocher 37
 Hockerkocher TOP POWER 38
 Hockerkocher, Doppelbrenner
 Holz-Schneidbrett 111
 Holz-Teigverteiler rund 295
 HOT DOG Gerät 298
 HOT DOG Grill 298
 Hydro-Thermometer 88

I

Ice Crusher 233
 Induktionsherde 17, 44
 Induktions-Hockerkocher 39
 Induktionskocher
 mit manueller Steuerung 309
 Induktionskochfelder 310
 Infrarot-Thermometer 88
 Infrarot-Warmhaltewanne 27
 Infra-Warmhalte-/Frittenwanne,
 Tischgerät 27
 Insektenvernichter 393, 394
 Installationskit Kombidämpfer 323
 Isolationskugeln für Sous-Vide Bäder 312
 Isolierkanne 203
 Isolierpumpkanne 202

J

Japanisches Messer 93, 98
 Jigger 228
 Julep Barsieb 227

K

Kaffee-/Teetassen 138
 Kaffeebecher 136, 141, 145
 Kaffeekanne 203
 Kaffeeöffel 113-130
 Kaffeemühlen 241
 Kaffeesatzbehälter 244
 Kaffeesatzschublade
 mit Abklopfstange 244
 Kaffeetassen 136, 138, 141, 142, 144, 146
 Kalte Theke SES6 365
 Kalte Theke SES7.1 365
 Kalte Theke SES7L 365
 Kamin für 1200 mm Breite 16, 21, 34
 Kamin für 400 mm
 Breite 16-18, 21-23, 29-31, 33, 34
 Kamin für 800 mm
 Breite 16-18, 21-23, 31, 34
 Kammer-Vakuumiergeräte 177, 178
 Kapseln für Sahnebereiter/-siphons 246
 Karaffen 203
 Kartenhalter mit Klemme 152, 201
 Kartoffelkochkessel mit Ablassshahn 54
 Kartoffelstehler 279
 Kartoffelstampfer 74
 Kartuschen für Sodasiphons 232
 Käsemesser 93, 101
 Kellnermesser 227
 Kerntemperaturfühler für Sous-Vide
 Garmethode 323
 Kerntemperaturfühler, extern 323
 Kindergeschirr 131
 Kipprastfannen 28, 48
 Klappbank 222
 Klappbare Buffetmöbel 222
 Klappstuhl 222
 Klapp-Thermometer 81
 Knoblauchpresse 81
 Knochen säge 283
 Kochgeschirr aus Gusseisen 62
 Kochhosen 386
 Kochjacken kurzarm 385
 Kochjacken langarm 385
 Kochmesser 92, 94-98
 Kochmesser mit Kullenschliff 95
 Kochmütze 386
 Kochshirt kurzarm 386
 Kochtöpfe Serie ECO 52
 Kochtöpfe Serie OnSet 51
 Kochtöpfe Serie Standard 53
 Kochtopf-Untergestell 54
 Kochutensilien 71, 72
 Konditor Winkelpalette 73
 Konditormesser 253
 Konditor-Winkelpalette 253
 Kontaktgrill 289, 293, 296
 Konvektomat 301, 302
 Korb für Gefriertruhen, rilsaniert 371
 Korb für GN-Tablets 1/1 407
 Kräuterschere 99, 106
 Küchengabel 119, 122, 123, 126, 128-130
 Küchengabel 94
 Küchenmesser 90, 92, 94, 95, 98, 99, 101
 Küchenscheren 106
 Küchenschüssel 66
 Küchensieb 67
 Küchenvitrine Glaze 364
 Küchenvitrine PANSL 364
 Küchenwaagen 85, 86
 Kugelausstecher 82

Kugel-Schneebeesen 71
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66 360
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66E 361
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66U 360
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66UE 361
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT77 360
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT77E 361
 Kühl- und Tiefkühlschränke GN 2/1 344
 Kühl- und Tiefkühlische 346
 Kühl-/Tiefkühlkombination, GN2/1 345
 Kühlakku - 2er Pack 211
 Kühlshale - Komplettsatz 211
 Kühlschrank LW21, GN 2/1, Weiss 345
 Kühlschrank-Thermometer 88
 Kühlsystem - GN 1/1 211
 Kühlvitrine PAN3L 366
 Kühlvitrine PAN4L 366
 Kühlvitrine PAN4T mit zwei Türen 364
 Kühlvitrine PAN5 363

L

Lachsmesser 92, 100
 Lagerregal mit GN1/1 - Aufnahme 185
 Lagerregale 184, 186
 Lagerregale mit 2 Beinen 186
 Lagerwaage 87
 Latex-Handschuhe 275, 395
 Latte-Macchiato-Löffel 130
 Latzschürzen 387
 Lavasteine, 3 kg 25
 Lavasteingrill 25
 Lavastein-Grill mit S-Rost 25
 Lavastein-Grill mit V-Rost 25
 Lenkrolle mit Bremse für Lagerregale 186
 Lenkrolle ohne Bremse für Lagerregale 186
 Leuchtstoffröhre für HB4001020 393
 Leuchtstoffröhre für HB4002030 393
 Leuchtstoffröhre für HB4003050 393
 Lift-Salamander 291, 302
 Lichtra 142
 Lochtülle 248
 Luftgekühlte Eiswürfelbereiter 235, 237

M

Magnet-Messerhalter 103
 Mandoline 84
 Manuelle COLD GRIND Kaffeemühle 241
 Manueller Eiscrusher 234
 Manueller Eiswürfelbereiter 234
 Mehlsiebe 67, 251
 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler 323
 Menagen 146, 147
 Mengenbrüher 200
 Menügabel 113-131
 Menüöffel 113-131
 Menümesser 113-131
 Messbecher 76, 228
 Messereinsatz mit 12 mm Drücker 84
 Messereinsatz mit 6,3 mm Drücker 84
 Messereinsatz mit 9,5 mm Drücker 84
 Messerschärfer 104
 Messerschärfmaschine 105
 Messersets 93, 104
 Messertasche 103
 Messlöffelsatz 76
 Mikrowellen 207
 Milchgießer/Sahnekännchen 138, 141, 203
 Milchkühlschrank 242
 Milchschaumthermometer 88, 244
 Mini Dipschälchen 214
 Mini-Bräter 215
 Mini-Bratpfanne 216
 Mini-Seiher 216
 Mini-Servierpfanne mit Griffen, oval 62
 Mini-Stielkasserole 216
 Mischbatterie 414, 415, 416

Mixbecher 225
 Mobile Chafing Dish Heizung 195
 Moccalföfel 119, 122, 123, 126, 129
 Modulare Lagerregale 186
 Monoblock Kochutensilien 69, 70
 Monolith Premium
 Sensor-Mischbatterie 417
 Mörser mit Stößel 149
 Mülleimer 391
 Müllkorb 390
 Müllsackständer 392
 Multibräter 29
 Multifunktionsbürste 394
 Multi-Rack 3-stufig 205
 Mützen 386

N

Nachfüll-Klebeplatte 393
 Neopren-Ofenhandschuhe 275, 341
 Netzbackschaufel 77
 Netzschäumlöffel 74
 Neutralelemente 34
 Nuggetsbereiter 234

O

Obertassen 144
 Obst- und Gemüseschneider 84
 Obstkorb 255
 Ofenbürste 273
 Ofenhandschuhe 275
 Ofenschaufel 335
 Ofenspachtel 74
 Orangenschäler 82

P

Paellapfanne 55
 Palette mit flexibler Klinge 253
 Paninigrill 289, 293
 Panorama-Kühlvitrine Deli-Star I 362
 Panorama-Kühlvitrine Deli-Star II 362
 Papierhandtuch-Spender 388
 Partylöffel 216
 Pastakoche 33
 Pastakorb 51, 54
 Pastateller 140, 145
 Pendelschäler 71
 Pfannen mit Antihafbeschichtung
 Serie ONSET 58
 Pfannenwender, geschlitzt 73, 93
 Pfefferstreuer 144
 Pinzettenzange 81
 Pizza- & Bäckereikühltechnik 352
 Pizza Screen 274
 Pizza Transporttasche 172, 274
 Pizza-/Teigschneider 71
 Pizzaballenbehälter 273
 Pizzablech 274
 Pizzateher 272
 Pizzakühlaufsatz TOM14G 353
 Pizzaoefen 262, 263, 267
 Pizzaoefen Compact 259
 Pizzaoefen E-Start Line 264
 Pizzaoefen Gredil 260
 Pizzaoefen Professional 260, 261
 Pizzaoefen Professional Extra Power 267
 Pizzaoefen Professional Strong 262, 264
 Pizzaoefen S-LINE 265
 Pizzaroller 272
 Pizzaschaufel 272, 273
 Pizzateller 145
 Pizzatisch mit Kühlaufsatz
 EN 600x400 mm 275, 357
 Planetenmixer 256, 257
 Platzteller 206
 Polyesterlbletts 209, 211

Polypropylentabletts	209	Sahnebereiter/Siphon	246	Sous Vide Isolierkugeln	180
Pommeschaufel	77	Saladette mit Glasaufsatz, 2-türig	349	Sous-Vide-Geräte	311-312
Pommesüße	214	Saladette mit Teleskopdeckel, 2-türig	349	Spachtel	253
Pommesstiftenständer	214	Saladetten & Vorbereitungstische	349	Spaghettiförfel	70, 71
Portable Küchenwaage	85, 244	Salamander	291, 301, 303	Spaghettizange	80
Portable Mehrzweckwaage	87	Salatschleuder	65	Spar- und Pendelschäler	71, 106
Portionierer/Kugelformer	81	Salatschüssel	133	Speedrack	230
Portionierplatte	247	Salatzange	80	Speed-Shaker	228
Portionshalterung für Vakuumbeutel	312	Salz- und Pfeffermühlen	149	Speiseeisbehälter	246
Porzellanserie Aphrodite	135	Salzstreuer	144	Spickmesser	92
Porzellanserie Isabell	143	Samsung Mikrowelle	308, 309	Spiegel-Etagere	254
Porzellanserie Kaszub/Hel	139	Sandwichhalter	303	Spinde	389
Porzellanserie Versailles	137	Sanelli Bratenspachtel	272	Spiral-Teigknetmaschinen	269, 271
Präsentations-Kühlvitrinen	362	Sanelli Bratenwender	272	Spitzsieb	67
Premium Geschirrabrause		Sanelli Messerset	93	Spritzbeutel	249
mit Mischbatterie	421	Sanelli Skin Küchenmesser	94	Spritztüllen	248
Pumpenset	339	Sanelli Wetzstahl	104	Spritzüllensatz	248
PURITY 1200 Clean Filtersystem	410	Santoku-Messer	93, 95	Spülkörbe für Gläser und Tassen	408
PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	410	Saucenspender mit Pumpe	79	Spülschrank mit Flügeltüren	
PURITY 450 Quell ST Filtersystem		Saucenständer für fünf Flaschen	79	und zwei Becken	383
mit MAE	410	Sauciere	140, 145, 152	Spülschrank mit Schiebetüren	
PURITY 450 Quell ST mit MAE	410	Sauteuse	54	und zwei Becken	383
PURITY 450 Quell ST Wechselkartusche	410	Schälmesser	93, 94, 97, 99, 102, 229	Spültische	379, 380, 405
PURITY 450 Steam Filtersystem	410	Schaumlöffel	69, 70, 72	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill	25
PURITY 450 Steam Wechselkartusche	410	Schaumspense-Ring	250	STALGAST AQUA	
PURITY C Filterkopf 0% Verschnitt		Schieferplatten	212	Geschirrspülmaschinen	403
(Anschluss JG 8)	409	Schieferplatten für Fingerfood	213	STALGAST HACCp Küchenmesser	
PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt		Schiensenset für GN 1/1		mit Edelstahlklinge	101
(Anschluss G 3/8")	409	für Kühltische & Saladetten Starline	370	STALGAST Küchenmesser ELITE	95
		Schiensenset für GN 1/1		STALGAST Küchenmesser	
		Kühltische & Saladetten	370	mit Edelstahlklinge	97
		Schiensenset für GN 2/1 Kühl- und Tiefkühlschränke Starline	370	STALGAST Küchenmesser mit geschmiedeter Klinge	96
		Schiensenset für GN 2/1 Kühlshränke	370	STALGAST Messertasche	104
		Schiensenset für KT2301700	370	STALGAST Wetzstahl	104
		Schinken- und Kebabmesser	92	Standarddeckel	392
		Schlauchbrause	323	Standarddeckel „Slim“	390
		Schleifentülle	248	Ständer für automatische Spender	395
		Schneckenplatte- und besteck	148	Ständer für drei Hot-Dogs	79
		Schneckenzange	148	Ständer für Gastronomiebehälter	78
		Schneebeesen	74, 250	Ständer für Spritzbeutel	
		Schneidbrett HACCp	108, 109	und Spritztüllen	249
		Schneidbrett, rutschfest	111, 229	Stand-Fritteuse	47
		Schneidbretter	109, 110, 111	Stapelrahmen	49
		Schneidbretthalter	108	Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank mit Rädern	344
		Schnitzpresse	284	Starline Kühl- oder Tiefkühltisch, 2-türig, Edelstahl	347
		Schnitzmesser-Set	83	Starline Kühl- oder Tiefkühltisch, 3-türig, edelstahl	347
		Schockfroster	373	Starline Kühltisch mit Glastüren, 2-türig, edelstahl	348
		Schokoladendispenser	252	Starline Kühltisch mit vier Schubladen	348
		Schöpfkelle	69-71	Starline Kühltisch, 2-türig	347
		Schöpföffel	72, 152	Starline Kühltisch, 3-türig	347
		Schüsseln	66, 136, 138, 140, 141, 144-146	Starline Pizzakühlaufsatz mit Glasabdeckung	354, 355
		Schutzhandschuhe	388	Starline Pizzatische	276, 277, 352, 353, 356
		Schwingeckel für HB3301120	392	Starline Rost für GN 1/1	370
		Schwingeckel für HB3301800	392	Starline Rost für GN 2/1	370
		Seifenspender	388	Starline Saladetten	350, 351
		Seifflaschenverschluss	226	Starline Tiefkühltruhen	372
		Servier- und Abräumwagen	183	Starline Vorbereitungstisch	350, 351
		Servier-Becher	214	Steak- und Pizzabesteck	152
		Servier-Besteck	201	Steak- und Tomatenmesser	94
		Servier-Eimer	214	Stechmesser	92
		Servier-Frittierkorb	215	Stechschutzhandschuh	107
		Serviergabel	72, 201	Stehstisch, klappbar	222
		Serviergeschirr aus Gusseisen	62	Stentülle	248
		Servieröffel	70-72, 201	Stielkasserolle	51, 54
		Servierpfanne mit Holzuntersetzer	62	Stipproller	250
		Servierplatte oval	138, 140, 206	Stöbel	227
		Serviertabletts	207	Stretchhussen für Buffetmöbel	223
		Servierwagen	183	Streuer	244
		Serviettenhalter	142, 148	Suppenschöpfer	72, 121, 125, 201
		Serviettenspender	148	Suppenlieb	68
		Siegelgerät	176	Suppentasse	136, 138, 140, 144
		Siegelrahmen	176	Suppenterrine	136, 140, 146, 152
		Silanos Spülmaschine EVO 2 HY-NRG	397		
		Silikon Backpinsel	250		
		SLUSH-EIS-Maschine 2x12 Liter	205		
		Snackwelle mit fünf Fächern	79		
		Soda Siphon	232		

Suppentöpfe 51-53, 197
 Sushi und Tapas
 Präsentationskühltheken 363

T

Tablettständer 207- 211
 Tablettwagen 181
 Tamper 244
 Taschen-Thermometer 88
 Teekanne mit Teetasse 145
 Teetasen 138
 Teigausrollmaschine 269
 Teigrolle 251
 Teigschaber 250
 Teigschneider 252
 Teller 133
 Teller coup 142, 146
 Teller flach 131, 133, 136, 138, 140, 144
 Teller tief 131, 133, 136, 138, 140, 142, 144
 Tellerglocke 206
 Tellerhalter 409
 Tellerkorb 407
 Tellerregal, freistehend 182
 Tellerwanne 182
 Terrassenstrahler 218
 Terrinen-/Kuchenform 67
 Thermobehälter 170, 173, 175
 Thermobehälter aus Edelstahl 174
 Thermobehälter Basic Line 173
 Thermobehälter mit Ablasshahn 175
 Thermobox Bäckereinorn
 600 x 400 mm 171
 Thermobox Frontlader 171
 Thermobox-Transportwagen 181
 Thermo-Eistransportbehälter 169
 Thermoisolierter Getränkebehälter 173
 Thermometer mit Metall-Clip 88
 Tiefkühltruhe 346, 348, 358
 Tiefkühltruhen 82
 Timer, Zeitschaltuhr 374
 Tischdosensöffner 83
 Tischheizstrahler 220
 Tischmülleimer 152, 390
 Titanium Aluminiumguss-Pfanne 57
 Titanium-Bratpfannen 57
 Toaster 303
 Tomatenentstieler 81, 82
 Tomatenmesser 93, 94
 Topf- und Universalspülmaschine
 LP57 EVO HY-NRG 398

Topfdeckel 51, 64, 391
 Topfeinsatz 197
 Topfspüle mit einem Becken 378
 Tortenheber 125, 254
 Tortenplatte auf Fuß 254
 Tortenring, verstellbar 250
 Toumiermesser 82
 Tranchiermesser 92
 Transport-Thermobehälter
 aus Polyethylen 170
 Transportwagen für Spülkörbe 407
 Trichter 252
 Tropfschale 198- 200, 202
 Türen für Unterbauten 35

Ü

Überlaufröhr mit Sieb 383, 412

U

Umluft-Ofen 49
 Umluftofen, freistehend 49
 Universalausgießer 226
 Universalmesser 94, 102
 Universal-Spülkorb 407
 Universalspülmaschine
 N50 EVO 2 HY-NRG 400
 Universalzange 72, 80, 312
 Unterbauten und Zubehör 35
 Untergestell
 für Geschirrspülmaschinen 400, 403, 404
 Untergestell für Pizzaballenbehälter 273
 Untergestell für Pizzaofen 268
 Untergestelle 322, 334, 339
 Untertasse 136, 138, 140, 141, 144

V

Vakkubeutel-Halterung 180
 Vakkubeutel, gaufriert 180
 Vakkubeutel, glatt 180
 Vakkuierbeutel für Flüssigkeiten 180
 Vakkuiergeräte 177-179
 Vase 145
 Verbindungsrahmen 323, 334, 339
 Verbindungsstege 158
 Verbindungsstück 186
 Verbindungsgast 223
 Verbindungswaagen, eichfähig 86, 87
 Verfinder mit Tasche 387

Vorfilter 411
 Vorratsbehälter 168


W

Waagen 85, 86
 Waagschale 85, 86
 Waffeleisen 292, 295, 300
 Waffelhalter 247
 Wandborde 379
 Wandhauben 323, 334, 339
 Wärmelampen 188
 Wärmevitrine, offen 306
 Waschbrause Set 48, 341
 Wasserdichte Schürze 388
 Wasserdruckminderer 323, 334
 Wasserenthärter 412
 Wasserfilter BRITA PURITY C 409
 Wasserfilter Ersatzkartusche, ONE C 411
 Wasserfilter Ersatzkartusche, ONE MG+ 411
 Wasserfilter Ersatzkartusche, ONE UF 411
 Wassergekühlte Eiswürfelbereiter 236
 Wassergrill 23
 Wasserzulauf Serie 700 ND 417
 Wechselkartuschen 409
 Wechselpatrone 411
 Wein-/Sektkühler 231
 Weinkühlerständer 231
 Wetzstahl 93, 97
 Wok 30
 Wokaufsatz 12, 13, 16, 35, 40- 43
 Wok-Induktionsherd 30
 Wokpfannen 56, 58
 Wurstfüller 286

Z

Zahlteiler 77
 Ziseliemesser 82
 Zitronenschnittpresse 226
 Zitruspresse 81, 226, 232, 233
 Zubehör für Fleischwölfe 285
 Zubehör für Kühl-/Tiefkühlschränke
 und -tische 370
 Zubehör für Untertisch-
 Geschirrspülmaschinen 405
 Zuckerdose 141, 146, 152
 Zusatzrost 370
 Zutatenbehälter 169, 230

CE 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 Stalgast GmbH bezieht 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 Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten. Die Inhaltsangaben beziehen sich in der Regel auf eine randvolle Befüllung. Genaue 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.



Europäische Qualität aus
polnischer Produktion



Mehr als 7500
Produkte am Lager



20 000
Palettenstellplätze



Über 500
Mitarbeiter



Lieferfähigkeit
von über 98%

Erfahrung trifft Innovation - unser familiengeführtes Unternehmen STALCAST mit Hauptsitz in Polen vertreibt seit 30 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 STALCAST 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 und kostengünstig.



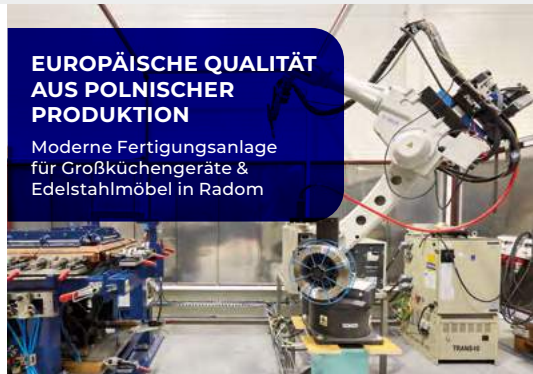
**UNSERE
INVESTITION
IN DIE ZUKUNFT**

ein hochmodernes
Logistikzentrum mit
angeschlossener
Produktion



**EUROPÄISCHE QUALITÄT
AUS POLNISCHER
PRODUKTION**

Moderne Fertigungsanlage
für Großküchengeräte &
Edelstahlmöbel in Radom





Kontaktieren Sie uns



tel: +49 421 408844-0



Stalgast GmbH
Mary-Somerville-Str.6
28359 Bremen



www.stalgast.de
E-mail:
info@stalgast.de