

2018

bis Februar 2019



since
1894!

quality
through
experience

quality through experience



Kontakt:

Deutschland



Ernst Neumärker
GmbH & Co. KG

Lohstr. 13
58675 Hemer

Tel. 02372 - 92 74 0
Fax 02372 - 33 04

info@neumaerker.de
www.neumaerker.de



Außendienst und Händlerbetreuung:

Händlerbetreuung Ost



Lutz Hirche
Tel. 035200 - 293 907
Mobil 0177 - 633 72 19
Fax 035200 - 290 509
l.hirche@neumaerker.de

Händlerbetreuung Nord-West



Markus Bürger
Tel. 02372 - 92 74 42
Mobil 0174 - 390 96 75
Fax 02372 - 33 04
m.buerger@neumaerker.de

Händlerbetreuung Süd



Holger Würz
Mobil 0171 - 44 00 88 0
Fax 06262 - 91 84 45
info@neumaerker.de



Ihr Ansprechpartner in unserer EXPORT-Abteilung: Your contact in our EXPORT department:

innerhalb der EU // within the EU



Judith Pinhammer
Tel. +49 (0)2372 - 92 74 68
Fax +49 (0)2372 - 92 74 33
j.pinhammer@neumaerker.de

weltweit // worldwide



Claudia Bingen
Tel. +49 (0)2372 - 92 74 34
Fax +49 (0)2372 - 92 74 33
c.bingen@neumaerker.de

WICHTIG:

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt. und Transportkosten. Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht in Privathaushalten einzusetzen. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Stornos von bestellten Artikeln erbitten wir schriftlich per Fax oder E-Mail! Für Einbauzwecke fordern Sie die Maße bitte schriftlich an. Maße in mm B x T x H. Gewichtsangaben sind netto. Nicht alle Geräte sind zum Einbau freigegeben. Alle kompressorbetriebenen Kühlgeräte sind laut CE-Vorschrift für den stationären Bedarf gebaut. Für den mobilen Bedarf ist eine schriftliche Rückversicherung anzufordern. Alle angegebenen Maße sind unverbindliche ca.-Maße. Technische Maße und optische Veränderungen durch Neuentwicklung behalten wir uns vor. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf den Seiten 226-227. Portokostenkosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 225.

IMPORTANT:

All prices do not include VAT and freight charges. Our machines are built for professional use only, they are not suitable for private households. We only sell to tradesmen. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Cancellation of ordered articles we kindly ask by fax or email! If you want to build the units in, please ask for the measurements in writing. The measurements are given in width / depth / height. Weight specifications are net. All cooling units with a compressor are built for the stationary use as to CE norm. For mobile use please ask for a written confirmation. All mentioned measurements are approx. measurements without obligation. We reserve the right for changes in technical measurements and optical improvements. Differences in price specially at changes of validity or foreign exchanges are reported in the order confirmation. Please find our general terms and conditions in German on the pages 226-227. Freight charges on request.



Messen Exhibitions

Intergastra, Stuttgart 03.02. - 07.02.2018
Gulfood, Dubai 18.02. - 22.02.2018
Internorga, Hamburg 09.03. - 13.03.2018
FHA, Singapore 24.04. - 27.04.2018
Gulfhost, Dubai 16.09. - 18.09.2018

IBA, München 15.09. - 20.09.2018
GastRo, Rostock 18.11. - 21.11.2018
Hoga, Nürnberg 13.01. - 15.01.2019
Gulfood, Dubai Februar 2019
Internorga, Hamburg März 2019



Sehr geehrte Partner, Freunde
und Geschäftskunden,

jedes Jahr aufs Neue stellen wir uns die
Frage: wofür steht die Marke Neumärker?

Nun die Antwort ist: Neue Produkte,
einfallreiche Gastronomie-Konzepte,
hilfsbereiter Service, Kundenorientierung
und die Qualität „Made in Germany“.

Die Vielfalt unserer Waffeleisen ist unsere Kernkompetenz, welche auch in diesem Jahr durch eine zusätzliche Innovation erweitert wird. Pommes Frites sind ein weltweit bekanntes Fingerfood und erfreuen sich, besonders als herzhafter Snack, wachsender Beliebtheit in Deutschland. So überrascht es nicht, dass im Jahr 2015 allein bereits 151.000 Tonnen tiefgekühlte Pommes von Verbrauchern für den Hausverzehr in Deutschland gekauft wurden. Über den gesamten Umsatz in der deutschen Imbiss-Landschaft mit Pommes Frites lässt sich deshalb nur mutmaßen.

Eine süße Variante gab es bis zum heutigen Zeitpunkt noch nicht. Weshalb wir uns entschieden haben, diese Lücke im Jahr 2018 mit unseren neuen Pommes-Waffeln zu schließen. Pommes-Waffeln sehen aus wie echte Pommes, schmecken aber süß und lassen sich so als perfektes Dessert kreativ kombinieren.

Weiterhin liegt unser Schwerpunkt in diesem Jahr auf Neuheiten im Bereich Food-Produkte wie z.B. original Nutella® von Ferrero® und dem ersten Ready Mix für gerolltes Eis. Weiterhin bieten wir Ihnen einen Crêpes Verteiler zur einfachen Herstellung von Crêpes, die Weiterentwicklung der Heißen Spitze mit messgenauer Portionierung, preiswerte Design-Weinkühlschränke und viele weitere Design-Kühlvittrinen an.

Wir freuen uns außerdem über neue Lieferanten, wie z.B. Carpigiani und Hoshizaki. Beide Firmen verfügen über Produkte außerordentlicher Bekanntheit und Qualität. Wir sind uns sicher, dass wir deren überzeugende Produkte zum konkurrenzfähigen Preis anbieten können.

Im Jahr 2018 wenden wir unseren Blick nach einer erfolgreichen Fortführung des Unternehmens dem Jahr 2019 zu, mit dem Ziel und der Vision, mit Ihnen zusammen das 125-jährige Bestehen unserer Firmenhistorie feiern zu können. Ein echtes Jubiläum das nur wenige Manufakturen weltweit im hart umkämpften Markt erreichen. Wir arbeiten an weiteren Prozessverbesserungen, um für Sie als Kunde die Abläufe effizienter und schneller zu gestalten. Die neue Katalogklappe zeigt Ihnen, wie in den letzten Jahren, den schnellen Weg zu den Neuheiten. Wir sind uns sicher, dass Sie sich dadurch sofort zurechtfinden werden.

Unsere Belegschaft und ich danken Ihnen persönlich für Ihre Treue und Ihr Vertrauen in unsere Markenstärke.

Wir sind weiterhin von unserer guten Zusammenarbeit mit Ihnen überzeugt und freuen uns auf ein gemeinsames, erfolgreiches Geschäftsjahr 2018.

*Dear partners, friends
and customers,*

Every year we ask ourselves for the reason of existence: for what stands the name Neumärker?

Well the answer could be: new products, meaningful gastronomy business concepts, a service at your disposal, customer orientation and the quality of "Made in Germany".

The diversity of our waffle irons is our core competency which is going to be redefined through a brand new idea called waffle fries. French fries are the ultimate finger food with a world wide popularity. There are not many snacks in Germany with an equal importance. It is not surprising that more than 151.000 tons of deep-frozen French fries have been sold in 2015 for domestic consumption. The turnover of the whole restauration industry with French fries is a well kept secret.

Until now there was no such sweet French fries with the taste of a waffle. Hence we have made the decision to launch a product to fill this gap through a breakthrough sweet snack. Waffle fries look like real French fries but they are a delightful dessert, an illusion which creates the perfect dessert in combination with sweet sauces.

Besides another highlight are our novelties in new food products such as original Nutella® from Ferrero® & the first easy ready-mix for rolled ice cream; a brand-new easy solution for making professional Crêpes, the improved version of the mulled wine dispenser "Hot Point", economic and smart design wine-coolers for fancy bars and many individual design cooling displays. We are also happy to announce new partnerships with suppliers such as Carpigiani and Hoshizaki. Both strong brands provide high quality products with unique features. We are convinced that these new products will be offered to you at a competitive price.

In 2018 we are turning our sight to the future, after a tough but successful succession of the company. Our goal and vision is to celebrate with you our 125 years' existence in 2019. This is a great and historic anniversary for an old brand like Neumärker. An event of a significance which is being realized by only a few companies worldwide. Thus we are working as well on future process improvements, to facilitate and to accelerate the process performance for you. The new book cover enables a smooth and joyful navigation through the catalogue and shows you all innovations at a glance.

Our team and myself are grateful for your trust and your confidence in our brand.

We belief in a flourishing cooperation in 2018 and wish you a good business year with our products.

Robin Hellwinkel
Geschäftsführer // CEO



Ernst Neumärker

1894 Ernst Neumärker legt den Grundstein des heutigen Unternehmens in Düsseldorf. Er arbeitet mit einem weiteren Mitarbeiter von einer 3-Zimmer-Wohnung aus. Das Geschäftsfeld ist der Handel von Sargbeschlägen und die Fertigung von Pietätsartikeln. Sein Leitsatz: „Es muss gehen!“

Ernst Neumärker, the founder of the company, started his story of success with only one additional employee in a 3-room-apartment in Düsseldorf. During this stage they were trading coffin hardware and funeral products. Ernst Neumärker's guiding principle: „It has to work!“

1900-1915 Die Erfahrungen stärken das Selbstbewusstsein; die eigene Herstellung von Sargbeschlägen wird in Angriff genommen. Das Unternehmen wächst schnell und gründet weitere Filialen in Brüssel, Mailand, Chemnitz und Berlin. Die Eisengießerei in Hemer wird hinzugekauft und erweitert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens in Eisen-guss und Metallverarbeitung.

With an increasing turnover Neumärker had launched the own production of coffin hardware. The company expanded rapidly and established new subsidiaries in Brussels, Milan, Chemnitz and Berlin. The iron foundry in Hemer was bought and evolved over the years. This is the origin of our long-time experience with cast iron and metal processing.



Hemer 1915

1919 Zum 25-jährigen Jubiläum umfasst Neumärker ca. 1000 Mitarbeiter in 10 über ganz Europa verteilten Betriebsstätten.

At the company's 25th anniversary Neumärker has approximately 1000 employees in 10 sites throughout Europe.

1948 bestehen nur noch 4 Fabriken. Das Werk in Hemer konzentriert sich auf Elektrogeräte für den Haushalt wie Bügeleisen und Waffeleisen.

Only 4 factories still existed. The manufactory in Hemer focussed on household appliances like flat irons and waffle makers.



Schneider Bügeltraum aus den 50ern
Tailor Dream Iron in the 50s

1950 Else Kupfermann, Hulda und Maria Neumärker, die Enkelinnen des Firmengründers, übernehmen den Betrieb. Geschwächt vom Zweiten Weltkrieg leidet das Unternehmen unter starkem finanziellen Druck. Der Ruhm der Gründerjahre vergeht, doch das Unternehmen wird am Leben gehalten.

Else Kupfermann, Hulda and Maria Neumärker, the granddaughter of the company's founder, took over the enterprise. Weakened by the Second World War the company was under financial pressure. The glory of the early days had gone but the succession of the company was assured.

1968 Wolfgang Hellwinkel übernimmt den stark sanierungsbedürftigen Betrieb nach dem Tod seines Vaters, der diesen zuvor geleitet hat. Das angeschlagene Unternehmen muss sich neu orientieren.

Wolfgang Hellwinkel took over the enterprise which required reorganization after the death of his father. With a lot of courage and endeavour he succeeded in finding new ways to resume the family business.



Werbung in den 60ern
Advertising in the 60s

die 1970er Es besteht nur noch das Werk in Hemer. Die Produktion von Haushaltsgeräten weicht zunehmend der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten. Mit der Stilllegung der eigenen Eisengießerei wird nun auch die Herstellung von Sargbeschlägen beendet.

Only the factory in Hemer still existed. The production of household appliances was gradually replaced by the manufacturing of professional catering equipment. With the closure of the foundry the production of coffin hardware ended.

die 80er und 90er Neumärker wird zur festen Größe in der Branche und der Produktkatalog wächst von Jahr zu Jahr.

Neumärker became an established brand on the market and the product assortment was growing each year.

ab 2000 werden die Original Neumärker Waffeleisen auch im Ausland sehr erfolgreich. Ausgefallene Ideen wie die Waffel am Stiel, die gute Qualität der Made-in-Germany-Geräte und der Ruf des Traditionsunternehmens überzeugen auf nationaler und internationaler Ebene.

The original Neumärker waffle makers became very successful in foreign countries. Magnificent but unconventional ideas like the Waffle on a Stick, the superior Made-in-Germany quality and the reputation of the long-established company were convincing for customers both nationally and internationally.



Wolfgang Hellwinkel

2013 Nach dem Tod von Wolfgang Hellwinkel, der mit Fleiß und Engagement eine neue Erfolgsgeschichte geschrieben und das Unternehmen aus der Krise gehoben hat, übernimmt der Sohn Robin Hellwinkel das gewachsene Unternehmen, um es in eine gesicherte Zukunft zu führen.

After the death of his father, who had written a new story of success by leading the company with great dedication out of the crisis, his son Robin Hellwinkel took over the well-established company in order to face the future challenges.



Warum Neumärker?

■ Hersteller

Eigene deutsche Manufaktur und Partnerschaften mit Qualitätsherstellern (premium products)

■ Vollsortiment

Professionelle Geräte für die höchsten Ansprüche

■ Branchenerfahrung

Langjährige Kenntnis der Marktanforderungen

■ Realisierung individueller Großkundenwünsche

Flexible Produktion und kompetentes Entwicklungsmanagement

■ Das Besondere

Ausgefallene Konzepte für Schausteller und das HORECA-Segment

Unsere Mission ist es, unseren Kunden durch den Mehrwert unserer Produkte und Dienstleistungen den größtmöglichen Nutzen zu verschaffen, durch neue Ideen zu Ihrem Erfolg beizutragen und Sie mit unserem Service bestmöglich zu unterstützen.

Unsere Vision ist es, beständig als führender Innovator innerhalb unserer Nischenmärkte voran zu gehen.

Why Neumärker?

■ Manufacturer

Product range made in our own manufactory in Germany and well recognized partnerships (premium products)

■ Complete Assortment

Offering quality products to meet the highest demands

■ Market Expertise

Market participation for many years

■ Customer-oriented Product Realization

We aspire to find a solution for your business challenge

■ Finding the special Supplement

Offering striking concept ideas for hotels, restaurants and cafés as well as for market events

Our mission is to contribute accordingly to the success of our customers through our products and services, to provide them with new business solutions or ideas and to encourage them with the support of our services. Our vision is to pace continuously forward within our niche markets as a leading innovator.



CONCEPTS

| | | |
|-----------------|-----------------------|-------|
| Diamant Grill® | <i>Diamant Grill®</i> | 8-11 |
| Bubble Waffle | <i>Bubble Waffle</i> | 12-13 |
| Waffle Fries | <i>Waffle Fries</i> | 14-15 |
| Eis Teppanyaki | <i>Ice Teppanyaki</i> | 16-17 |
| Twist Pop® | <i>Twist Pop®</i> | 18-19 |
| Crêpes | <i>Crepes</i> | 20-21 |
| X-Waffel | <i>X Waffle</i> | 22 |
| Kartoffelwaffel | <i>Potato Waffle</i> | 23 |
| Lolly-Waffel | <i>Lolly Waffle</i> | 24-25 |
| Potato Lolly | <i>Potato Lolly</i> | 26-27 |
| Sushi | <i>Sushi</i> | 28 |
| Sous-Vide | <i>Sous-Vide</i> | 29 |



Waffeln, Crêpes & Co. Waffles, Crêpes & Co.

| | | |
|------------|-------------------|--------------|
| Waffeln | <i>Waffles</i> | 30-57 |
| Food | <i>Food</i> | 52-55 |
| Twist Pop® | <i>Twist Pop®</i> | 39 |
| Tartlets | <i>Tartlets</i> | 58 |
| Poffertjes | <i>Poffertjes</i> | 59 |
| Crêpes | <i>Crêpes</i> | 60-61, 70-73 |
| Churros | <i>Churros</i> | 74 |



Grills & Bräter Grills & Griddle Plates

| | | |
|-----------------|------------------------|-------------|
| Kontaktgrills | <i>Contact Grills</i> | 62, 76-79 |
| Bräter | <i>Griddle Plates</i> | 63, 79-82 |
| Beefers | <i>Beefers</i> | 75 |
| Grills | <i>Grills</i> | 79-83 |
| Hähnchengrills | <i>Chicken Grills</i> | 84-86 |
| Gyrosgrills | <i>Shawarma Grills</i> | 87 |
| Barbecue-Grills | <i>BBQ Grills</i> | 8-11, 88-89 |



Imbiss & Snacks Fast Food & Snacks

| | | |
|------------------------|------------------------------|--------------|
| Hot-Dogs und Würstchen | <i>Hot Dogs and Sausages</i> | 64-65, 90-93 |
| Soßenspender | <i>Sauce Dispensers</i> | 92 |
| Fritteusen | <i>Deep Fryers</i> | 74, 94-96 |
| Potato Lolly | <i>Potato Lolly</i> | 96 |
| Zubehör | <i>Accessories</i> | 97 |



Fun Food Fun Food

| | | |
|---------------|-------------------------|---------|
| Popcorn | <i>Popcorn</i> | 98-99 |
| Nachos | <i>Nachos</i> | 99 |
| Zuckerwatte | <i>Cotton Candy</i> | 100 |
| Knödeldämpfer | <i>Dumpling Steamer</i> | 101 |
| Maronen | <i>Chestnuts</i> | 101 |
| Schokolade | <i>Chocolate</i> | 102-104 |



Getränke Drinks, Beverages

| | | |
|-----------------|------------------------------|--------------|
| Kakao | <i>Hot Chocolate</i> | 105 |
| Glühwein | <i>Mulled Wine</i> | 106-108 |
| Heißgetränke | <i>Hot Beverages</i> | 108-112 |
| Mixer & Blender | <i>Mixers & Blenders</i> | 113-115, 119 |
| Entsafter | <i>Juicers</i> | 114-119 |
| Slush | <i>Slush</i> | 120-121 |
| Getränkekühlung | <i>Beverages Cooling</i> | 122-125 |



Kühlung & Eis Cooling & Ice

| | | |
|---------------------------|----------------------------------|---------|
| Kühlschränke | <i>Refrigerators</i> | 122-125 |
| Eiswürfel und Crushed-Eis | <i>Ice Cubes and Crushed Ice</i> | 126-127 |
| Speiseeis | <i>Ice Cream</i> | 128-131 |
| Kühlvitrinen | <i>Cooling Displays</i> | 132-152 |
| Buffet-Bars | <i>Buffet Bars</i> | 148 |



Warmhalten Warm Keeping

| | | |
|------------------------------|---|-------------|
| Warmhaltevitriolen | <i>Warming Displays</i> | 68, 144-157 |
| Bain-Maries & Chafing Dishes | <i>Bain Maries & Chafing Dishes</i> | 158-162 |
| Suppentöpfe | <i>Soup Kettles</i> | 159-162 |
| Warmhalteplatten | <i>Warming Plates</i> | 163 |
| Wärmebrücken | <i>Warming Bridges</i> | 66, 164 |
| Wärmeleuchten | <i>Warming Lamps</i> | 66-67 |
| Transport | <i>Transport</i> | 165 |
| Teller- & Tassenwärmer | <i>Plate & Cup Warmers</i> | 166-167 |



Kochen & Braten Cooking & Frying

| | | |
|--------------|----------------------|-------------|
| Kochplatten | <i>Hot Plates</i> | 69, 168-170 |
| Induktion | <i>Induction</i> | 170-171 |
| Hockerkocher | <i>Stand Cookers</i> | 169, 172 |
| Woks | <i>Woks</i> | 171, 174 |
| Gaskocher | <i>Gas Cookers</i> | 172, 174 |
| Pfannen | <i>Pans</i> | 170-174 |
| Mikrowellen | <i>Microwaves</i> | 175 |
| Reiskocher | <i>Rice Cookers</i> | 176-177 |



Öfen Ovens

| | | |
|---------------|-------------------------|---------|
| Kartoffelöfen | <i>Potato Ovens</i> | 178-181 |
| Heißluftöfen | <i>Convection Ovens</i> | 182 |



Pizza, Nudeln & Teig Pizza, Pasta & Dough

| | | |
|-----------------|--------------------------|---------|
| Pizza | <i>Pizza</i> | 183-184 |
| Nudeln | <i>Pasta</i> | 185-187 |
| Teigzubereitung | <i>Dough Preparation</i> | 188 |



Küche & Buffet Kitchen & Buffet

| | | |
|------------------------------|--|----------|
| Fleischverarbeitung | <i>Meat Processing</i> | 189-192 |
| Aufschnittmaschinen | <i>Slicers</i> | 190, 192 |
| Obst- & Gemüse- schneider | <i>Fruit & Vegetable Cutters</i> | 193-197 |
| Toaster | <i>Toasters</i> | 198-201 |
| Buffet | <i>Buffet</i> | 202-203 |
| Dosenöffner | <i>Tin / Can Openers</i> | 204 |
| Waagen | <i>Scales</i> | 204-205 |
| Dörrautomat | <i>Dehydrating</i> | 205 |
| Niedertemperatur- ofen | <i>Low-temperature Oven</i> | 205 |
| Vakuum- Verpackung | <i>Vacuum Packaging</i> | 206 |
| Sous-Vide | <i>Sous-Vide</i> | 207 |
| Raclette | <i>Raclette</i> | 208 |



Hygiene Hygiene

| | | |
|--------------------|-------------------------|---------|
| Reinigungsmittel | <i>Cleaning Agents</i> | 209 |
| Handwaschbecken | <i>Wash Hand Basins</i> | 210-211 |
| Messersterilisator | <i>Knife Sterilizer</i> | 211 |
| Insektenvernichter | <i>Fly Killers</i> | 212-214 |



Sonstiges Other

| | | |
|-------------------|----------------------------------|---------|
| Heizstrahler | <i>Heaters</i> | 215 |
| Edelstahlmöbel | <i>Stainless Steel Furniture</i> | 216 |
| Abfalleimer | <i>Waste Bins</i> | 216 |
| Abzugshaube | <i>Exhaust Hood</i> | 217 |
| Schuhputzmaschine | <i>Shoe Cleaning Machine</i> | 217 |
| Transportwagen | <i>Trolleys</i> | 218-221 |
| Behälter | <i>Containers</i> | 219-220 |



Rubrik Category

Konzepte
Concepts

Waffeln, Crêpes & Co.
Waffles, Crêpes & Co.

Grills & Bräter
Grills & Griddle Plates

Imbiss & Snacks
Fast Food & Snacks

Fun Food
Fun Food

Getränke
Drinks, Beverages

Kühlung & Eis
Cooling & Ice

Warmhalten
Warm Keeping

Kochen & Braten
Cooking & Frying

Öfen
Ovens

Pizza, Nudeln & Teig
Pizza, Pasta & Dough

Küche & Buffet
Kitchen & Buffet

Hygiene
Hygiene

Sonstiges
Other

Durchdachte Konzepte, die Ihnen
schnell zum Umsatz verhelfen.
*Substantial concepts that lead your
business to success.*

CONCEPTS

Diese Geräte werden in unserer eigenen
Manufaktur entwickelt und gefertigt.
*These products are developed and
produced in our own manufactory.*

ORIGINAL

Professionelle Produkte von internati-
onalen Spezialisten für uns hergestellt.
*Professional products made for us by
international specialists.*

premium products

DAS AKTUELLE KAPITEL ERKENNEN
SIE UNTEN IN DER ECKE.

THE CHAPTER IS LABELLED IN
THE BOTTOM CORNER.

DIAMANT GRILL®



DESIGN TRIFFT FUNKTIONALITÄT. MEHR ALS NUR EIN GRILL: BACKEN, SMOKEN, RÄUCHERN, DAMPFGAREN, GRILLEN, SLOW COOKING. ALLES GELINGT PERFEKT UND ERHÄLT EIN SUBTILES RAUCHAROMA.

DESIGN MEETS FUNCTIONALITY. MORE THAN JUST A GRILL: BAKING, SMOKING, STEAMING, STEWING, SLOW COOKING. EVERYTHING IS COOKED TO PERFECTION AND RECEIVES A SUBTLE SMOKE FLAVOUR.



ERSTER DEUTSCHER EDELSTAHL-KAMADO
Das Kamado Prinzip ist eine jahrtausende alte Garmethode ursprünglich aus Indien stammend.

FIRST GERMAN STAINLESS STEEL KAMADO
The Kamado principle is an ancient method of cooking which has its origin in India.



BEREIT ZUM INDIREKTEM GAREN
Durch das indirekte Garen bei Niedrigtemperatur bleiben wichtige Nährstoffe im Essen enthalten.

READY FOR INDIRECT COOKING
Indirect cooking while working with slow temperatures maintains important nutrients within the food.



VIELSEITIGKEIT
Grillen, Räuchern, Smoken, Braten, Backen und Dampfgaren auf einer Outdoor-Küche.

VERSATILITY
Grilling, smoking, barbecuing, roasting, baking and steaming on one outdoor kitchen.



EFFIZIENZ
Bei gleichem Kohleeinsatz mindestens 3 mal länger kochen als mit herkömmlichen Grills. Der massive Stahlring im Innern speichert die Wärme.

EFFICIENCY
With the same amount of wooden charcoal the Diamond Grill® can be used at least 3 times longer than ordinary grills. The massive steel ring retains the heat.



LEISTUNG
Ultra schnelle Aufheizzeit: Bereits nach ca. 25 Min. voll einsatzbereit (abhängig von Kohle und Luftfeuchtigkeit) durch das Kaminprinzip.

PERFORMANCE
Ultra-fast heating up time: After approx. 25 min. ready for usage at high temperatures (dependent on used charcoal and humidity) through funnel principle.



PRÄZISION
Temperatur leicht regelbar über zwei Luftschächte.

PRECISION
Easy temperature control through two separated air shafts.



 made
in
Germany

Der Diamant Grill ist ein einzigartiges Grillinstrument für ambitionierte Hobbyköche oder Chefs, die nur das Beste in ihrer Küche dulden. Ästhetik, Formvollendung und Design lassen diese Outdoorküche zu einem eleganten Meisterwerk der Küchentechnik werden. Außergewöhnlicher Geschmack, perfekte Garpunkte und saftiges Grillgut - mit diesem Premium-Werkzeug kann jeder zum Sternekoch werden.

Diamant Grill is a unique tool for enthusiastic part-time cooks and chefs who only choose the best. Aesthetics, Perfection and Design let this outdoor kitchen become a masterpiece of modern kitchen equipment. Extraordinary taste, ideal cooking and juicy meats - this premium device enables you to become a professional chef.



Braten und Rippchen
werden unvergleichbar zart und erhalten einen subtilen Rauchgeschmack. Mit Wein, Gemüse oder Bier sowie verschiedenem Räucherholz lassen sich ganz neue Geschmacksnuancen kreieren.

Roasts and ribs
become incomparably tender and get a subtle smoke flavour. With wine, vegetables or beer combined with different kinds of wood you can create completely new flavour nuances.



Süße Desserts
Auch das Dessert kann im würzigen Rauch zubereitet werden. Sie werden überrascht sein! So verleihen Sie Ihren Backwaren ein einmaliges Aroma und einfaches Obst wird zum echten Geschmackserlebnis auf Sternekoch-Niveau.

Sweet Desserts
Try to bake your desserts in the flavourful smoke of natural wood. You will be surprised how unique your pastry tastes. Even simple fruits become a real flavour experience at star chef level.



Pizza und Brot
Der Backstein verwandelt den Neumärker Diamant Grill® in einen echten Steinbackofen. So lassen sich knusprige Pizza und Bröte oder Kuchen und Muffins ganz einfach zubereiten und erhalten ein rustikales Aroma.

Pizza and Bread
The baking stone turns the Diamant Grill® into a real stone baking oven. So you can bake crispy pizzas and bread or cakes and muffins with a rustic aroma.



Fisch
Aroma-Grillplanken sind perfekt, um Lachsfilet schonend zu garen. Sie verhindern das Austrocknen, verleihen dem Fisch den dezenten Geschmack verschiedener Hölzer und heben ihn so auf ein ganz neues kulinarisches Level.

Fish
Wood planks are perfect for the soft cooking of salmon. It prevents the fish from drying out, gives it a light taste of various wood flavours and raises it thereby to a new culinary level.



Diamanten strahlen seit jeher eine mystische Wirkung auf die Menschheit aus. Die Geschichte von Diamanten innerhalb der Zivilisation lässt sich bis 3000 Jahre ins alte Indien zurückverfolgen. Auch wenn der Begriff des Diamanten vom altgriechischen Adamas, übersetzt „der nicht bezwungen werden kann“, abstammt, war er in Griechenland nicht als Edelstein bekannt. Ganz im Gegensatz zum antiken Rom, in dem Diamanten sehr geschätzt wurden und der Glaube an seine übernatürlichen Kräfte weitestgehend bestand. Geformt aus Kohlenstoff, unter Druck und hoher Temperatur im Laufe der Erdzeitalter, wird der Diamant zum sagenumwobenen Edelstein. Unvergänglich, unzerstörbar, unvergleichlich und unendlich schön strahlen Diamanten auf der ganzen Welt und lassen ihre Besitzer einen besonderen Status genießen.

Ever since diamonds have been a myth and had a magical impact on people. The history of diamonds within human society began 3000 years ago in old India where maharajahs were obsessed by their appearance. Despite the fact that the word diamond has its origin in Greece (adamas = the untameable), diamonds were not known in the ancient Greece. On the contrary diamonds were popular in the old Empire of Rome and it was widely common that people believed in their supernatural power. Made of carbonate, formed under pressure and high temperatures the diamond became a legendary jewelery over the course of time. Unfading, indestructible, incomparable and with eternal beauty diamonds bewitch their owners around the world and provide them with a special social status.



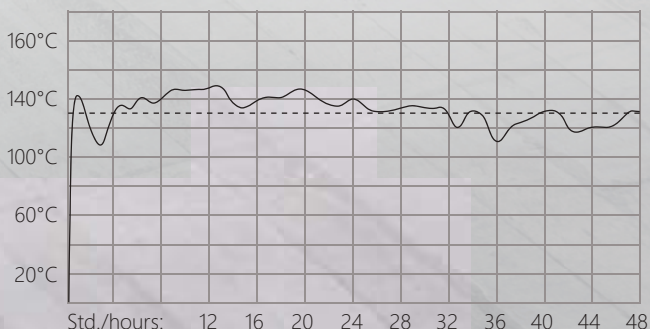
Der Spezial-Katalog mit sämtlichem Zubehör **Jetzt kostenlos anfordern**
Tel. 02372 - 92 74 0 oder auf www.neumaerker.de

The special catalogue with all accessories **Order your copy now**
Tel. +49 (0)2372 92 74-34 or -68 or at www.neumaerker.de

CHEF'S CHOICE OUTDOOR KITCHEN

EFFIZIENZ UND PRÄZISION

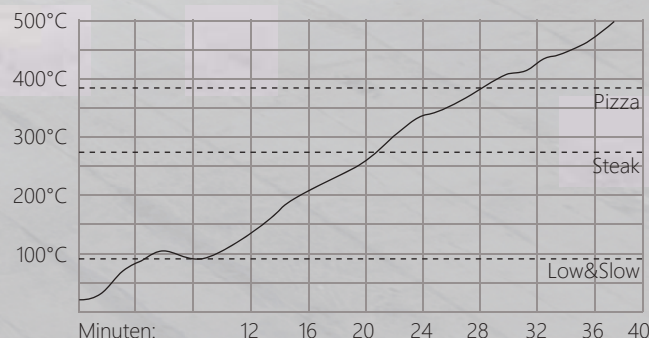
Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur. Constant temperature up to 48 hours with only one charcoal filling. Due to the minimal air stream the charcoal is constantly glowing the whole runtime at the required temperature.



LEISTUNG UND PERFORMANCE

Ultra-schnelle Aufheizzeit: In 15 Minuten auf konstanten 130°C, bereits nach ca. 25 Min. voll einsatzbereit für Grillen auf hohen Temperaturen (abhängig von Kohle und Luftfeuchtigkeit) durch das Kaminprinzip.

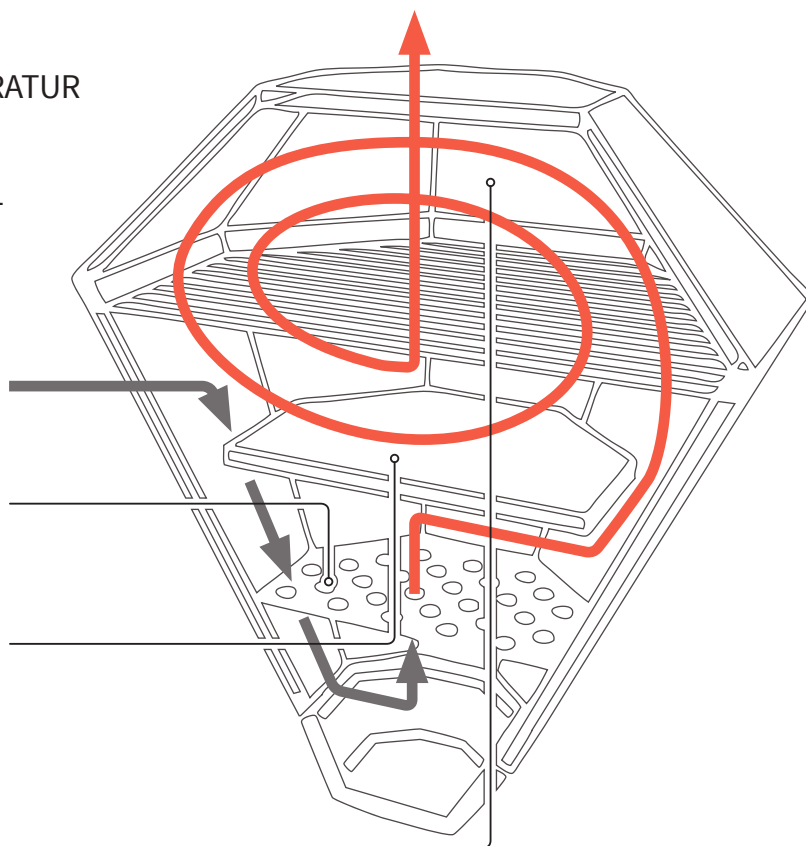
Ultra fast heating-up time: In 15 minutes at constant 130°C, after only approx. 25 min. ready for operation at high temperatures (dependent on used charcoal and humidity) due to the funnel principle.



DURCH DEN LUFTREGLER KANN DIE TEMPERATUR GRADGENAU GEREGELT WERDEN

THROUGH THE AIRFLOW YOU CAN CONTROL THE TEMPERATURE PRECISELY

1. Die Luft gelangt durch die doppelwandige Edelstahl-Hülle in die Feuerbox
The air gets into the firebox through the double-walled stainless steel body
2. Auf dem Feuerrost wird die Kohle kontinuierlich mit frischer Luft versorgt
On the fire grid the charcoal is provided with a steady stream of fresh air
3. Die optionale Deflektorplatte verhindert die direkte Hitze der Kohlen, damit die Speisen langsam und gleichmäßig garen und auf diese Weise der direkte Kontakt zum Feuer vermieden wird
The optional deflector plate is a great accessory that protects your food from the heat of the charcoal and the direct fire for even cooking results
4. Es entsteht ein gleichmäßiger Heißluftstrom unter der Kuppel, in dem die Speisen schonend gegart werden
There is an even ventilation of hot air under the dome where you can cook your food easily



Die praktische Aschewanne an der Spitze des Diamanten lässt sich mit wenigen Handgriffen komplett abnehmen und auskippen. Angenehmer kann ein Grill nicht gereinigt werden.

The convenient ash tray at the diamonds peak can be removed very easily. The most convenient cleaning.



Durch die exakte Regulierung des Luftzugs lässt sich die Temperatur präzise einstellen. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über Stunden auf konstanter Temperatur.

The precise regulation of the airflow enables you to adjust the temperature accordingly. Due to the minimal air stream the charcoal retains its temperature for hours.

BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE



DER NEUE TREND

Die Bubble Waffle ist der neue Star auf Street Food Festivals, Märkten und in Eis-Dielen.

THE NEW TREND

Bubble Waffle is the new star on street food festivals, fairs and in ice cream cafés.

VORTEILE // PROS

- + **Kult:** Die Kunden stehen Schlange!
 - + **Hohe Zahlungsbereitschaft:** Kunden bezahlen außergewöhnlich hohe Preise für die Trendwaffle.
 - + **Individualisierung:** Ihre Kunden können aus verschiedenen Zutaten ihre persönliche Waffle zusammenstellen.
 - + **Vielseitigkeit:** Mit Früchten, Süßwaren oder Schokolade und Nüssen. Die Bubble Waffle trifft jeden Geschmack.
 - + **Mobil:** Der geringe Platzbedarf erleichtert den Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.
- + **Cult:** *The customers are queuing up!*
 - + **High willingness to pay:** *Customers are willing to pay particularly high prices for the trend waffle.*
 - + **Individualisation:** *Your customers can create their personal waffle with different ingredients.*
 - + **Versatility:** *With fruits, candies or with chocolate and nuts. The Bubble Waffle meets everybody's taste.*
 - + **Mobile:** *The little space requirement allows the application in various places.*

Bubble Waffeln sind der neue Trend aus Asien. Die Waffle ist besonders beliebt in Hong Kong. Dort gibt es sie bereits seit den 50er Jahren, weshalb sie oft auch einfach Hongkong Waffles genannt werden. Doch die Bubble Waffle entwickelt sich gerade weltweit zu einem Trendphänomen. Zuerst sind die Egg Waffles in Amerika angekommen. Restaurants in New York machten die Waffeln zum Kult. Von dort aus ist die Waffle 2017 dann in die europäischen Metropolen gelangt. Und auch hier gibt es vor Cafés und Restaurants lange Schlangen. Alle wollen die Waffle probieren und nehmen dafür auch lange Wartezeiten und hohe Verkaufspreise in Kauf.

Was die Waffle zum Trend macht, sind die außergewöhnlichen Geschmacks-kombinationen. Nicht selten sieht man Waffeln, die mit Keksen und anderen Süßigkeiten gefüllt sind. Die Variationen reichen von fruchtigem Erdbeereis mit Obst und Sahne bis zu Schokoladeneis mit Karamellsoße und Schokoriegeln. Selbst knusprige Frühstücksflocken lassen sich als Füllung verwenden. Der Trend entstand durch die zahlreichen Wahlmöglichkeiten. Wer erfolgreich Bubble Waffeln verkaufen möchte, sollte seinen Kunden die Auswahl aus möglichst vielen Zutaten bieten, damit jeder seine eigene, einzigartige Version der Waffle kreieren kann.

Bubble waffles are the new trend from Asia. The waffle is especially popular in Hong Kong. They have been around since the 1950s, which is why they are often called Hong Kong Waffles. But the Bubble Waffle is currently developing into a worldwide food trend. First, the Egg Waffles arrived in America. Restaurants in New York made the waffles popular. Shortly after this, the waffle arrived in 2017 in the European capitals. And here, too, there are long queues in front of cafes and restaurants. Everybody wants to try the waffle and accepts long waiting times and high selling prices. What makes the waffle a trend is the extraordinary combination of flavors. It is common to see waffles filled with biscuits and other candies. The variations range from strawberry ice cream with fruits and whipped cream to chocolate ice cream with caramel sauce and chocolate bars. Even crispy cereals can be used as a filling. So the trend is created by the choices. Those who want to successfully sell Bubble Waffles should offer their customers as many different toppings as possible, so that everyone can create their own unique version of the waffle.



Speiseeisvitrine Ice

Die praktische Mini-Eisvitrine erlaubt das Lagern und Servieren von 2 oder 3 Eissorten mit wenig Platzbedarf. Details auf Seite 130.

Ice Cream Display

The clever mini ice cream display is perfect for storing 2 or 3 ice cream flavours on little space. Details on page 130.

Kühl-Display

Mit vielen verschiedenen Zutaten erhöhen Sie die Attraktivität. So können Ihre Kunden sich ihre individuelle Waffel kreieren. Details auf Seite 132.

Cooling Display

With many different ingredients you can increase your success. Let your customers create their individual waffles. Details on page 132.

Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Bubble Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 41.

Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Bubble Waffles in paper cornets. Details on page 41.



Bubble Waffle Maker

Das neue Waffeleisen von Neumärker ist der erste Bubble Waffle Maker, der komplett in Deutschland gefertigt wird und im Einklang mit den CE-Normen ist. Neumärker Made-in-Germany: Professionelle Qualität für den Dauereinsatz. Details auf Seite 41.

Bubble Waffle Maker

The new Neumärker waffle iron is the first Bubble Waffle Maker that is completely manufactured in Germany and that is in accordance with the CE standards Neumärker Made-in-Germany: Professional quality you can rely on. Details on page 41.

Bubble-Waffle-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 54.

Bubble-Waffle-Mix

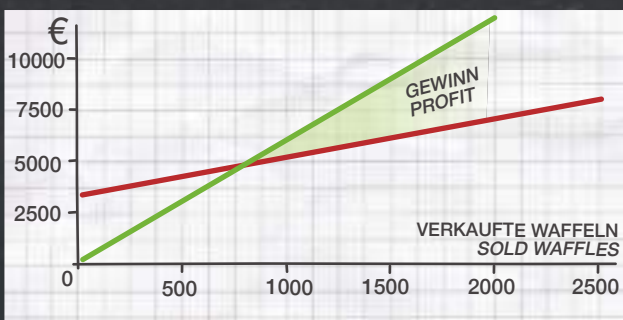
How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 54.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

| | |
|----------------|--------------------------------|
| 780,- | Bubble Waffle Maker (Seite 41) |
| +1246,- | Bubble Waffle Maker (page 41) |
| +1450,- | Speiseeisvitrine (Seite 130) |
| | Ice Cream Display (page 130) |
| + 58,50 | Kühl-Display (Seite 132) |
| | Cooling Display (page 132) |
| | 3 Spitztütenstände (Seite 41) |
| | 3 Cornet Stands (page 41) |
| 3534,50 | Investitionskosten (€) |
| | investment cost (€) |

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

| | |
|-------------|--|
| 1,18 | ca. 125g Bubble-Waffle-Mix (Seite 54) |
| + 0,12 | approx. 125g Bubble-Waffle-Mix (page 54) |
| + 0,35 | Eis |
| + 0,07 | Ice Cream |
| | Füllung |
| | Filling |
| | Spitztüte (Seite 41) |
| | Cornet (page 41) |
| 1,72 | Wareneinsatz (€) |
| | cost of sales (€) |



4,28

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 6,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 6.00 €)

Bei nur 50 verkauften Bubble Waffeln pro Tag können Sie bereits nach 17 Tagen Gewinn machen!

After only 17 days with 50 sold Bubble Waffles each you are able to make profit!

POMMES-WAFFELN

WAFFLE FRIES



DIE SEHEN JA AUS WIE POMMES!

Die süßen Waffel-Sticks sind der ideale Snack bei einem Spaziergang durch die Stadt oder über den Weihnachtsmarkt.

HEY, THEY LOOK LIKE FRIES!

The sweet waffle sticks are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a Christmas market.

VORTEILE // PROS

- + **Witziges Design:** Amüsante Waffelform als lokaler Kult-Snack.
- + **Originalität:** Differenzierung von der Konkurrenz durch außergewöhnliches Produkt.
- + **Hoher Gewinn:** Die fantasievollen Waffeln animieren zum Kauf bei hoher Zahlungsbereitschaft.
- + **Kundenbindung** durch einzigartiges Produkt.
- + **Geringer Platzbedarf:** Perfekt für den mobilen Einsatz oder als Ergänzung im Ladenlokal.
- + **Fun design:** Witty shaped waffles as local cult snack.
- + **Originality:** Distinguish your business from competitors with an exceptional product.
- + **High profit:** The fancy waffles animate your customers to buy with a high willingness to pay.
- + **Customer loyalty** through a unique product.
- + **Little space requirements:** Perfect for the mobile application or as addition in a shop.

Pommes-Waffeln sind die neue Snack-Idee aus der Neumärker Manufaktur. Die Sticks sehen aus wie Pommes, doch sind es in Wirklichkeit verführerisch süße Waffeln. Abgerundet wird das Konzept mit einer roten und einer weißen Soße als Ketchup- und Mayo-Ersatz. Hierfür kann z.B. Erdbeersoße sowie eine Creme aus Sahne und Vanille genutzt werden.

Das witzige Konzept überzeugt durch eine einfache Illusion und eine geschmackliche Überraschung. Die süßen Pommes lassen sich leicht unterwegs verzehren oder gemütlich am Tisch zum Kaffee genießen. Die Herstellung benötigt nur sehr wenig Equipment und ist so ideal für den Einsatz auf Märkten und Festen geeignet. Das Konzept lässt sich aber genau so leicht in bestehende Cafés, Bistros und Bars integrieren, um den Gästen etwas zum Snacken zu bieten.

Waffle Fries are the new snack idea from the Neumärker manufactory. The sticks look like fries, but are actually sweet waffles. The concept is completed with a red and a white sauce as ketchup and mayo replacement. For this purpose you can simply use strawberry sauce and cream with some vanilla.

The funny concept convinces by the simple contrast: It is not what it looks like. The sweet fries can be easily eaten on the go or can be comfortably enjoyed together with a coffee.

The production requires very little equipment and is therefore ideally suitable for the application on fairs and festivals. However, the concept can be integrated easily into existing cafés, bistros and bars to give guests something surprising to snack.



Erdbeersoße und Vanillecreme perfektionieren das Konzept

Strawberry sauce and vanilla creme complete the concept

Pommes-Waffeleisen

Das neue Waffeleisen für Pommes-Waffeln: Professionelle Made-in-Germany Qualität aus der Neumärker Manufaktur. Mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer für perfekte Backergebnisse. Details auf Seite 40.

Waffle Fries Maker

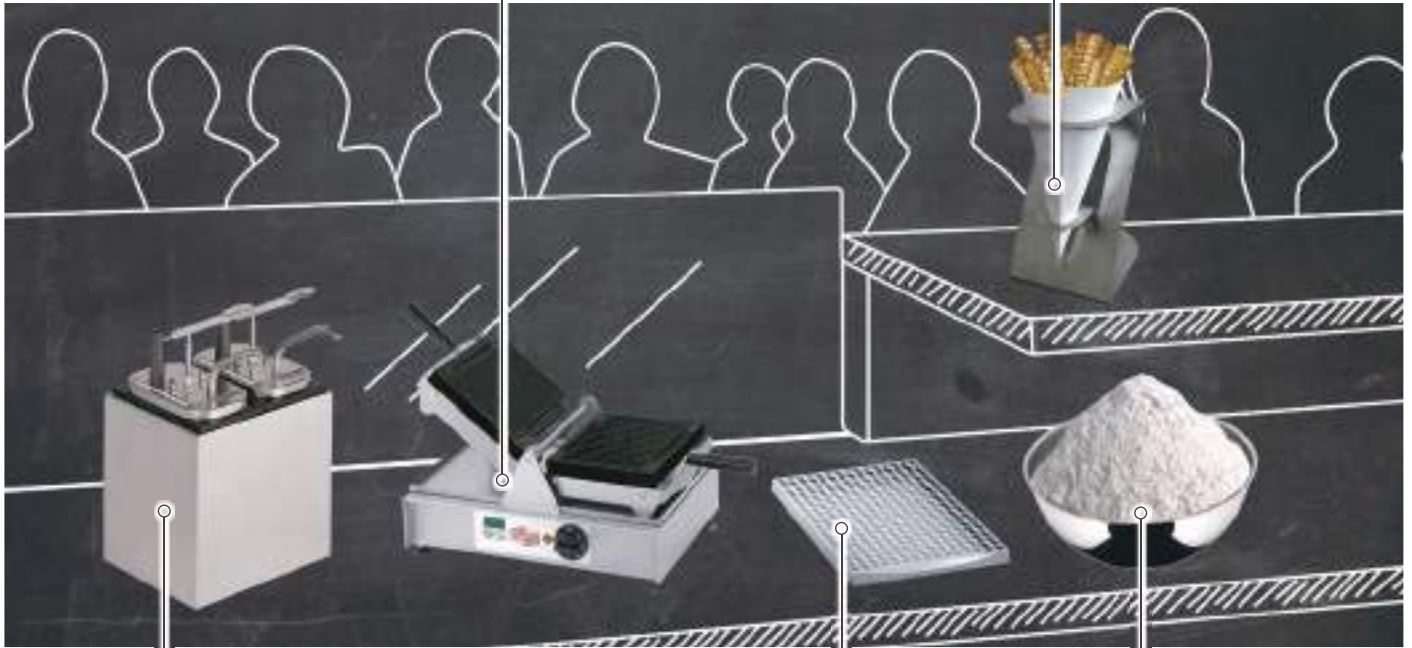
The new waffle maker for Waffle Fries: Professional Made-in-Germany quality from the Neumärker manufactory. The digital timer is adjustable to the second and ensures perfect baking results. Details on page 40.

Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Pommes-Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 40.

Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Waffle Fries in paper cornets. Details on page 40.



Soßenspender

Eine einfache und saubere Möglichkeit, verschiedene Dressings und Soßen schnell zu portionieren. Bei Bedarf auch für Selbstbedienung geeignet. Details auf Seite 92.

Sauce Dispenser

An easy and clean way to serve sauces and dressings quickly. Also suitable for self-service. Details on page 92.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 57.

Waffle Grid

Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 57.

Waffle-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren. Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 53.

Waffle-Ready-Mix

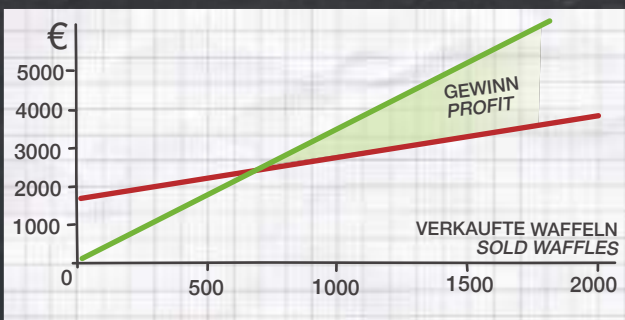
How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 53.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

| | |
|---------|-------------------------------|
| 780,- | Pommes-Waffeleisen (Seite 40) |
| | Waffle Fries Maker (page 40) |
| + 875,- | Soßenspender (Seite 92) |
| | Sauce Dispenser (page 92) |
| + 62,- | Waffelrost (Seite 57) |
| | Waffle Grid (page 57) |
| + 58,50 | 3 Spitztütenstände (Seite 40) |
| | 3 Cornet Stands (page 40) |
| <hr/> | |
| 1775,50 | Investitionskosten (€) |
| | Investment cost (€) |

KOSTEN PRO PORTION // COST PER PORTION

| | |
|--------|---|
| 0,59 | ca. 100g Waffle-Ready-Mix (Seite 53) |
| | approx. 100g Waffle-Ready-Mix (page 53) |
| + 0,40 | Soßen |
| | Sauces |
| + 0,07 | Spitztüte (Seite 40) |
| | Cornet (page 40) |
| <hr/> | |
| 1,06 | Wareneinsatz (€) |
| | Cost of sales (€) |



2,44

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 3.50 €)

Bei nur 50 verkauften Portionen pro Tag können Sie **bereits nach 15 Tagen** Gewinn machen!

After only 15 days with 50 sold portions each you are able to make profit!

EIS TEPPANYAKI 2.0

EVOLUTION



DAS FRISCHE FRONT-COOKING-EIS

Blitzschnell wird das Eis nach Kundenwunsch frisch zubereitet. Begeistern Sie Ihre Gäste mit dieser Show.

THE FRONT-COOKING ICE CREAM

Quick preparation of fresh ice-cream according to the customer's request. Entertain your guests with this show.

VORTEILE // PROS

- + **Qualität kommunizieren:** Frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden.
- + **Show-Effekt:** Die handwerkliche Zubereitung dient als Besuchermagnet.
- + **Individualisierung und Vielseitigkeit:** Ihre Kunden können aus einer Vielzahl von frischen Zutaten wählen: Milch, Yoghurt, Kaffee, Säfte, Schokolade, Nüsse, Früchte, Cookies, Liköre u.v.m.
- + **Differenzierung vom Wettbewerb:** Die einzigartige Zubereitung macht neugierig und bindet Kunden.
- + **Effizienz:** Es muss keine Vielfalt an Eissorten gelagert werden. Alles wird frisch zubereitet.

- + **Communicate quality:** Fresh preparation directly in front of your customers.
- + **Show effect:** The manual preparation is a visitors magnet.
- + **Individualisation and choice:** Your customers can choose from a variety of fresh ingredients: Milk, yogurt, coffee, juices, chocolate, nuts, fruits, cookies, liqueurs, etc.
- + **Distinguish your business from competitors:** The unique preparation effects curiosity and loyalty.
- + **Efficiency:** No variety of ice cream flavours has to be stored, everything is prepared on demand.

Jeder Kunde kann sich seine persönliche Eissorte selbst zusammenstellen. Ob mit trockenen Zutaten wie Keksen und Cookies, Schokolade, Nüssen und Pralinen, mit frischem Obst, oder einer kreativen Geschmackskombination aus mehreren Ingredienzien. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet. Der innovative Eis-Trend von Neumärker.

Each customer can create his own ice cream flavour. Whether with dry ingredients such as biscuits and cookies, chocolate, nuts combined with chocolates, with fresh fruits, or a creative flavour combination of several ingredients. The selected ingredients are then, in front of the customers, processed to fresh ice rolls on the cold plate. Neumärker's innovative new ice cream trend.

- 1. Vorbereiten:** Die flüssige Eismasse auf die Platte geben und die vom Kunden gewünschten Zutaten hinzufügen.
- 2. Zerkleinern:** Die Zutaten mit den Spachteln zerkleinern und gleichmäßig mit der Eismasse vermischen.
- 3. Verteilen:** Die Eismischung auf der Platte glatt streichen. In kürzester Zeit ist die Masse gefroren.
- 4. Rollen:** Mit einem Spachtel Bahnen von der Platte schieben. Dabei entstehen automatisch die dekorativen Eis-Rollen.

- 1. Preparation:** Put the liquid ice cream mix onto the plate and add the desired ingredients.
- 2. Chopping:** Chop the ingredients with a spatula and process them to a homogenous mixture.
- 3. Spreading:** Smooth the ice cream mixture to a thin layer on the plate. In a short time it will be frozen.
- 4. Rolling:** Scrape straight sheets off the plate. Automatically they turn into the decorative ice cream rolls.



Eis Teppanyaki Mix

Bereiten Sie schnell und einfach leckere Eis Teppanyaki Rollen zu: Der Mix muss einfach nur mit Milch angerührt werden. So kann auch zwischendurch schnell Eismasse nachproduziert werden. Die neutrale Eismasse wird bei der Zubereitung nach Kundenwunsch individualisiert. Es wird keine Vitrine für verschiedene Eissorten benötigt und es wird auch nur so viel Eis zubereitet, wie verkauft wird. Details auf Seite 131.

Ice Teppanyaki Mix

Prepare tasty Ice Teppanyaki rolls quickly and easily: The mix just has to be mixed with milk. In this way new ice mass can be reproduced in a short time. The neutral ice mass is individualized during preparation according to the customers' demand. No showcase is needed for different types of ice cream and you only produce as much ice cream as you sell. Details on page 131.



Eis Teppanyaki 2.0

Die neue Generation der Eis Teppanyaki Platte. Mit Danfoss Hochleistungskompressor und innovativer Kühltechnik Made-in-Germany. So ist die konstante Kühlung auch bei 30°C Umgebungstemperatur gewährleistet. Details auf Seite 131.

Ice Teppanyaki 2.0

The new generation of the Ice Teppanyaki plate. With Danfoss high-performance compressor and innovative cooling technology Made-in-Germany. Thus, a constant cooling even at 30°C ambient temperature is ensured. Details on page 131.

Zutaten

Mit einer großen Auswahl an Zutaten für die Eisrollen schaffen Sie ein unwiderstehliches Angebot. So kann der Kunde seine persönliche Eissorte selbst bestimmen. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet.

Ingredients

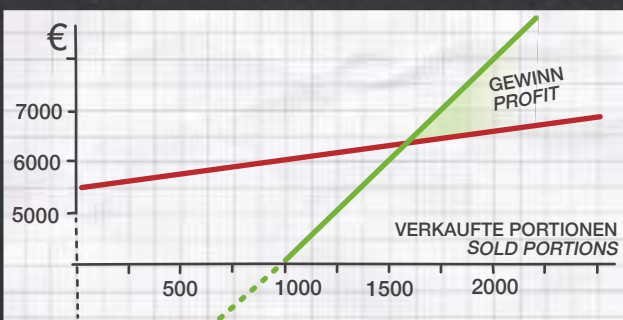
With a wide range of ingredients for the ice rolls your customers won't be able to resist. Everyone wants to create their own individual ice cream flavour. Then, on the cold plate, the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

| | |
|----------------|---|
| 5500,- | Eis Teppanyaki 2.0 (Seite 131) Ice Teppanyaki 2.0 (page 131) |
| + 12,40 | 2 Dosierer (Seite 131) 2 Dispensers (page 131) |
| + 20,- | 2 Spachtel (Seite 131) 2 Scrapers (page 131) |
| 5532,40 | Investitionskosten (€) investment cost (€) |

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

| | |
|-------------|---|
| 0,06 | Milch Milk |
| + 0,33 | Eis Teppanyaki Mix (Seite 131) Ice Teppanyaki Mix (page 131) |
| + 0,20 | Früchte oder Süßwaren Fruits or candy |
| 0,59 | Wareneinsatz (€) cost of sales (€) |



3,41

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 4,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 4.00 €)

Bei nur 50 verkauften Portionen pro Tag können Sie bereits nach 33 Tagen Gewinn machen!

After only 33 days with 50 sold portions each you are able to make profit!

TWIST POP®



DER KREATIVE SNACK-KUCHEN AM STIEL

Perfekt für den Aktionsverkauf! Das neue Konzept mit der schnellen Produktion im Cake Pop Maker ist ideal für Märkte und Feste.

THE CREATIVE SNACK CAKE ON A STICK

*Perfect for the sale on markets and festivals!
The new concept allows a quick preparation.*

- + Ideal für den **Straßenverkauf**.
 - + **Platzsparender** Aufbau der Geräte.
 - + Einzigartige Form als **visuelles Highlight**.
 - + **Individualisierung** des handgemachten Produktes schafft Aufmerksamkeit.
 - + **Schnelle und einfache Zubereitung**.
 - + **Differenzierung von der Konkurrenz** durch frisch hergestellte Cake Pops.
- + *Ideal for **take-away**.*
 - + **Space-saving** appliances.
 - + *Unique shape as **visual highlight**.*
 - + **Individualisation** of the hand-made product with chocolate or sprinkles.
 - + **Quick and easy preparation**.
 - + **Distinguish your business from competitors** with freshly made cake pops.

VORTEILE // PROS

Cake Pops sind zur Zeit absolut im Trend. Doch benötigen sie zur Herstellung viel Zeit und eine komplette Küche. Mit dem neuen Twist Pop® Konzept von Neumärker wird das Backen der beliebten Kuchen am Stiel jetzt schnell und einfach. Perfekt für den Verkauf auf Märkten, Festen, Konzerten oder in der Fußgängerzone. Die Kuchen am Stiel mit der dicken Schokoschicht sind einfach verführerisch. Denn verziert mit bunten Streuseln, Krokant, Kokos, Mandeln oder Ihren individuellen, kreativen Toppings fallen sie sofort auf. Mit dem Twist Pop® Ready-Mix mischen Sie den köstlichen Teig nur mit Wasser und etwas Butter an. Dies ist besonders praktisch im Außeneinsatz. Durch die Backform sehen die Twist Pop®s immer perfekt aus. Der Stiel wird hier gleich mit in die Kuchenkugel eingebacken und hält somit natürlich viel besser, als wenn er auf herkömmliche Weise nach dem Backen in den Kuchen gesteckt wird. Die besondere Riffelung der Twist Pop®s ist perfekt geeignet, um beim Dippen viel Schokolade aufzunehmen. Außerdem verkürzt sich die Backzeit der Twist Pop®s durch die vergrößerte Oberfläche der Riffel, damit Sie in kurzer Zeit möglichst viele Portionen backen und verkaufen können.



Cake Pops are the new baking trend. But you need a lot of time and furthermore a complete kitchen to prepare them. With Neumärker's new Twist Pop® concept it's quick and easy to bake the popular cakes on a stick. Perfect for markets, fairs, festivals or in shopping centers. The Twist Pop®s with the thick chocolate coating are just tempting. And decorated with colourful sprinkles, brittle, coconut, almonds or your personal creative toppings they are a real eye-catcher.

The Twist Pop® Ready-Mix allows an easy preparation of a delicious dough only by mixing it with water and butter. This is especially convenient when you are working outside. The baking moulds make the Twist Pop®s always look perfect. The stick is directly baked with the cake ball which provides a much better stability compared to the conventional method of inserting it after baking. The special corrugation of the Twist Pop®s is perfect to take up much chocolate. In addition it reduces the baking time due to the larger surface, so you can bake and sell as many Twist Pop®s as possible.

Speisenbehälter

Perfekt für die griffbereite Aufbewahrung verschiedener Toppings. Details auf Seite 219.

Food Container

Perfect for the handy storage of various toppings. Details on page 219.

Cake Pop Maker Twist Pop®

Durch die Backplatten wird die Form der Twist Pop®s immer perfekt ausgebacken. Das Schwenken verteilt den Teig in der Backform. Die ideale Hitzeabgabe durch direkten Kontakt sorgt für kurze Backzeiten. Details auf Seite 39.

Cake Pop Maker Twist Pop®

Due to the baking moulds the Twist Pop®s will always appear with a perfect shape. The swiveling of the baking plates spreads the dough in the mould. The ideal heat transmission through direct contact provides short baking times. Details on page 39.

Twist Pop® Ständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an. Details auf Seite 39.

Twist Pop® Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention. Details on page 39.



Schokowärmer

Einfach die Twist Pop®s in Schokolade tauchen und danach durch bunte Streusel oder andere Toppings drehen. Details auf Seite 104.

Chocolate Warmer

Just dip the Twist Pop®s into the chocolate and turn it afterwards through colourful sprinkles or other toppings. Details on page 104.

Holzstäbe

Die speziellen Holzstäbe aus Buchenholz sind besonders stabil. Das edle und glatte Hartholz ist sehr hochwertig und wird in Deutschland gefertigt. Details auf Seite 39.

Wooden Sticks

The special sticks made of beech are particularly solid. The smooth and noble high-quality hardwood is manufactured in Germany. Details on page 39.

Twist Pop® Ready-Mix

Die neue Teigmischung besitzt einen süßen, einmalig aromatischen Geschmack und muss nur mit Wasser und Butter angerührt werden. Dies ist vor allem auf Märkten und Festen praktisch, wenn keine Küche zur Verfügung steht. Details auf Seite 54.

Twist Pop® Ready-Mix

The new dough mixture has a sweet and unique taste similar to the original. It has just to be mixed with water and butter which is especially convenient if you are on fairs or festivals without access to a kitchen. Details on page 54.

NEUMÄRKER TWIST POP®

+ EINFACHE UND SCHNELLE ZUBEREITUNG

Ready-Mix mit Wasser anrühren, Teig mit Stiel in den Cake Pop Maker einfüllen, kurz backen, oberflächlich abkühlen lassen, in Kuvertüre tunken, abkühlen lassen.

+ STABILITÄT

Die Stiele werden mitgebacken und verbinden sich so fest mit dem Twist Pop®.

+ DIE EINZIGARTIGE RIFFELUNG

sorgt dafür, dass besonders viel Schokolade aufgenommen wird. Gleichzeitig verkürzt die vergrößerte Oberfläche die gesamte Backzeit.

HERKÖMMLICHE CAKE POPS

- AUFWENDIGE ZUBEREITUNG

Teig anrühren, Kuchen backen, zerbröseln, Brösel zu neuem Teig anrühren, Kugeln per Hand formen, kalt stellen, Stiele in Schokolade tunken und dann in Kugeln stecken, wieder kalt stellen, in Schokoladenkuvertüre tunken und noch einmal abkühlen lassen.

NEUMÄRKER TWIST POP®

+ QUICK AND EASY PREPARATION

Prepare Ready-Mix with water, fill it with the stick into the Cake Pop Maker, short baking time, let the surface cool down a little, dip it into chocolate, let it cool down.

+ STABILITY

The sticks are already in the cakes while baking and thus connect very firmly with each other.

+ THE UNIQUE CORRUGATION

allows to take up much chocolate and at the same time it reduces the baking time due to the enlarged surface.

CONVENTIONAL CAKE POPS

- EFFORTFUL PREPARATION

Mix the dough, bake a cake, crumble it into pieces, mix the crumbs to a new dough, form balls with your hands, let it cool down, dip sticks into chocolate and insert them into the cake balls, let it cool down, dip it into chocolate and let it cool down again.

CRÊPES



LECKERE CRÊPES À LA FRANÇAISE

Einfach und schnell. Mit dem Neumärker Crêpes Konzept starten Sie perfekt in das erfolgreiche Snackgeschäft.

DELICIOUS CREPES À LA FRANÇAISE

Quick and easy. The Neumärker Crêpes Concept is the perfect way to start a successfull snack business.

VORTEILE // PROS

- + **Beliebt:** Crêpes sind überall ein gern-gesehener Umsatzbringer.
- + **Geringer Wareneinsatz** bei vergleichsweise hoher Marge.
- + **Vielseitigkeit** durch unterschiedliche Toppings: Erdbeeren, Schokolade, Bananen...
- + **Geringe Investitionskosten:** Ein eigenes Geschäftsmodell mit minimalem Equipment.
- + **Mobil:** Der geringe Platzbedarf erleichtert den Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.
- + **Einfach:** Mit den Teigmischungen gelingen direkt perfekte, leckere Crêpes.
- + **Popular:** Crepes are always a welcome sales driver.
- + **Small costs of sales** while procuring a high margin.
- + **Versatility** through different toppings such as strawberries, chocolate, bananas...
- + **Low investment costs:** Your own business model with a minimum of equipment.
- + **Mobile:** The little space requirements allow the application in various places.
- + **Easy:** With the dough mixtures you can directly bake perfect delicious crepes.

Auf fast allen Märkten, Stadtfesten und Volksfesten ist der Crêpes-Stand ein fester Bestandteil. Und das aus gutem Grund. Denn Crêpes gehören zu den traditionellen Verkaufsschlagern auf Veranstaltungen unter freiem Himmel. Crêpes sind bei allen beliebt, so dass der Erfolg beim Verkauf fast schon garantiert ist. Und durch den geringen Wareneinsatz im Vergleich zum allgemein akzeptierten Verkaufspreis bleibt auch genug Luft für einen ordentlichen Gewinn.

Ob ganz einfach mit Zimt und Zucker, mit Nuss-Nougat-Creme, Schoko-Banane, Erdbeermarmelade oder für den herzhaften Heißhunger mit Schicken und Käse. Am Crêpes-Stand findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

Das Neumärker Crêpes-Konzept bietet alles für einen erfolgreichen Start in das Crêpes-Geschäft. Zum Beispiel unsere Fertigteigmischung, die nur mit Wasser angerührt werden muss, was die Produktion von neuem Teig vor Ort immens vereinfacht. Oder unseren Schoko-Creme-Wärmer, in dem Nuss-Nougat-Brottaufstrich warm gehalten wird, damit er sich mit der praktischen Spenderflasche schnell und einfach auf den Crêpes verteilen lässt.

A crepes stand is a well established feature at fairs, festivals and markets. For a good reason. Crepes are one of the traditional bestsellers at outdoor events. Everybody loves crepes, so the successful sale is almost guaranteed. And the low costs of sales compared to the generally accepted selling price leaves enough space for a decent profit.

Cinnamon and sugar, with hazelnut spread, chocolate and banana, strawberry jam or for the savoury taste with ham and cheese. Everyone will find something at a crepes stand.

The Neumärker crepes concept offers everything for a successful start into the crepes business. For example our Ready-Mix which only has to be stirred with water and thus simplifies the production of new dough tremendously. Or our Chocolate-Cream-Warmer which keeps the hazelnut spread warm so it can be spread quickly and easily over the crepes with the convenient dispenser bottle.



Crêpesgerät

Professionelles Crêpeseisen mit massiver Gussplatte, damit die Hitze konstant gehalten wird. Der Gasbetrieb sorgt für den mobilen Einsatz auf Märkten, alternativ kann natürlich auch ein Elektrogerät für den Indoor-Einsatz genommen werden. Details auf Seite 60, 70-71.

Crêpes Maker

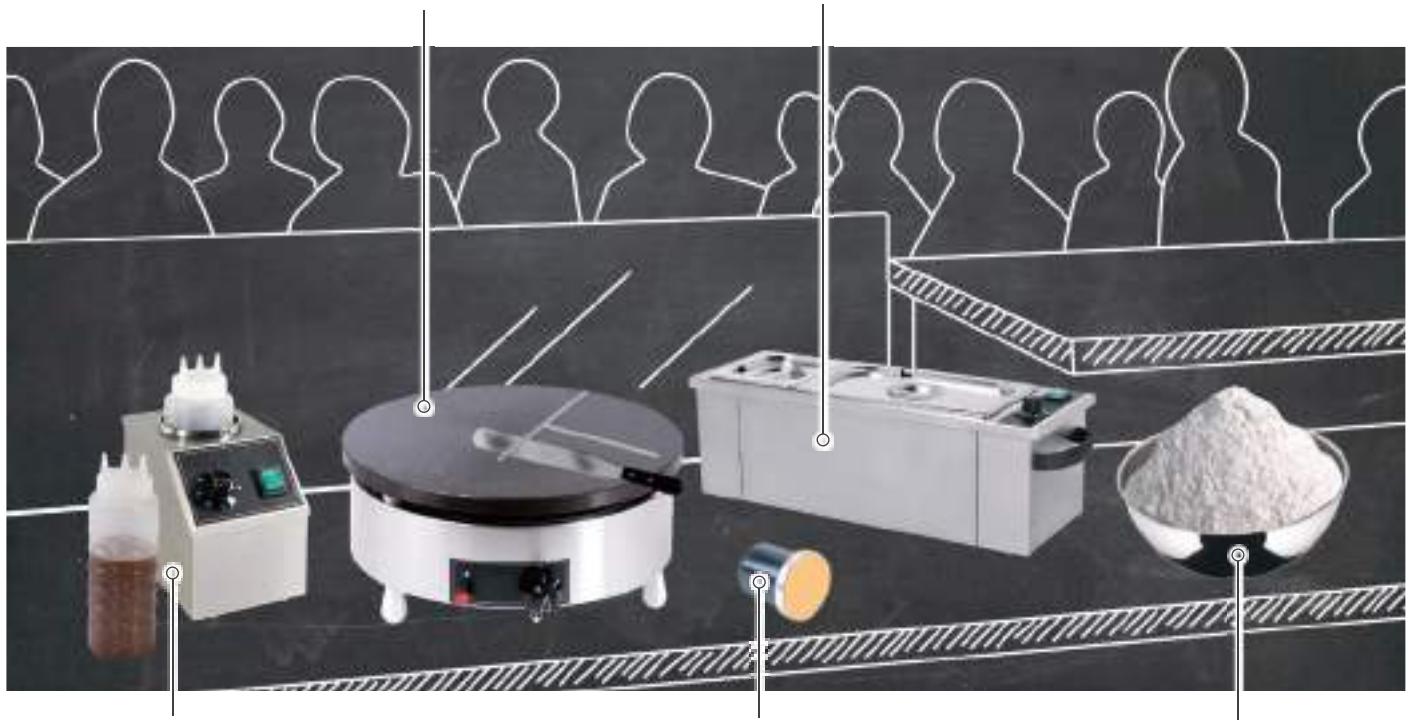
Professional crêpes maker with a massive cast plate to keep the temperature constant. Powered by gas for the mobile application on markets. As an alternative you can choose an electric unit for indoor application. Details on page 60, 70-71.

Soßenbar

Perfekt zum Warmhalten verschiedener Soßen. Als Einbau- oder Auf Tischgerät verwendbar. Details auf Seite 73.

Sauce Bar

Perfect for keeping sauces warm. Applicable as table-top unit or built-in unit. Details on page 73.



Schoko-Creme Wärmer

Schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere Soßen verteilen. Nuss-Nougat-Cremes werden warm gehalten, damit sie sich leichter verteilen lassen. Details auf Seite 72.

Chocolate Spread Warmer

Quick and easy portioning of liquid chocolate and other sauces. Chocolate spreads are kept warm to facilitate portioning. Details on page 72.

Cleaner Pad

Zum schnellen Reinigen und Einfetten der Platte. Abrieb- und hitzebeständig. Details auf Seite 61.

Cleaner Pad

For the quick cleaning and greasing of the plate. Abrasion and heat resistant. Details on page 61.

Crêpes-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 61.

Crepes-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 61.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

| | |
|----------------|---|
| 498,- | Economic Crêpes Gas (Seite 71) Economic Crêpes Gas (page 71) |
| + 37,50 | Cleaner Pad (Seite 61) Cleaner Pad (page 61) |
| + 454,- | Soßenbar (Seite 73) Sauce Bar (page 73) |
| + 31,80 | Crêpes-Verteiler und -Wender (Seite 61) Crêpes Spreader and Turner (page 61) |
| + 347,00 | Schoko-Creme Wärmer (Seite 72) Chocolate Spread Warmer (page 72) |
| 1368,30 | Investitionskosten (€) investment cost (€) |

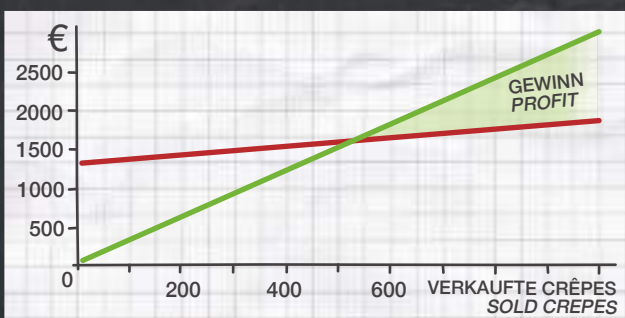
KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

| | |
|-------------|---|
| 0,15 | Crêpes-Ready-Mix (Seite 61) Crepes-Ready-Mix (page 61) |
| + 0,30 | Füllung topping |
| 0,45 | Wareneinsatz (€) cost of sales (€) |

2,55 GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 3.00 €)

Bei nur 50 verkauften Crêpes pro Tag können Sie bereits nach 11 Tagen Gewinn machen!

After only 11 days with 50 sold Crepes each you are able to make profit!



X-WAFFEL

X WAFFLE



Funktionsskizze // functional sketch

DIE WAFFEL MIT DEM X
Zwischen Deckel und Unterteil versteckt sich eine leckere Füllung. Innen voller Geschmack, außen bleiben die Hände sauber.

THE WAFFLE WITH THE X
Between lid and bottom a delicious filling is hidden. Taste inside and the hands stay clean.

VORTEILE // PROS

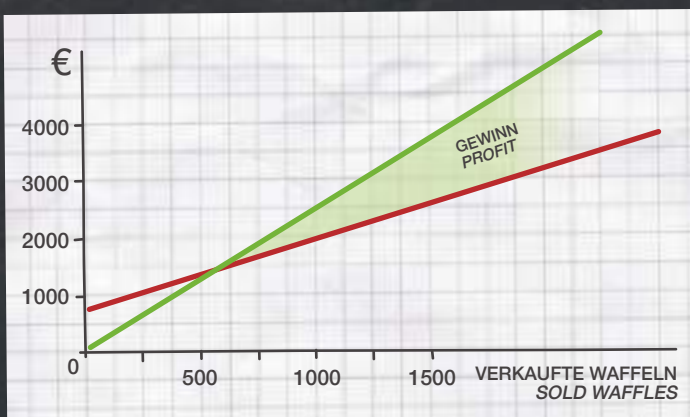
- + **Die Weltneuheit** von Neumärker: Gefüllte Waffeln ganz einfach selbst produzieren.
 - + **Die Waffel mit dem überraschenden X-Effekt.**
 - + **Kross gebacken** mit zartschmelzender Füllung.
 - + **Waffelburger** mit herzhaftem Kartoffel-Waffel-Teig.
 - + **Reduzierung von notwendigen Servietten** und Vermeidung von ärgerlichen „Schokoladenunfällen“.
 - + **Das Original** von Neumärker: Technik und Design gesetzlich geschützt.
- + **The innovation** by Neumärker: Produce filled waffles as easy as pie.
 - + **The waffle with the surprising X-Effect.**
 - + **Crispy outside** and soft and tasty inside.
 - + **Waffle burger** with the savoury Potato-Waffle-Mix.
 - + **Reduction of necessary napkins** or wrapping and avoiding of annoying „Chocolate Accidents“.
 - + **The original** by Neumärker: Technology and design protected by law.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

780,- | X-Waffeleisen (Seite 46)
X Waffle Maker (page 46)

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

| | |
|-------|---|
| 0,70 | ca. 120g Waffel-Ready-Mix (Seite 53) approx. 120g Waffle-Ready-Mix (page 53) |
| +0,50 | Schokoladensoße, Marmelade etc. chocolate sauce, jam etc. |
| 1,20 | Wareneinsatz für 1 Waffel (€) cost of sales for 1 waffle (€) |



1,30

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 2,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 12 Tagen** Gewinn machen!

After only 12 days with 50 sold waffles each you are able to make profit!

KARTOFFEL-WAFFEL

POTATO WAFFLE



KNUSPRIG UND HERZHAFT KARTOFFELIG

Garniert mit Schinken, Quark, Lachs, Käse oder Apfelkompott sind Kartoffel-Waffeln die neue Snack-Idee.

CRISPY WITH A SAVOURY POTATO FLAVOUR

Prepared with bacon, sour cream, salmon, cheese or apple sauce potato waffles are the new snack idea.

VORTEILE // PROS

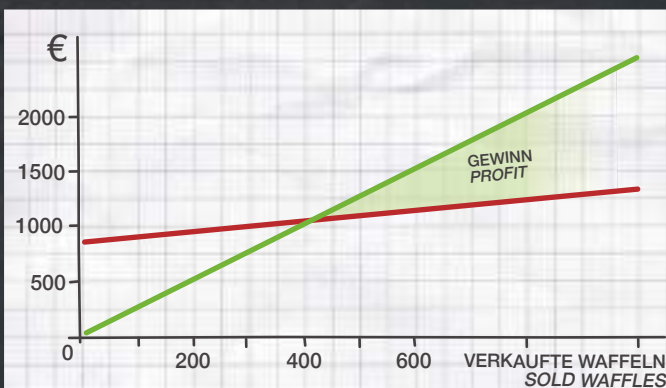
- + **Herzhafte Waffel** als trendige Snackalternative gesünder: weniger Fett als Reibekuchen.
- + **Bestechend in Form und Geschmack:** Die neue Art Kartoffelteig in seiner Perfektion.
- + **Ideal zur Ergänzung** eines süßen Backwarenverkaufs.
- + **Steigerung des Umsatzes** durch eine Vielzahl von Additionsmöglichkeiten (Schinken, Käse etc.).
- + **Differenzierung von der Konkurrenz** durch abgestimmtes Gesamtkonzept.
- + **Savoury waffle** is a unique snack alternative healthier: less fat than ordinary potato pancakes.
- + **Convincing shape and taste:** The new kind of potato dough at its best.
- + **Ideal to complement** a sweet pastry assortment.
- + **Increasing sales** through adding a wide variety of options (bacon, cheese, turkey etc.).
- + **Distinguish your business** from your competitors (giving you a unique selling proposition).

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

| | | |
|---------|--|--|
| 480,- | | Helios-Vertikalbacksystem (Seite 36) Helios Vertical Baking System (page 36) |
| + 345,- | | Kartoffel-Waffel Backplatten (Seite 37) Potato Waffle Baking Plates (page 37) |
| 825,- | | Investitionskosten (€) investment cost (€) |

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

| | | |
|--------|--|--|
| 0,24 | | ca. 40g Kartoffel-Waffel-Mix (Seite 55) approx. 40g Potato-Waffle-Mix (page 55) |
| + 0,24 | | Schinken, Quark, Käse etc. bacon, sour cream, cheese etc. |
| 0,48 | | Wareneinsatz für 1 Waffel (€) cost of sales for 1 waffle (€) |



2,02

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 2,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften Kartoffel-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 9 Tagen** Gewinn machen!

After only 9 days with 50 sold potato waffles each you are able to make profit!

LOLLY-WAFFEL

LOLLY WAFFLE



DIE EVENT-WAFFEL

4 Waffeln in ca. 1 Minute. Die Waffel am Stiel ist ideal für Laufkundschaft auf Märkten, Festen, Konzerten und in Fußgängerzonen.

THE EVENT WAFFLE

4 waffles in approx. 1 minute. The waffle on a stick is ideal for take-away customers on markets, cafés, concerts and in shopping centers.

VORTEILE // PROS

- + Ideal für den **Straßenverkauf**.
- + **Platzsparender** Aufbau der Geräte.
- + Waffel als **visuelles Highlight**.
- + **Individualisierung** des Produktes durch Schokolade oder Streusel.
- + **Schnelle Zubereitung:**
4 Waffeln in ca. 1 Minute.
- + **Einsparung:** Keine Verpackung der Waffel beim Verkauf notwendig.
- + *Ideal for **take-away**.*
- + **Space-saving** appliances.
- + *Waffle as a **visual highlight**.*
- + **Individualisation** of the product with chocolate or sprinkles.
- + **Short baking times:**
4 waffles in approx. 1 minute.
- + **Economic:** *No wrapping of sold waffles necessary.*

Die Lolly-Waffel ist die perfekte Waffel für Events, Märkte, Freibäder, Weihnachtsmärkte, Freizeitparks, Einkaufszentren... Überall dort, wo die Leute im Vorbeigehen zuschlagen und sich nicht mit Teller und Besteck niederlassen. Besonders Kinder lieben die Waffel, die sich langsam vom Stiel abknabbern lässt. Hier bieten sich auch kreative Vermarktungsmöglichkeiten als Tannenbaum- oder Schwertwaffel an. Die Lolly-Waffel hat weitere immense Vorteile für den Straßen- und Eventverkauf: Die Größe der Waffel fällt sofort auf, wenn Kunden damit unterwegs sind und ist so die beste Werbung für Ihren Waffelstand, die Sie sich wünschen können. Gleichzeitig ist die Waffel sehr dünn, so dass der Wareneinsatz minimal bleibt und die Backzeit gerade einmal eine Minute für 4 Waffeln beträgt. So ist die Lolly-Waffel die ideale Event-Waffel.



The Lolly Waffle is the perfect waffle for events, markets, fairs, amusement parks, shopping centers... Wherever people eat passing by and do not sit down with plate and cutlery. Especially children love the waffle that can slowly be nibbled off the stick. Here you have a lot of creative marketing possibilities like the Christmas Tree Waffle or the Sword Waffle. The Lolly Waffle offers various advantages for street vending or on events: The large waffle is a real eye-catcher. Everyone notices when a few customers are passing by with the waffle. And this is the best advertising your waffle stand can have. Furthermore the waffle is very thin. This minimises the cost of goods and ensures short baking times of approx. 1 minute for 4 waffles. That's why the Lolly Waffle is the ideal Event Waffle.

DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten nicht nur, es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, auch nichts daneben! Das sieht nicht nur besser aus, sondern spart auch Geld. Details auf Seite 56.

DispoHit

Baking waffles gets more convenient with the swifeling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. It looks professional and helps you to save money. Details on page 56.

Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Speziell in der richtigen Größe und Länge. Details auf Seite 57.

Wooden Sticks

that have the exact right fit and length for the Lolly Waffle. Details on page 57.

Waffelständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, die Waffel zu übergeben. Details auf Seite 57.

Waffle Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention and is also a hygienic solution. Details on page 57.



Lolly-Waffeleisen

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 49.

Lolly Waffle Maker

with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 49.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 57.

Waffle Grid

Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 57.

Schokowärmer

Einfach die Spitzen der Waffeln in Schokolade tauchen. Dies macht Ihre Waffeln attraktiver und ermöglicht einen höheren Verkaufspreis. Details auf Seite 104.

Chocolate Warmer

Dip the waffle tips into chocolate. This makes it more attractive and enables a higher pricing. Details on page 104.

Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 53.

Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 53.

Gastro Kraft Decrust

unterwandert eingebraunte Verkrustungen auf den Backplatten, so dass diese sich leicht reinigen lassen. Details auf Seite 209.

Gastro Kraft Decrust

undermines thick crustifications on the baking plates and makes it easy to clean. Details on page 209

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| 780,- | Lolly-Waffeleisen (Seite 49) |
| | Lolly Waffle Maker (page 49) |
| +850,- | DispoHit Portionierer (Seite 56) |
| | DispoHit Dispenser (page 56) |
| + 67,- | Waffelständer (Seite 57) |
| | Waffle Stand (page 57) |
| + 62,- | Multifunktions-Waffelrost (Seite 57) |
| | Multi Function Waffle Grid (page 57) |
| +330,- | Schokowärmer (Seite 104) |
| | Chocolate Warmer (page 104) |
| 2089,- | Investitionskosten (€) |
| | investment cost (€) |

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

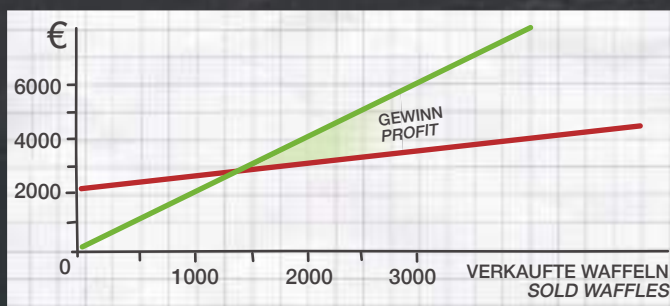
| | |
|-------------|--|
| 0,33 | ca. 55g Waffel-Ready-Mix (Seite 53) |
| | approx. 55g Waffle-Ready-Mix (page 53) |
| + 0,03 | Holzstab (Seite 57) |
| | wooden stick (page 57) |
| + 0,11 | Schokolade |
| | chocolate |
| 0,47 | Wareneinsatz für 1 Waffel (€) |
| | cost of sales for 1 waffle (€) |

1,53

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 2,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.00 €)

Bei nur 50 verkauften Lolly-Waffeln pro Tag können Sie bereits nach 28 Tagen Gewinn machen!

After only 28 days with 50 sold Lolly Waffles each you are able to make profit!



POTATO LOLLY



DER KREATIVE VERKAUFSSCHLAGER FÜR DEN TAKE-AWAY-VERKAUF

Denn die Leute werden neugierig, wenn sie Passanten mit dem ungewöhnlichen Snack für kleines Geld sehen.

THE CREATIVE POTATO LOLLIES ARE A BESTSELLER TO GO

Because people are curious when they are passing someone with the striking snack for little money.

VORTEILE // PROS

- + **Hingucker und Topseller** im Straßenverkauf.
- + **Kompaktes Konzept** mit frischen, variablen Produkten: Kartoffeln, Radieschen und anderes Gemüse.
- + **Kundenspezifische Veredelung** durch feine Gewürze.
- + **Schnelle und einfache Zubereitung** durch Frittieren.
- + **Abgrenzung** zu konventionellen Pommes.
- + **Edler Snack** aus reinen Kartoffeln.
- + **Striking topseller** for take-away.
- + **Compact concept** with a variety of fresh products: Potatoes, radish and other vegetables.
- + **Customer-specific upgrading** with fine spices.
- + **Quick and easy preparation** in a fryer.
- + **Differentiation** from normal chips and fries.
- + **Fine snack** made of natural potatoes.

Mit nicht einmal 20 Cent Wareneinsatz lässt sich der Potato Lolly zu verführerischen Preisen anbieten. Ideal, um Impulskäufe bei Menschenmengen auszulösen. Ob auf Events, Märkten oder Konzerten, in Freibädern, Freizeitparks oder in Einkaufszentren. Der Potato Lolly fällt auf. Er ist erfrischend anders. Er macht neugierig. Und wenn er dann zu günstigen Preisen angeboten wird, kann er massenhaft verkauft werden. Der Potato Lolly ist ein idealer Snack für den Take-Away-Verkauf, denn er kann unterwegs vom Stiel gegessen werden, so dass höchstens eine Serviette als Verpackungsmaterial nötig ist.

With less than 20 cents cost of goods you can offer the Potato Lolly for a seducing price. Ideally to initiate impuls buyings in crowds. Whether you are on events, markets, fairs, concerts, in amusement parks or shopping centers. The Potato Lolly is an eye-catcher with a refreshing new design. It makes people curious. And if you offer it for a low price you can sell masses of them. The Potato Lolly is the ideal Snack for a take-away vending. People can eat it off the stick while they are walking and there is only a napkin needed as wrapping.



Fritteuse Dual Power

Diese neue kompakte Fritteuse ist groß genug, um die fast 30 cm langen Stiele der Potato Lollies aufzunehmen. Beide Becken haben separate Fettablaufhähne, um die Reinigung möglichst einfach zu gestalten. Details auf Seite 96.

Fryer Dual Power

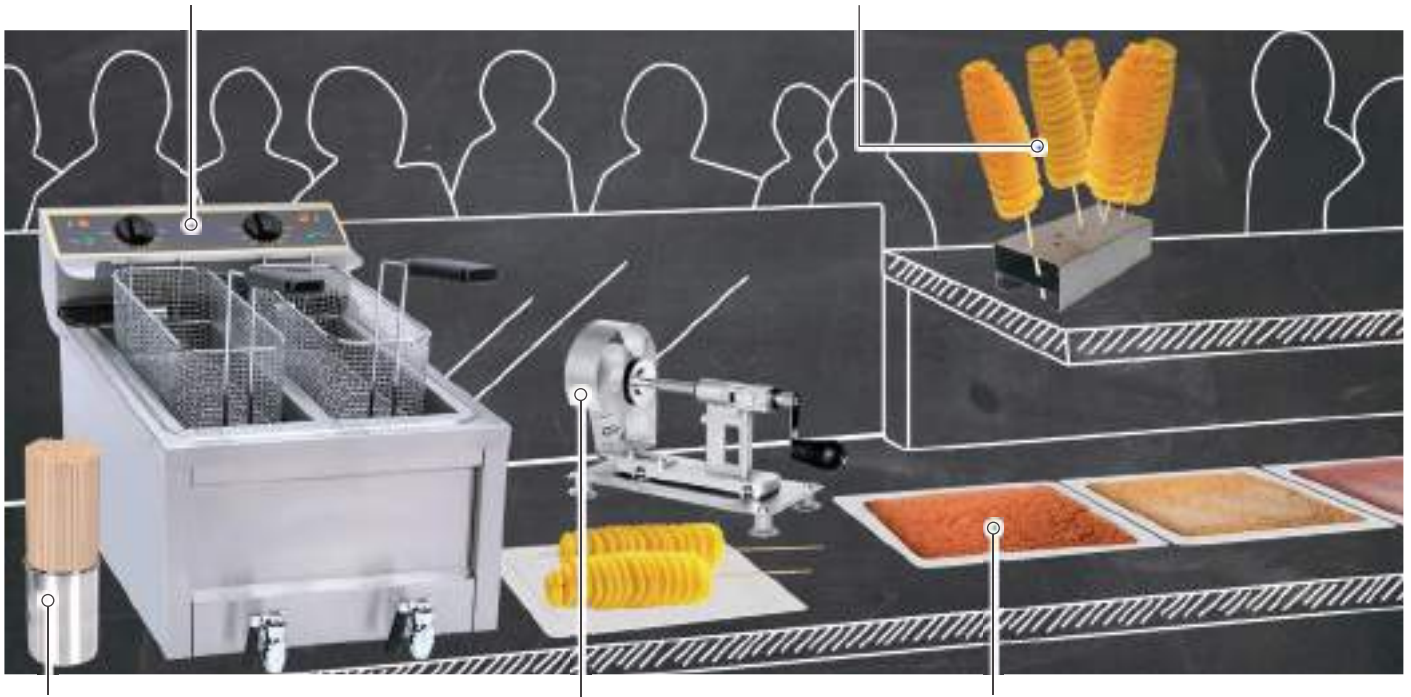
This new compact fryer has enough space to hold the almost 30 cm long spits. The convenient oil drains make cleaning as easy as pie. Details on page 96.

Lollyständer

Die attraktive Präsentation lockt die Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, den Lolly zu übergeben. Details auf Seite 57.

Lolly Stand

The stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 57.



Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Details auf Seite 96.

Wooden Sticks

are of course also available at Neumärker. Details on page 96.

Potato Lolly Maker

Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren. Details auf Seite 96.

Potato Lolly Maker

Stable manufacturing and easy application: Put the potato onto the stick, spin it through the Potato Lolly Maker and fry it afterwards. Details on page 96.

GN-Schalen

40 mm tiefe GN-Schalen in 1/3 oder 1/2 Größe eignen sich am besten, um den Potato Lolly durch leckere Gewürze zu drehen. Mit verschiedenen Variationen schaffen Sie ein verführerisches Angebot. Details auf Seite 220.

GN Containers

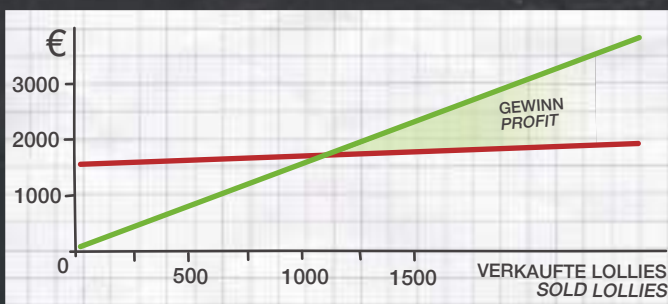
40 mm deep GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours. Details on page 220.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

| | |
|---------------|---|
| 1015,- | Fritteuse Dual Power (Seite 96) Fryer Dual Power (page 96) |
| +443,- | Potato Lolly Maker (Seite 96) Potato Lolly Maker (page 96) |
| + 67,- | Lollyständer (Seite 57) Lolly Stand (page 57) |
| + 45,- | 3x 1/2 GN x 40 mm (Seite 220) 3x 1/2 GN x 40 mm (page 220) |
| 1570,- | Investitionskosten (€) investment cost (€) |

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

| | |
|-------------|---|
| 0,02 | Holzstab (Seite 96) wooden stick (page 96) |
| + 0,09 | Kartoffel potato |
| + 0,04 | Gewürze spices |
| 0,15 | Wareneinsatz für 1 Potato Lolly (€) cost of sales for 1 Potato Lolly (€) |



1,35

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 1,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 1.50 €)

Bei nur 50 verkauften Potato Lollies pro Tag können Sie bereits nach 24 Tagen Gewinn machen!

After only 24 days with 50 sold Potato Lollies each you are able to make profit!

SUSHI



DER TREND, DER NIE ENDET
Früher noch exotischer Luxus,
heute einer der beständigsten und
beliebtesten Snack-Trends.

THE NEVER ENDING TREND
*Once exotic luxury, today one of
the most consistent and popular
snack trends.*

- + Show-Effekt:** Die handwerkliche Zubereitung von frischem Sushi ist ein Besuchermagnet.
- + Qualität kommunizieren:** Frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden.
- + Hohe Gewinnspanne:** Bereitschaft der Kunden, auch hohe Preise für frisches Sushi zu bezahlen.
- + Beliebt:** Sushi ist außerordentlich populär. Machen Sie gutes Sushi, ist der Erfolg fast garantiert.

- + Show effect:** *The manual preparation of fresh sushi is a visitor magnet.*
- + Communicating quality:** *Fresh preparation right in front of the customers.*
- + High profit margin:** *Customers are willing to pay even high prices for fresh sushi.*
- + Popular:** *Sushi is extremely well accepted. If you make good sushi, your success is almost guaranteed.*

Der Sushi-Trend ist seit mindestens 10 Jahren ungebrochen. Denn Sushi essen ist Lifestyle und besonders lecker. Während vor einiger Zeit frisches Sushi noch ein echtes Luxus-Food und nur in hochwertigen Szene-Restaurants erhältlich war, ist der Trend längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Mittlerweile gibt es in jeder mittelgroßen Stadt ein Sushi-Restaurant, oft auch mit Lieferservice. Nutzen Sie diesen langanhaltenden Trend jetzt! Mit frischem Sushi begeistern Sie Ihre Kunden.

The sushi trend has been unbroken for at least a decade. Because eating sushi is lifestyle and très chick. Whereas some time ago fresh sushi was still real luxury food and only available in high-quality in-restaurants, the trend has long since arrived in the center of our society. Meanwhile, there is a sushi restaurant in every medium-sized city, often with delivery service. Take advantage of this long-lasting trend now! You will delight your customers with fresh sushi.

Sushi-Reiskocher

Qualität Made-in-Japan. Hiermit kochen Sie perfekten Reis für Ihr Sushi. Details auf Seite 177.

Sushi Rice Cooker

Quality Made-in-Japan. Here you can cook perfect sushi rice. Details on page 177.

Reiswärmer

Die original japanischen Sushi-Reiswärmer sorgen für eine ideale Luftfeuchtigkeit und halten den Reis ohne Strom über 6 Stunden lang warm. Details auf Seite 177.

Rice Warmer

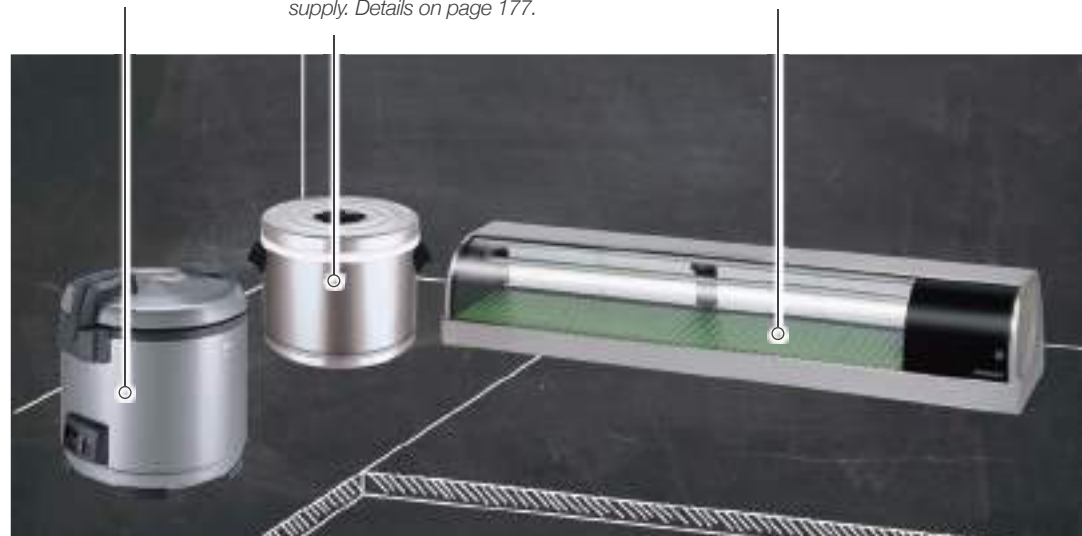
The original Japanese sushi rice warmers provide an ideal humidity and keep the rice for more than 6 hours hot without any power supply. Details on page 177.

Sushi-Kühltheke

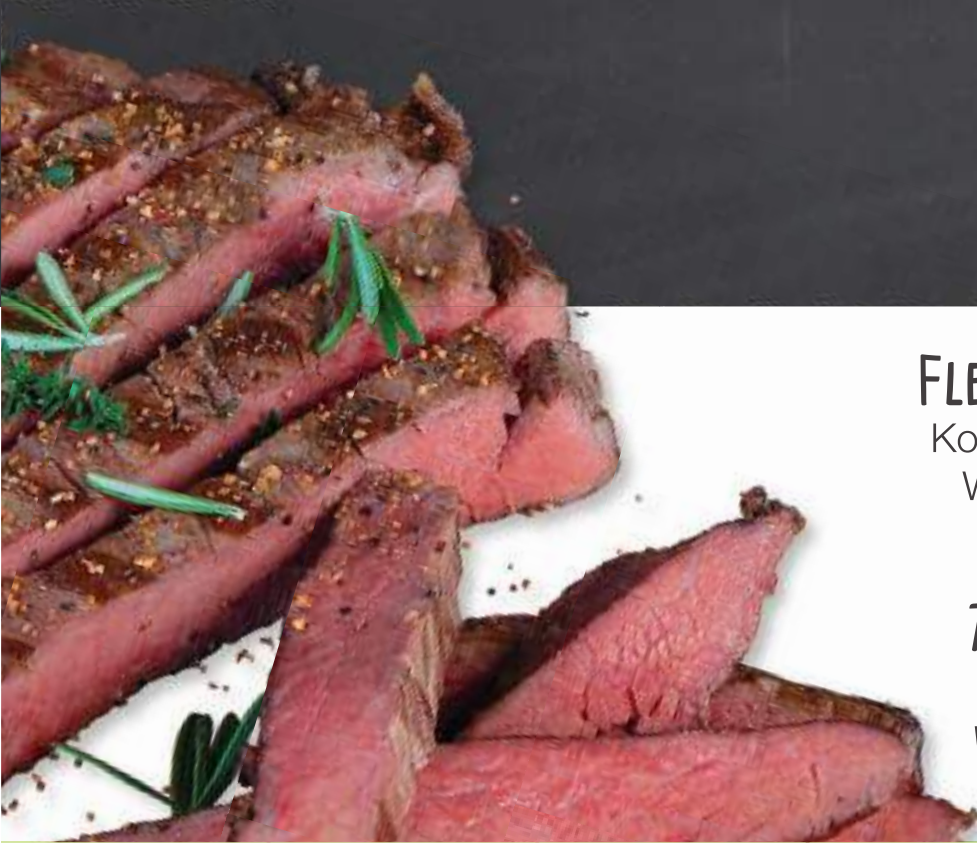
Präsentieren Sie Ihr Sushi und halten Sie es lange frisch. Details auf Seite 137.

Sushi Cooling Display

Present your sushi and keep it fresh for a long time. Details on page 137.



SOUS-VIDE



FLEISCHGENUSS IN PERFEKTION

Kochen wie die besten Köche der Welt, ganz einfach. Gesund und unvergleichbar lecker.

THE PERFECT CULINARY JOY

Cook like the best chefs in the world. It's so easy! Healthy and incomparably delicious.

VORTEILE // PROS

- + **Durch das schonende Garen im eigenen Saft** wird der natürliche Geschmack intensiviert und Speisen werden zart und saftig.
- + **Niedertemperaturgaren** zwischen 50° und 90°C führt zu unglaublichen Ergebnissen.
- + **Vitamine, ursprüngliche Farben und wichtige Nährstoffe** bleiben erhalten: Kein Zerkochen oder Ausschwemmen der Inhaltsstoffe.
- + **Vollkommen gleichmäßiges Garen**, praktisch für Caterings und völlig ohne Zeitdruck.
- + **Sparpotenzial:** Sous-Vide-Garen ist energiesparend und lässt ein Steak wie Filet Mignon schmecken.
- + **The gentle cooking in its own juice** intensifies the natural flavour and makes the food tender and juicy.
- + **Low temperature cooking** between 50° and 90°C leads to incredible results .
- + **Vitamins, original colours and important nutrients** are retained and do not get lost through overcooking and out-flushing.
- + **Totally even cooking**, convenient for party services and completely without time pressure.
- + **Saving potencial:** Sous-Vide cooking is very energy-efficient and makes steak taste like filet mignon.

Das Filet, innen leuchtend rosa, saftig und zart. Mit intensivem Geschmack und perfekter Konsistenz. Durch das Sous-Vide System gelingt dies ganz einfach. Vakuumierte Speisen schonend im Wasserbad garen. Unter Sterneköchen schon seit langem die Lösung für perfekte Steaks, Filets oder saftige Braten, wird diese Zubereitungsart immer populärer. Das Besondere ist, dass der Saft nicht aus dem Fleisch laufen kann und langsam im Inneren des Fleisches gart. Geschmack pur! Nach dem sanften Garen wird das Fleisch dann noch einmal kurz auf den Grill oder in die Pfanne gelegt, um eine knusprige Kruste und zusätzlichen Geschmack zu schaffen. Für eine Erleichterung im Arbeitsablauf kann das Fleisch nach dem Sous-Vide-Garen gekühlt werden und bei Bedarf mit Grill oder Pfanne frisch aufbereitet werden. „Sous-vide“ stammt aus dem französischen und heißt „im Vakuum“. Dabei bedeutet „sous“ unter und „vide“ leer. Unter Vakuum versteht man einen luftleeren Raum.

A filet with a light pink interior, juicy and tender. With an intensive flavour and perfect texture. Sous-Vide makes it easy. Vacuumed food cooked gently in a water bath. This is the solution of many star chefs to prepare perfect steaks, filets or juicy roasts. The juice cannot escape the food and cooks slowly inside it. Full flavour! After the soft cooking the meat goes into a pan or onto a grill to finish it. You can even cool it after the Sous-Vide to finish it freshly as required. "Sous-vide" is a French word creation and means „in vacuum“. A vacuum is a space without air.

Vakuuiermaschine

Für das Sous-Vide Garen verpacken Sie hier Fleisch oder Gemüse luftleer, so dass der eigene Saft in den Speisen eingeschlossen ist und nicht entweichen kann. Details auf Seite 206.

Vacuum Packaging Machine

For Sous-Vide you pack your meat or vegetable in a vacuum so that the own juice cannot escape from the food. Details on page 206.

Sous-Vide System

Hiermit werden die eingeschweißten Speisen auf Niedertemperatur im Wasserbad gegart. Eine präzise Temperatursteuerung sorgt für ein einwandfreies Ergebnis. Details auf Seite 207.

Sous-Vide System

Here you cook the packaged food in temperature water. A precise heat controller ensures brilliant results. Details on page 207.





PRÄZISER TEIG-PORTIONIERER

für einen sauberen Arbeitsbereich, leichtere Bedienung und Rohstoffersparnis

PRECISE DOUGH DISPENSER

for a clean work space, easy operation and higher efficiency

AUSWECHSELBARE BACKPLATTEN

mit wenigen Handgriffen umgerüstet, um eine ganz andere Backware zu produzieren (Wechsel nur im kalten Zustand)

CHANGEABLE BAKING PLATES

the easy exchange system enables you to produce completely different shapes (changing only if plates are cold)

HITZEISOLATION UND REINIGUNG

Abstand zwischen Basis und Aufbau ermöglicht einfache Reinigung und verhindert Wärmestau im Gerät

HEAT INSULATION AND CLEANING SPACE

The distance between the base and the dome facilitates cleaning and prevents heat accumulation

DIGITALTIMER MIT SIGNALTON

signalisiert durch einen lauten Ton das Ende der Garzeit der Waffel

DIGITAL TIMER WITH ACOUSTIC SIGNAL

reminds you at the right time to take off the waffle from the machine

45 mm



Digitaltimer mit akustischem Signal, sekundengenau einstellbar, mit großem Display

Digital Timer with acoustic signal, precisely adjustable, with extra big display



Auswechselbare Platten: Die einzigartige Technik des Backsystems ermöglicht in kürzester Zeit ein einfaches Wechseln der Backplatten

Changeable Plates: The unique technology of the Baking System allows an easy changing of the baking plates in a short time

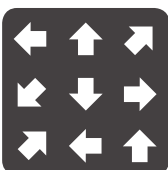


1 Gerät - 26 Backplatten - unzählige Möglichkeiten!

Weit über 20 verschiedene Formen machen das Backsystem zum Gastro-Allrounder. Waffeln aller Art, klassisch, mit Füllung oder am Stiel, Crêpes und Galettes, Donuts, Sandwiches und Baguettes, Churros oder hausgemachte Eistüten.

1 unit - 26 baking plates - countless possibilities!

More than 20 different shapes make the Baking System a real allrounder for catering. All kinds of waffles, with a filling or served on a stick, crêpes and galettes, sandwiches and baguettes, churros or self-made ice cones.



Flexibilität: Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.

Flexibility: Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.



Nutzen Sie die Möglichkeiten des Backsystems z.B. mit dem Verkauf von Waffeln am Stiel beim nächsten Event. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Take advantage of the various possibilities the Baking System is offering e.g. the sales of the waffle on a stick. Your creativity is the key to success.



Das Backsystem. Mehr als ein Waffeleisen! Mit dem Backsystem lassen sich auch Blinis, Pfannkuchen, Donuts und viele weitere Backprodukte zaubern.

The Baking System. More than waffle maker! You can produce blinis, pancakes, donuts and much more on the Baking System.

Backsystem I Baking System I

für auswechselbare Backplatten (1 Satz) • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for changeable baking plates (1 set) • with digital timer • stainless steel casing • thermostat • pilot light • on/off switch • height-adjustable feet • baking plates not included




| | | |
|---|--|---|
|  230 V / 2,2 kW |  305 x 450 x 320 mm |  10 kg |
|  Made in Germany |  # 12-40701 DT |  € 799,- |









Backsystem II Baking System II

für auswechselbare Backplatten (2 Sätze) • rechte und linke Hälfte getrennt schalt- und regelbar • mit 2 Digitaltimern • Gehäuse Edelstahl • 2 Thermostate • 2 Kontrollleuchten • 2 Ein-/Ausschalter • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten • doppeltes Gerät nicht geeignet für Waffeln am Stiel und Crêpes-Backplatten

for changeable baking plates (2 sets) • right and left half separately switchable and adjustable • with 2 digital timers • stainless steel casing • 2 thermostats • 2 pilot lights • 2 on/off switches • height-adjustable feet • baking plates not included • double unit not suitable for Waffles on a Stick and Crêpes baking plates

| | | |
|---|--|--|
|  400 V / 4,4 kW |  605 x 450 x 320 mm |  21 kg |
|  Made in Germany |  # 12-40702 DT |  € 1499,- |






| | | |
|--|--|--|
|  2x 230 V / 2x 2,2 kW |  605 x 450 x 320 mm |  21 kg |
|  Made in Germany |  # 12-40702 DT-D |  € 1549,- |



DispoHit Portionierer DispoHit Dispenser

zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte

easily dismantlable for cleaning • height-adjustable • double hinged bracket • suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker • 6 liters capacity • with heavy base plate

| | | |
|--|--|---|
|  18 kg |  420 x 330 x 500 mm |  € 850,- ▲ |
|  Made in Europe |  # 05-40251 | |

Crêpes Crepes

französische Crêpes einfach auf dem Backsystem backen // *make French crepes on the Baking System*

- Ø 300 mm
- 5,5 kg
- beschichtetes Alu
coated aluminium
- # 31-40774
- Made in Germany
- € 389,-



Sie möchten auf einem Event gerne Waffeln verkaufen, auf einem anderen aber lieber Crêpes? Die Crêpes-Platte für das Backsystem. Stellen Sie Ihr persönliches Multifunktionsgerät mit Backplatten nach Wahl zusammen.

On the next event you are planning to sell waffles but for another occasion you prefer to make crêpes? The Crêpes plate for the Baking System. Create your individual multi function unit with baking plates of your choice.

X-Waffel

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden (Seite 22) // *The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer (page 22)*

- (2x) 108x108x20 mm
- 15 kg
- Grauguss
cast iron
- # 32-40704
- Made in Germany
- € 389,-



Waffel-Taler Waffle Coin

kleine Waffel-Taler zum Snacken // *little waffle coins for snacking*

- (6x) Ø 80 x h 16 mm
- 12,5 kg
- Grauguss
cast iron
- # 32-40732
- Made in Germany
- € 298,-



Lolly am Stiel - Aluminium Lolly on a Stick - Aluminium

die Waffel für Events: bis zu 4 Waffeln in 1 Minute (Seite 24) // *the waffle for events: up to 4 waffles in 1 minute (page 24)*

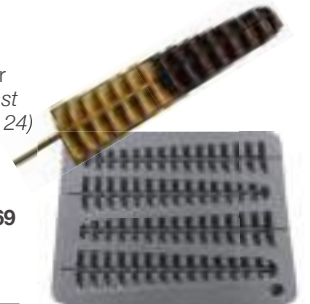
- (4x) 60x230x25 mm
- 6,5 kg
- beschichtetes Alu
coated aluminium
- # 31-40759
- Made in Germany
- € 389,-



Lolly am Stiel - Grauguss Lolly on a Stick - Cast Iron

unbeschichtete Grauguss-Ausführung der Lolly-Backplatte (Seite 24) // *uncoated cast iron model of the Lolly baking plate (page 24)*

- (4x) 60x230x25 mm
- 15 kg
- Grauguss
cast iron
- # 32-40769
- Made in Germany
- € 389,-



Brüsseler Waffel Brussels Waffle

die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker // *the traditional waffle of the Benelux region, the classic*

- (2x) 165x105x28 mm
- 14 kg
- Grauguss
cast iron
- # 32-40715
- Made in Germany
- € 298,-



Lorraine Waffel Lorraine Waffle

die kompakte Variante der klassischen eckigen Waffel // *the compact variation of the classic square waffle*

- (2x) 150x105x23 mm
- 15 kg
- Grauguss
cast iron
- # 32-40742
- Made in Germany
- € 298,-



Kantwaffel Kant Waffle

optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner // *similar to the Brussels Waffle, but smaller and thinner*

- (2x) 160x80x19 mm
- 10,5 kg
- Grauguss
cast iron
- # 32-40725
- Made in Germany
- € 298,-



Churros Churros

der beliebte Snack zum Dippen jetzt als fettarmes Backprodukt // *the popular snack for dipping now as a lower-fat baking product*

- (10x) 214x20x16 mm
- 15 kg
- Grauguss
cast iron
- # 32-40772
- Made in Germany
- € 389,-









Alle Backplattensätze beinhalten eine obere und eine untere Platte. // All sets of baking plates contain a top and a bottom plate.

Waffeltörtchen

Waffle Tart

Schälchen in Blumenform, ideal zum Füllen mit Eiscreme, Fruchtsalat etc. // flower-shaped trays ideal for ice cream or fruit salad etc.






-  (4x) Ø 123 x h 28 mm  16,5 kg
-  Grauguss cast iron  # 32-40736
-  Made in Germany  € 389,-



Eiswaffel

Ice Waffle

die warme Waffel kann geformt werden und erhärtet beim Auskühlen // the warm waffle can be formed and gets stiff when cooling down

-  260 x 260 mm  11 kg
-  Grauguss cast iron  # 32-40710
-  Made in Germany  € 298,-



Blinis

Blinis

kleine Hefepfannkuchen, traditionell mit saurer Sahne und Kaviar als Topping // little yeast pancakes, traditionally topped with caviare







-  (5x) Ø 100 x h 9 mm  4 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40746
-  Made in Germany  € 298,-



Stroopwaffel

Stroop Waffle

die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup // the Dutch speciality with caramel syrup inside

-  250 x 250 mm  9 kg
-  Grauguss cast iron  # 32-40711
-  Made in Germany  € 298,-



Pfannkuchen

Pancake

klassische Pfannkuchen, besonders lecker mit Apfelstücken im Teig // classic pancakes, delicious with apples mixed into the dough


-  Ø 220 x h 10 mm  4 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40745
-  Made in Germany  € 298,-



Waffelbällchen

Waffle Balls

kleine Waffelbällchen zum Snacken // little waffle balls for snacking

-  (25x) Ø 40 mm  6 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40760
-  Made in Germany  € 298,-



Dony Donut

Dony Donut

leckere Donuts fettarm gebacken im Waffeleisen // tasty donuts low-fat baked in a waffle maker

-  (9x) Ø 80 mm  6 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40761
-  Made in Germany  € 389,-

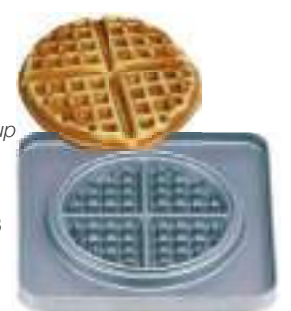


Americano

Americano

die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup // the American breakfast waffle, typically with bacon and syrup







-  (1x) Ø 190 mm  5 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40733
-  Made in Germany  € 389,-



Sandwich

Sandwich

knusprige Sandwiches mit einem saftigen, heißen Inhalt // crispy sandwiches with a juicy hot content

-  (4x) 115x125x25 mm  6 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40744
-  Made in Germany  € 389,-



Baguettewaffel

Baguette Waffle

gebackene Schalen zum Füllen mit Salat, geschmorten Pilzen u.v.m. // baked trays for filling with salad, fried mushrooms etc.

-  (3x) 75x165x35 mm  7,5 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40765
-  Made in Germany  € 389,-



Herzwaffel, groß Heart Waffle, big

die Bergische Waffle, in Deutschland die wohl bekannteste Form // the Bergisch Waffle, Germany's most popular shape

(1x) Ø 210 x h 5 mm 8 kg

GG Grauguss
cast iron

32-40720

Made in Germany

€ 298,-



Herzwaffel, klein Heart Waffle, small

eine kleinere Herzwaffel, kompakter in der Form, dafür etwas dicker // a smaller Heart Waffle, compact shape but thicker

(1x) Ø 150 x h 10 mm 8 kg

GG Grauguss
cast iron

32-40747

Made in Germany

€ 298,-



Sunny Waffle Sunny Waffle

moderne Herzwaffel mit 4 Teilstücken und quadratischem Muster // modern Heart Waffle with 4 pieces and a square pattern

(1x) Ø 190 x h 8 mm 5 kg

AL beschichtetes Alu
coated aluminium

31-40758

Made in Germany

€ 298,-



Herz am Stiel Heart on a Stick

Knabber-Heizen am Stiel, perfekt zum Valentinstag // tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day

(4x) 150x125x30 mm 16 kg

GG Grauguss
cast iron

32-40744

Made in Germany

€ 389,-



Butterfly am Stiel Butterfly on a Stick

perfekt für Kinder, kann dekoriert werden // perfekt for kids, can be decorated

(4x) 106x133x24 mm 15,5 kg

GG Grauguss
cast iron

32-40737

Made in Germany

€ 389,-



Bärchen am Stiel Bears on a Stick

Waffeln am Stiel in Teddy-Form // teddy shaped waffles on a stick

(4x) Ø 123 x h 18 mm 4 kg

AL beschichtetes Alu
coated aluminium

31-40731

Made in Germany

€ 389,-



Rahmwaffel am Stiel Cream Waffle on a Stick

Waffeln am Stiel in klassisch-eckiger Form // waffles on a stick with a traditional square shape

(6x) 60x80x25 mm 14 kg

GG Grauguss
cast iron

32-40743

Made in Germany

€ 389,-



Backplatten-Individualisierung Baking Plates Customising

Sie suchen eine neue Möglichkeit, Ihre Markenidentität zu verbessern? Eine Waffle - versehen mit Ihrem Markenzeichen - unterstützt Ihr Vorhaben. Schon erhältlich ab 15 Backplatten. Erfahren Sie mehr auf www.neumaerker.de oder sprechen Sie uns an.

You are looking for new ways to improve your brand identity? A waffle with your brand supports your plans. Available from 15 baking plates on. More details on www.neumaerker.de or contact us directly.



Aluminium-Platten mit Antihafbeschichtung Aluminium Baking Plates with Non-stick Coating



- + minimales Einfetten
- + einfache regelmäßige Reinigung
- + leichtes Entnehmen der Waffeln
- + schnelles Aufheizen
- empfindliche Oberfläche (kein Metallwerkzeug)

Grauguss-Backplatten Cast Iron Baking Plates



- + unempfindliche Oberfläche
- + natürliches Antihafprinzip durch Einbacken von Öl
- + tiefenwirksame Grundreinigung möglich (z.B. Sandstrahlen)
- + überragender Hitzespeicher: Krosse Waffeln und weniger Nachheizen
- + lange Lebensdauer bei richtiger Pflege

Alle Backplattensätze bestehen aus einer oberen und einer unteren Backplatte. // All sets of baking plates contain a top and a bottom plate.

VERTIKAL-BACKSYSTEM

VERTICAL BAKING SYSTEM



Helios Vertikal-Backsystem

Helios Vertical Baking System

für perfekt ausgebackene Waffeln • besonders einfache Handhabung • Backplatten zur Reinigung abschraubbar • senkrecht schwenkbares Plattensystem mit Teigeinfülltrichter und Sicherheitsverschluss • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for perfectly looking waffles • particularly easy handling • baking plates removable for cleaning • vertical pivoting plate system with dough filling chute and safety lock • with digital timer • stainless steel casing • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet • baking plates not included

| | | |
|---|--|---|
|  230 V / 1,6 kW |  240/360 x 405 x 370/480 mm |  5 kg |
|  Made in Germany |  # 12-40460 |  € 480,- |



Der Sicherheitsverschluss schließt die Backplatten fest zusammen und verhindert gleichzeitig einen „Waffelrand“.

The safety lock keeps the baking plates closed and prevents also a frame around the waffle.



Das Waffeleisen wird senkrecht fixiert und der Teig in den breiten Trichter gefüllt.

The waffle maker is fixed into upright position and the dough is filled into the wide funnel.



Die Backform füllt sich beim Aufgehen des Teigs komplett aus. Dadurch wird die Waffel besonders formschön.

The baking moulds, giving the waffle its perfect shape, are filled completely when the dough bakes.



Durch rundum sofortigen Kontakt zur Backplatte ist die Waffel gleichmäßig gebräunt: Außen knusprig, innen luftig.

Due to the immediate contact to the baking plates all around the waffle is very even browned: crispy outside, airy inside.



Waffo-Biss Waffo Bite

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Ein toller Proviant für einen Ausflug über den Weihnachtsmarkt oder in Einkaufspassagen. Zuerst backen, dann einfach zurecht schneiden.

The new baking plates for mini waffles. A great take-away snack while having a walk in the city. Simple to divide after baking.



(20x) 40x40x30 mm **AL** beschichtetes Alu coated aluminium 5 kg
 Made in Germany **#** 31-40462 **€** 345,-



Waffo-Biss Schneidgitter Waffo Bite Cutter

Mit dem praktischen Schneidgitter lassen sich die einzelnen Waffelwürfel mit einem Handgriff blitzschnell voneinander trennen.

With the functional cutter you can divide the single waffle cubes quickly with one movement.

10-10063 **€** 49,98 ▲

Kartoffel-Waffel Potato Waffle

aromatische Kartoffel-Waffeln mit frischen Toppings

tasty potato waffles with creative toppings



(2x) 173x88x20 mm **AL** beschichtetes Alu coated aluminium 5 kg
 Made in Germany **#** 31-40461 **€** 345,-



Auf der Seite 23 stellen wir Ihnen das Kartoffel-Waffel Konzept ausführlich vor. Details zur Fertigteigmischung für Kartoffel-Waffeln finden Sie auf Seite 55.

On the page 23 we are presenting the Potato Waffle concept in detail. You can find further informations about the dough ready mix for Potato Waffles on page 55.

Americano Americano

die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup

the American breakfast waffle, typically with bacon and syrup



(1x) Ø 180 x h 28 mm **AL** beschichtetes Alu coated aluminium 5 kg
 Made in Germany **#** 31-40460 **€** 345,-

Alle Backplattensätze bestehen aus einer oberen und einer unteren Backplatte. Achtung: Die Backplatten des Helios Vertikal-Backsystems sind nicht mit dem Backsystem auf Seite 32 kompatibel.

All sets of baking plates contain a top and a bottom baking plate. Attention: The baking plates for the Helios Vertical Baking System are not compatible with the Baking System on page 32.

DREH- & SCHWENKBARE WAFFELEISEN

TURNABLE & SWIVELING WAFFLE MAKERS



Brüsseler SWiNG Waffeleisen

Brussels SWiNG Waffle Maker

Gehäuse Edelstahl • antihafbeschichtete Aluminiumbackplatten fest montiert • Efficient Energy Technologie • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • non-stick coated aluminium baking plates fix mounted • Efficient Energy technology • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • digital timer • thermostat with on/off function • pilot light • drip tray • height-adjustable feet

(2x) 105 x 165 x 28 mm

230 V / 2 kW

415 x 300 x 190 mm

11 kg

Made in Germany

12-40421 DT

€ 759,-



Baker's Paradise Rotation

Baker's Paradise Rotation

antihafbeschichtete Aluminiumbackplatten fest montiert • Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • 180° links/rechts drehend für optimale Teigverteilung • kugelgelagerter Drehmoment • mit Auffangschale GN 2/3 • höhenverstellbare Füße

non-stick coated aluminium baking plates fix mounted • digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • 180° left/right turning for optimal dough distribution • ball bearing torque • with drip tray GN 2/3 • height-adjustable feet

Muschelwaffeln // Shell Waffles

Füllbare und zuklappbare Waffeln // waffles can be filled and closed

(8x) Ø 65 x 50 mm

230 V / 2 kW

310 x 390 x 500/660 mm

15 kg

Made in Germany

12-40412

€ 1215,-

Pralinenwaffel am Stiel // Candy Waffles on a Stick

für 4 Spieße mit je 7 Konfektstücken // for 4 sticks with 7 small waffle pieces each

(4x) 230 x 30 x 60 mm

230 V / 2 kW

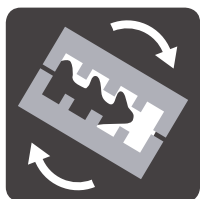
310 x 390 x 500/660 mm

15 kg

Made in Germany

12-40411

€ 1215,-



Das Schwenken macht den Unterschied // The pivoting makes the difference

Durch das axiale Schwenken nach dem Einfüllen verteilt sich der Teig gleichmäßig auf den Backplatten. Der sofortige Kontakt zur Backplatte lässt die Waffel außen knusprig, gleichmäßig in der Bräunung und besonders schön in der Form werden. Außen geschlossen, werden die Waffeln durch den Dampfdruck im Inneren sehr luftig.

The turning after filling entirely allocates the dough within the baking plates. The direct contact to the baking plates creates a nice colour and an aesthetic shape. The outer layer works similar to a sealing and keeps the moisture inside the airy waffle.

Cake Pop Maker Twist Pop®
Cake Pop Maker Twist Pop®

Gehäuse Edelstahl • antihafbeschichtete Aluminiumbackplatten fest montiert • Efficient Energy Technologie • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • non-stick coated aluminium baking plates fix mounted • Efficient Energy technology • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • digital timer • thermostat with on/off function • pilot light • drip tray • height-adjustable feet

(6x) Ø 50 mm

230 V / 2 kW

415 x 300 x 190 mm

11 kg

Made in Germany

12-40423 DT

€ 780,-



Tischständer // Table Stand

Edelstahl • für 8 Twist Pops
stainless steel • for 8 Twist Pops

10-40001

€ 67,- ▲



Twist Pop® Sticks

Inhalt 1000 Stück • Länge 150 mm • Stärke 3,8 mm • aus Buchenholz • besonders stabil • hochwertiges, edles und glattes Hartholz

box of 1000 pieces • 150 mm long • 3.8 mm thick • made of beech wood • very solid • smooth and noble high-quality hard wood

01-51558

€ 23,- ▲



Auf den Seiten 18-19 stellen wir Ihnen das Twist Pop Konzept ausführlich vor. Details zur Fertigteigmischung für Cake Pops finden Sie auf Seite 54.

On the pages 18-19 we are presenting the Twist Pop concept in detail. You can find further informations about the dough ready mix for cake pops on page 54.



POMMES-WAFFELN

WAFFLE FRIES



New
New

Pommes-Waffleisen

Waffle Fries Maker

Gehäuse Edelstahl • antihftbeschichtete Aluminiumbackplatten fest montiert • Efficient Energy Technologie • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • non-stick coated aluminium baking plates fix mounted • Efficient Energy technology • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • digital timer • thermostat with on/off function • pilot light • drip tray • height-adjustable feet

⚡ 230 V / 2 kW

📏 415 x 300 x 190 mm

⚖️ 11 kg

🇩🇪 Made in Germany

12-40425 DT

€ 780,-

Spitztüten // Cornets

Inhalt 1000 Stück • aus weißem Papier • Papierstärke ca. 85g/m² • fettbeständig

box of 1000 pieces • white paper • thickness approx. 85g/m² • oil-resistant

05-40000

€ 69,50 ▲

Tischständer // Table Stand

Edelstahl // stainless steel

10-40005

€ 19,50 ▲



Auf den Seiten 14-15 stellen wir Ihnen das Pommes-Waffel Konzept ausführlich vor. Details zur Fertigmischung Waffel-Ready-Mix finden Sie auf Seite 53.

On the pages 14-15 we are presenting the Bubble Waffle concept in detail. You can find further informations about our Waffle-Ready-Mix for the dough on page 53.

BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE



New
New

Bubble Waffle Maker

Bubble Waffle Maker

Gehäuse Edelstahl • antihaftbeschichtete Aluminiumbackplatten fest montiert • Efficient Energy Technologie • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • non-stick coated aluminium baking plates fix mounted • Efficient Energy technology • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • digital timer • thermostat with on/off function • pilot light • drip tray • height-adjustable feet

| | | | |
|-----------------|---------------|--------------------|-------|
| 180 x 203 mm | 230 V / 2 kW | 415 x 300 x 190 mm | 11 kg |
| Made in Germany | # 12-40424 DT | € 780,- | |

Spitztüten // Cornets

Inhalt 1000 Stück • aus weißem Papier • Papierstärke ca. 85g/m² • fettbeständig

box of 1000 pieces • white paper • thickness approx. 85g/m² • oil-resistant

05-40000 € 69,50 ▲



Tischständer // Table Stand

Edelstahl // stainless steel

10-40005 € 19,50 ▲



Den komplett eingerichteten Verkaufswagen gibt's hier:

Please find the fully equipped trailer here:

www.multitrailer.de



Auf den Seiten 12-13 stellen wir Ihnen das Bubble Waffle Konzept ausführlich vor. Details zur Fertigteigmischung für Bubble Waffeln finden Sie auf Seite 54.

On the pages 12-13 we are presenting the Bubble Waffle concept in detail. You can find further informations about the dough ready mix for Bubble Waffles on page 54.

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS

Der Klassiker! Die Gastronomie-Waffeleisen von Neumärker haben sich über Jahrzehnte bewährt und sind zum Inbegriff für professionelle Waffeleisen geworden. Waffeleisen von Neumärker sind robust, platzsparend und zuverlässig. Eigenschaften die Ihnen als Schausteller wichtig sind und den Erfolg Ihres Geschäftes garantieren. Mit Edelstahlgehäuse und massiven Gussplatten ausgestattet sind die Geräte bei richtiger Pflege jahrelang beständig.

The classic! Neumärker Waffle Makers have proven their benefits for decades and became the symbol for professional waffle machines. Waffle Makers of Neumärker are robust, space-saving and reliable. These qualities are important to you as a showman and guarantee the future success of your business. Equipped with a stainless steel casing and solid baking plates the machines are long-lasting with a proper maintenance.



Ein-/Ausschalter: Damit Ihr Neumärker Waffeleisen sicher vom Strom getrennt werden kann, einfachen Schalter bedienen. Eine Signallampe zeigt visuell, ob die Stromzufuhr vorhanden ist.

on/off switch: Easily pushing the button in order to remove power supply from your waffle iron. The signal light shows if the power supply is active or not.

Digitaltimer: Der digitale Countdown weist Sie mit einem akustischem Signal darauf hin, dass die Waffel den perfekten Garpunkt erreicht hat. Bei gleicher und richtiger Zeit wird das Anbrennen der Waffel vermieden. Sekundengenau einstellbar, mit großem Display.

digital timer: The digital timer reminds you with an acoustic signal to remove the waffle from the iron. The timer prevents burned waffles while adjusting the right and equal time. Precise time control and big display.

Kontrollleuchte: Hier können Sie ablesen, ob das Waffeleisen noch aufheizt oder bereits auf Betriebstemperatur ist.

pilot light: Here you can see whether the waffle maker is still heating up or the operating temperature is reached.

Temperaturregler: Hier stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur ein. Das Gerät hält die Temperatur automatisch und heizt bei Bedarf nach.

temperature control: Here you can adjust the required operating temperature. The machine maintains the temperature automatically and heats if required.

Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 30-35). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 30-35). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Sie erhalten alle Classic Waffeleisen auch als preis-effiziente eco-Modelle ohne Digitaltimer und ohne Ein-/Ausschalter. Das Trennen vom Strom passiert ausschließlich durch Ziehen des Netzsteckers.

All Classic Waffle Makers are also available as price-efficient eco models without digital timer and without on/off switch. Disconnection from power supply by pulling the plug.



Brüsseler Waffel Brussels Waffle

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region.
Der Klassiker!

*The traditional waffle of the Benelux region.
The classic!*



Made in Germany



165 x 105 x 28 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates



| Brüsseler Waffel I | Brussels Waffle I | 1 | 2x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 22 kg | 12-40715 DT | 780,- |
|-------------------------|------------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Brüsseler Waffel II | Brussels Waffle II | 2 | 4x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 44 kg * | 12-40745 DT | 1430,- |
| eco Brüsseler Waffel I | eco Brussels Waffle I | 1 | 2x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 22 kg | 12-40715 E | 650,- |
| eco Brüsseler Waffel II | eco Brussels Waffle II | 2 | 4x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 44 kg * | 12-40745 E | 1085,- |

Lorrainewaffel Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen,
eckigen Belgischen Waffeln.

*The compact variation of the classic square
Belgian waffles.*



Made in Germany



150 x 105 x 23 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates



| Lorrainewaffel I | Lorraine Waffle I | 1 | 2x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 19 kg | 12-40712 DT | 780,- |
|-----------------------|------------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Lorrainewaffel II | Lorraine Waffle II | 2 | 4x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 31 kg * | 12-40742 DT | 1430,- |
| eco Lorrainewaffel I | eco Lorraine Waffle I | 1 | 2x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 19 kg | 12-40712 E | 650,- |
| eco Lorrainewaffel II | eco Lorraine Waffle II | 2 | 4x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 31 kg * | 12-40742 E | 1085,- |

Kantwaffel Kant Waffle

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber
etwas kleiner und dünner. Eine leichte Snack-
Waffel im klassischen Format.

*Similar look to the Brussels Waffle, but smaller
and thinner. This is a light snack waffle with a
classic design.*



Made in Germany



160 x 80 x 19 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates



| Kantwaffel I | Kant Waffle I | 1 | 2x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40714 DT | 780,- |
|-------------------|--------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Kantwaffel II | Kant Waffle II | 2 | 4x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 36 kg * | 12-40744 DT | 1430,- |
| eco Kantwaffel I | eco Kant Waffle I | 1 | 2x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40714 E | 650,- |
| eco Kantwaffel II | eco Kant Waffle II | 2 | 4x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 36 kg * | 12-40744 E | 1085,- |

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS

Crêpes-Eisen

Crepes Maker

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität.

Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality.



Sind bereits Toppings für belegte Brötchen vorhanden? Der geringe Platzbedarf des Crêpes-Eisens macht es ein Leichtes, zusätzlich frische Crêpes oder Wraps anzubieten.

Toppings for sandwiches are already available? Due to the little space requirement of the Crepes Maker it is simple to offer fresh crepes or wraps additionally.

Made in Germany

Ø 300 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu
non-stick coated aluminium baking plates

| | | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 18 kg | # | € |
|------------------|------------------|---|----|----------------|--------------------|-------|-------------|-------|
| Crêpes-Eisen | Crepes Maker | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 18 kg | 12-40729 DT | 780,- |
| eco Crêpes-Eisen | eco Crepes Maker | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 18 kg | 12-40729 E | 650,- |

Blinis

Blinis

Kleine Hefepfannkuchen, traditionell aus Russland. Am gängigsten ist ein Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

Little yeast pancakes, traditionally from Russia. Mostly topped with sour cream and caviare or salmon.



Made in Germany

Ø 100 x h 9 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu
non-stick coated aluminium baking plates

| | | 1 | 5x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 19 kg | # | € |
|---------------|---------------|---|-----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Blinis I | Blinis I | 1 | 5x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 19 kg | 12-40725 DT | 780,- |
| Blinis II | Blinis II | 2 | 10x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 28 kg * | 12-40769 DT | 1430,- |
| eco Blinis I | eco Blinis I | 1 | 5x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 19 kg | 12-40725 E | 650,- |
| eco Blinis II | eco Blinis II | 2 | 10x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 28 kg * | 12-40769 E | 1085,- |

Pfannkuchen

Pancake

Beliebte Pfannkuchen, perfekt in Form und Farbe aus dem Waffeleisen. Besonders lecker mit Apfelstücken im Teig.

Popular pancakes, perfectly shaped and even coloured from the waffle maker. Delicious with apples mixed into the dough.



Made in Germany

Ø 220 x h 10 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu
non-stick coated aluminium baking plates

| | | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 12 kg | # | € |
|--------------------|----------------|---|----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Pfannkuchen I | Pancake I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 12 kg | 12-40717 DT | 780,- |
| Pfannkuchen II | Pancake II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 23 kg * | 12-40747 DT | 1430,- |
| eco Pfannkuchen I | eco Pancake I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 12 kg | 12-40717 E | 650,- |
| eco Pfannkuchen II | eco Pancake II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 23 kg * | 12-40747 E | 1085,- |



Herzwaffel, groß

Heart Waffle, big

Das Motiv der klassischen Bergischen Waffel. In Deutschland die wahrscheinlich bekannteste und älteste Form.

The classic Bergisch Waffle. In Germany probably the most popular waffle with a long tradition.



Made in Germany



Ø 210 x h 5 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates



| Herzwaffel, groß I | Heart Waffle, big I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16,5 kg | 12-40720 DT | 780,- |
|-------------------------|--------------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Herzwaffel, groß II | Heart Waffle, big II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 36 kg * | 12-40750 DT | 1430,- |
| eco Herzwaffel, groß I | eco Heart Waffle, big I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16,5 kg | 12-40720 E | 650,- |
| eco Herzwaffel, groß II | eco Heart Waffle, big II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 36 kg * | 12-40750 E | 1085,- |

Herzwaffel, klein

Heart Waffle, small

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Kompakte Form, dafür etwas dicker.

A smaller version of the popular Heart Waffle. Compact form but a little bit thicker.



Made in Germany



Ø 150 x h 10 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates



| Herzwaffel, klein I | Heart Waffle, small I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 14 kg | 12-40719 DT | 780,- |
|--------------------------|----------------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Herzwaffel, klein II | Heart Waffle, small II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 33 kg * | 12-40749 DT | 1430,- |
| eco Herzwaffel, klein I | eco Heart Waffle, small I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 14 kg | 12-40719 E | 650,- |
| eco Herzwaffel, klein II | eco Heart Waffle, small II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 33 kg * | 12-40749 E | 1085,- |

Sunny Waffel

Sunny Waffle

Eine modernere Ausführung der Herzwaffel mit 4 statt 5 Herzen. Das Muster ist hier quadratisch.

A modern design of the Heart Waffle with 4 instead of 5 hearts. This waffle has a square pattern.



Made in Germany



Ø 190 x h 8 mm



Backplatten antihafbeschichtetes Alu
non-stick coated aluminium baking plates



| Sunnywaffel I | Sunny Waffle I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 13 kg | 12-40732 DT | 780,- |
|--------------------|---------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Sunnywaffel II | Sunny Waffle II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 31 kg * | 12-40763 DT | 1430,- |
| eco Sunnywaffel I | eco Sunny Waffle I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 13 kg | 12-40732 E | 650,- |
| eco Sunnywaffel II | eco Sunny Waffle II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 31 kg * | 12-40763 E | 1085,- |

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS

X-Waffel

X-Waffle

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!



Made in Germany

108 x 108 x 20 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

Details auf Seite 22
details on page 22

| X-Waffel I | X-Waffle I | 1 | 2x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40704 DT | 780,- |
|------------------------|------------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|
| X-Waffel II | X-Waffle II | 2 | 4x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 32 kg * | 12-40764 DT | 1430,- |
| eco X-Waffel I | eco X-Waffle I | 1 | 2x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40704 E | 650,- |
| eco X-Waffel II | eco X-Waffle II | 2 | 4x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 32 kg * | 12-40764 E | 1085,- |

Americano

Americano

Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist sehr sättigend.

The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.



Made in Germany

Ø 190 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Alu
non-stick coated aluminium baking plates

| Americano I | Americano I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 13 kg | 12-40721 DT | 780,- |
|-------------------------|-------------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|
| Americano II | Americano II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 34 kg * | 12-40751 DT | 1430,- |
| eco Americano I | eco Americano I | 1 | 1x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 13 kg | 12-40721 E | 650,- |
| eco Americano II | eco Americano II | 2 | 2x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 34 kg * | 12-40751 E | 1085,- |

Dony Donut

Dony Donut

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.

Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.



Made in Germany

Ø 80 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Alu
non-stick coated aluminium baking plates

| Dony Donut I | Dony Donut I | 1 | 9x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 14 kg | 12-40761 DT | 780,- |
|--------------------------|--------------------------|---|-----|----------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|
| Dony Donut II | Dony Donut II | 2 | 18x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 33 kg * | 12-40762 DT | 1430,- |
| eco Dony Donut I | eco Dony Donut I | 1 | 9x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 14 kg | 12-40761 E | 650,- |
| eco Dony Donut II | eco Dony Donut II | 2 | 18x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 33 kg * | 12-40762 E | 1085,- |

Waffel-Taler Waffle Coin

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.



Made in Germany Ø 80 x h 16 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

| Waffel-Taler I | Waffle Coin I | 1 | 6x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 20 kg | 12-40716 DT | 780,- |
|----------------------------|---------------------------|---|-----|----------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|
| Waffel-Taler II | Waffle Coin II | 2 | 12x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 36 kg * | 12-40746 DT | 1430,- |
| eco Waffel-Taler I | eco Waffle Coin I | 1 | 6x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 20 kg | 12-40716 E | 650,- |
| eco Waffel-Taler II | eco Waffle Coin II | 2 | 12x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 36 kg * | 12-40746 E | 1085,- |

Waffelbällchen Waffle Balls

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. Filled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.



Made in Germany Ø 40 mm

Backplatten antihäuftbeschichtetes Alu
non-stick coated aluminium baking plates

| Waffelbällchen I | Waffle Balls I | 1 | 25x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 20 kg | 12-40724 DT | 780,- |
|------------------------------|----------------------------|---|-----|----------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|
| Waffelbällchen II | Waffle Balls II | 2 | 50x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 36 kg * | 12-40754 DT | 1430,- |
| eco Waffelbällchen I | eco Waffle Balls I | 1 | 25x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 20 kg | 12-40724 E | 650,- |
| eco Waffelbällchen II | eco Waffle Balls II | 2 | 50x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 36 kg * | 12-40754 E | 1085,- |

Churros Churros

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade.

The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink.



Made in Germany 214 x 20 x 16 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

| Churros I | Churros I | 1 | 10x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40728 DT | 780,- |
|-----------------------|-----------------------|---|-----|----------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|
| Churros II | Churros II | 2 | 20x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 33 kg * | 12-40758 DT | 1430,- |
| eco Churros I | eco Churros I | 1 | 10x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40728 E | 650,- |
| eco Churros II | eco Churros II | 2 | 20x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 33 kg * | 12-40758 E | 1085,- |



Herzwaffel am Stiel
Heart Waffle on a Stick

Knabber-Herzen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering.

tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties.

| | | | |
|------------------------|--|--------------------|-------|
| (4x) 150 x 125 x 30 mm | Backplatten unbeschichteter Grauguss uncoated cast iron baking plates | 310 x 340 x 250 mm | 24 kg |
| 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 24 kg | |
| Made in Germany | # 12-40711 DT | € 780,- | |

eco Herzwaffel am Stiel // eco Heart Waffle on a Stick

ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter
without digital timer and on/off switch

| | |
|--------------|---------|
| # 12-40711 E | € 650,- |
|--------------|---------|



Bärchen am Stiel
Bears on a Stick

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste.

The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals.

| | | | |
|--------------------|--|--------------------|-------|
| (4x) Ø 123 x 18 mm | Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates | 310 x 340 x 250 mm | 12 kg |
| 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 12 kg | |
| Made in Germany | # 12-40731 DT | € 780,- | |

eco Bärchen am Stiel // eco Bears on a Stick

ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter
without digital timer and on/off switch

| | |
|--------------|---------|
| # 12-40731 E | € 650,- |
|--------------|---------|



Butterfly am Stiel
Butterfly on a Stick

Perfekt für Kinder- oder Park- und Gartenfeste im Frühling. Die süßen Schmetterlinge lassen sich farblich mit Zuckerguss oder Zuckerperlen verzieren.

Perfect für childrens parties or for park and garden festivals. You can decorate the sweet butterflies with sugar pearls or coloured sugar icing.

| | | | |
|------------------------|--|--------------------|-------|
| (4x) 106 x 133 x 24 mm | Backplatten unbeschichteter Grauguss uncoated cast iron baking plates | 310 x 340 x 250 mm | 20 kg |
| 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 20 kg | |
| Made in Germany | # 12-40737 DT | € 780,- | |

eco Butterfly am Stiel // eco Butterfly on a Stick

ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter
without digital timer and on/off switch

| | |
|--------------|---------|
| # 12-40737 E | € 650,- |
|--------------|---------|



Rahmwaffel am Stiel

Cream Waffle on a Stick

Kleine Waffeln am Stiel in der bekannten, eckigen Form.
Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger.

*Small waffles on a stick with the well-established square shape.
An ideal portion size for children and in case of a ravenous appetite.*

| | | |
|--|--|---|
|  (6x) 60 x 80 x 25 mm |  Backplatten unbeschichteter Grauguss uncoated cast iron baking plates | |
|  230 V / 2,2 kW |  310 x 340 x 250 mm |  21 kg |
|  Made in Germany |  # 12-40713 DT |  € 780,- |

eco Rahmwaffel am Stiel // eco Cream Waffle on a Stick
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter
without digital timer and on/off switch  # 12-40713 E  € 650,-



Lolly am Stiel - Grauguss

Lolly on a Stick - Cast Iron

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln,
wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder
Schwert-Waffel zu vermarkten.

*The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4
waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing
possibilities like a christmas tree or a sword waffle.*

| | | |
|---|--|---|
|  (4x) 60 x 230 x 25 mm |  Backplatten unbeschichteter Grauguss uncoated cast iron baking plates | |
|  230 V / 2,2 kW |  310 x 340 x 250 mm |  26 kg |
|  Made in Germany |  # 12-40738 DT |  € 780,- |

eco Lolly am Stiel - Grauguss // eco Lolly on a Stick - Cast Iron
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter
without digital timer and on/off switch  # 12-40738 E  € 650,-



Lolly am Stiel - Aluminium

Lolly on a Stick - Aluminium

Alternative Ausführung mit antihafbeschichteter Aluminiumgussplatte:
Einfache Reinigung, leichtes Lösen der Waffeln, muss weniger eingefettet
werden. Dafür ist die Oberfläche, wie bei allen Antihafbeschichtungen,
empfindlicher als Grauguss und es muss entsprechend vorsichtig, ohne
Metallwerkzeuge gearbeitet werden.

*Alternative model with non-stick coated cast aluminium plate: Easy cleaning,
waffles release without sticking, less greasing necessary. On the other hand
you have to work more carefully and without the use of metal tools. The
surface is, like all non-stick coatings, more sensitive than pure cast iron.*

| | | |
|---|--|---|
|  (4x) 60 x 230 x 25 mm |  Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates | |
|  230 V / 2,2 kW |  310 x 340 x 250 mm |  14 kg |
|  Made in Germany |  # 12-40734 DT |  € 780,- |

eco Lolly am Stiel - Aluminium // eco Lolly on a Stick - Aluminium
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter
without digital timer and on/off switch  # 12-40734 E  € 650,-

 Details auf Seite 24
details on page 24



CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS

Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 30-35). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 30-35). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Sie erhalten alle Classic Waffeleisen auch als preis-effiziente eco-Modelle ohne Digitaltimer und ohne Ein-/Ausschalter. Das Trennen vom Strom passiert ausschließlich durch Ziehen des Netzsteckers.

All Classic Waffle Makers are also available as price-efficient eco models without digital timer and without on/off switch. Disconnection from power supply by pulling the plug.

Baguette-Waffel

Baguette Waffle

Die Baguette-Körbchen lassen sich kreativ befüllen. Eiscreme, Obstsalat oder mit einem herzhaften Teig ideal für Pilze, Gemüse, Salate...

The baguette baskets can be filled very creatively. Ice cream, fruit salad or with a salty dough ideally for mushrooms, vegetables, salads...



Made in Germany

75 x 165 x 35 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates

| Baguette-Waffel I | Baguette Waffle I | 1 | 3x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 13 kg | 12-40722 DT | 780,- | |
|-------------------------------|-------------------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|--|
| Baguette-Waffel II | Baguette Waffle II | 2 | 6x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 30 kg * | 12-40752 DT | 1430,- | |
| eco Baguette-Waffel I | eco Baguette Waffle I | 1 | 3x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 13 kg | 12-40722 E | 650,- | |
| eco Baguette-Waffel II | eco Baguette Waffle II | 2 | 6x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 30 kg * | 12-40752 E | 1085,- | |

Sandwich

Sandwich

Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.



Made in Germany

115 x 125 x 25 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates

| Sandwich I | Sandwich I | 1 | 4x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 14 kg | 12-40718 DT | 780,- | |
|------------------------|------------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|--|
| Sandwich II | Sandwich II | 2 | 8x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 28 kg * | 12-40748 DT | 1430,- | |
| eco Sandwich I | eco Sandwich I | 1 | 4x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 14 kg | 12-40718 E | 650,- | |
| eco Sandwich II | eco Sandwich II | 2 | 8x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 28 kg * | 12-40748 E | 1085,- | |

Waffeltörtchen

Waffle Tart

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab!
Stärken Sie das Image Ihres Eiscafés mit
dekorativen, hausgemachten Eisschälchen.

*Distinguish yourself from your competitors!
Increase your market awareness with creative
home-made bowls for your ice-cream.*



Made in
Germany

Ø 123 x h 28 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

| | | | | | | | # | € |
|-----------------------|--------------------|---|----|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Waffeltörtchen I | Waffle Tart I | 1 | 4x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 20 kg | 12-40736 DT | 780,- |
| Waffeltörtchen II | Waffle Tart II | 2 | 8x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 40 kg * | 12-40741 DT | 1430,- |
| eco Waffeltörtchen I | eco Waffle Tart I | 1 | 4x | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 20 kg | 12-40736 E | 650,- |
| eco Waffeltörtchen II | eco Waffle Tart II | 2 | 8x | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 40 kg * | 12-40741 E | 1085,- |

Eiswaffle

Ice Waffle

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann
backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen
auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen!

*Do you offer home-made ice cream?
Why don't you also bake the cones yourself?
Your customers will appreciate it!*



Made in
Germany

260 x 260 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

| | | | | | | | # | € |
|------------------|-------------------|---|---|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Eiswaffle I | Ice Waffle I | 1 | - | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40710 DT | 780,- |
| Eiswaffle II | Ice Waffle II | 2 | - | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 31 kg * | 12-40740 DT | 1430,- |
| eco Eiswaffle I | eco Ice Waffle I | 1 | - | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40710 E | 650,- |
| eco Eiswaffle II | eco Ice Waffle II | 2 | - | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 31 kg * | 12-40740 E | 1085,- |

Stroopwaffle

Stroop Waffle

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamell-
sirup. Servieren Sie die Stroopwaffle als Tassendeckel für
Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffle und Sirup auf die
perfekte Temperatur!

*The Dutch specialty with a caramel syrup core. Serve the
waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives
the perfect temperature to the waffle and the syrup!*



Made in
Germany

250 x 250 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

| | | | | | | | # | € |
|---------------------|----------------------|---|---|----------------|--------------------|---------|-------------|--------|
| Stroopwaffle I | Stroop Waffle I | 1 | - | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40733 DT | 780,- |
| Stroopwaffle II | Stroop Waffle II | 2 | - | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 31 kg * | 12-40743 DT | 1430,- |
| eco Stroopwaffle I | eco Stroop Waffle I | 1 | - | 230 V / 2,2 kW | 310 x 340 x 250 mm | 16 kg | 12-40733 E | 650,- |
| eco Stroopwaffle II | eco Stroop Waffle II | 2 | - | 400 V / 4,4 kW | 610 x 340 x 250 mm | 31 kg * | 12-40743 E | 1085,- |

Neumärker Fertig-Teigmischungen

Die entscheidenden Vorteile
für Ihren Erfolg:

- Keine Kühlung und Lagerung von fertigem Teig
- Schnelle Zubereitung und Nachproduktion
- Wenig oder gar keine Frischzutaten, meist nur Wasser
- Lange Haltbarkeit
- Einfache Zubereitung
- Beständige Produktqualität

Neumärker Ready-made Dough Mixes

*The decisive advantages
for your success:*

- *No cooling and storage of finished dough*
- *Fast preparation*
- *Few or no fresh ingredients, mostly just water*
- *Long shelf life*
- *Easy preparation*
- *Standardized results*

Sie kennen unsere Teigmischungen noch nicht?
JETZT GRATIS-MUSTER BESTELLEN!

*You don't know our dough mixes?
ORDER A FREE SAMPLE NOW!*





Waffel-Ready-Mix

Waffle Ready Mix

Ohne die Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt! Dadurch kann der Teig auch ohne großen Aufwand zwischendurch zubereitet werden. Anschließend kann direkt losgebacken werden. Einfacher geht es nicht!

Without adding fresh ingredients. Only water is required! So the dough can be prepared occasionally without any big effort. As a result you can directly start baking. There is no easier way!



1 kg Mix + 450 ml Wasser (water)



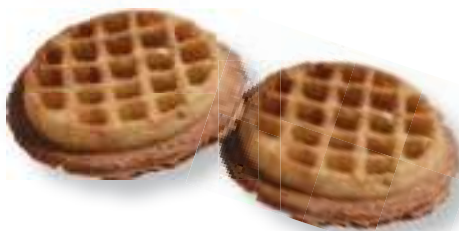
10 kg



05-20122



€ 59,- ▲



Waffomix

Waffomix

Für delikate, besonders aromatische Waffeln! Unter Zugabe frischer Eier und Margarine ist dieser Mix die Basis für den anspruchsvollen Waffelbäcker.

For delicious particularly aromatic waffles! Through adding fresh eggs and margarine this mix is the basis for ambitious waffle chefs.



1 kg Mix + 8 Eier (eggs) + 500 g Margarine



10 kg



05-20120



€ 55,50 ▲



Wareneinsatz und Kosten

Cost of sales

| | | Lolly-Waffel Lolly Waffle | Brüsseler Waffel Brussels Waffle | Große Herzwaffel Big Heart Waffle | Kleine Herzwaffel Small Heart Waffle | Herz am Stiel Heart on a Stick | Americano Americano | Waffelbällchen Waffle Balls |
|---------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---|-----------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| Menge aus 10 kg Mix | Quantity from 10 kg mix | 180 | 80 | 100 | 180 | 110 | 50 | 1000 |
| Kosten/Waffel | Cost/waffle | | | | | | | |
| Waffel-Ready-Mix | Waffle-Ready-Mix | 0,33 € | 0,74 € | 0,59 € | 0,33 € | 0,54 € | 1,18 € | 0,06 € |
| Waffomix | Waffomix | 0,30 € | 0,68 € | 0,54 € | 0,30 € | 0,49 € | 1,08 € | 0,05 € |
| Katalogseite | Catalogue page | 33, 49 | 33, 43 | 35, 45 | 35, 45 | 35, 48 | 34, 46 | 34, 47 |

Alle Angaben sind als Beispiele zu sehen und dienen lediglich als Orientierungshilfe. Alle Informationen werden ohne Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit abgegeben. Kosten/Waffel zeigen lediglich die Kosten der Fertigteigmischungen ohne weitere frische Zutaten wie Wasser, Eier oder Margarine. All information is given as an example and only serves as a guide. All information is given without guarantee for correctness and completeness. The costs/waffle show only the costs of the dough mixes without any further ingredients like water, eggs or margarine.

**New
New**



Topping-Soßen
Topping Sauces

Hochwertige Soßen in der praktischen Portionierflasche. Perfekt für Waffeln, Crêpes, Churros oder Eiscreme. Verschiedene leckere Geschmacksrichtungen. Benutzerfreundliche Konsistenz, kein Erwärmen notwendig. Vielseitige Verwendbarkeit. Sofort gebrauchsfertig. Lange haltbar.

High-quality sauces in a convenient dispenser bottle. Perfect for waffles, crepes, churros or ice cream. Various tasty flavors. User-friendly consistency without warming. Versatile. Ready to use. Long shelf-life.

| | | | # | € |
|-------------------|-----------------|--------|----------|---------|
| Vollmilch | Milk Chocolate | 700 ml | 00-20135 | 12,50 ▲ |
| Weißer Schokolade | White Chocolate | 700 ml | 00-20136 | 12,50 ▲ |
| Karamell | Caramel | 700 ml | 00-20137 | 12,50 ▲ |



**New
New**

Bubble-Waffle-Mix
Bubble-Waffle-Mix

Perfekt für den Verkauf auf Märkten und Festen. Die Fertigteigmischung wird lediglich mit Wasser angerührt! Dadurch kann der Teig schnell und einfach zwischendurch zubereitet werden. Den Bubble Waffle Maker finden Sie auf Seite 41. Weitere Details auf den Seite 12-13.

Ideal for fairs and festivals. Only water is needed for the preparation! So you can mix new dough occasionally, quick and easy. Please find the Bubble Waffle Maker on page 41. Further details on the pages 12-13.

- 10 kg Mix -> ca. 80 Bubble Waffeln
- 1 kg Mix + 625 ml Wasser (water)
- 10 kg # 05-20132 € 95,- ▲



Twist Pop® Ready-Mix

Spezielle Fertigteigmischung für den Cake Pop Maker. Es entsteht ein leckerer süßer Kuchen, der ideal am Stiel hält. Den Cake Pop Maker finden Sie auf Seite 39. Weitere Details ab Seite 18.

A special dough mix for the Cake Pop Maker to prepare a delicious sweet cake that does ideally grip onto the stick. So even when you are outdoors the production stays quick and easy. Please find the Cake Pop Maker on page 39. Further details on the pages 18-19.

- 10 kg Mix -> ca. 540 Twist Pops
- 1 kg Mix + 200 ml Wasser (water) + 150 g Butter
- 10 kg # 05-20131 € 67,50 ▲

**New
New**

Nutella-Eimer 6 kg Nutella Bucket 6 kg

Die beliebte Nuss-Nougat-Creme im praktischen Eimer. Perfekt für den Verkauf von Waffeln oder Crêpes. Beinhaltet 2 Eimer mit je 3 kg Nutella. Besonders leicht lässt sich die Nuss-Nougat-Creme mit dem Schoko-Creme-Wärmer auf Seite 72 verteilen.

The popular nut nougat spread in a convenient bucket. Perfect for preparing waffles or crepes. Contains 2 buckets with 3 kg of Nutella each. The nut nougat spread can be dispensed particularly easy with the Chocolate Spread Warmer on page 72.

6,3 kg 00-20138 65,- ▲



Brüsseler-Waffel-Mix Brussels Waffle Mix

Eine historische Brüsseler Rezeptur, von einem belgischen Bäckermeister für uns entwickelt. Nicht zu süß, außen schön knusprig, innen weich und luftig. Auch hier keine Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt.

A historical recipe from Brussels, developed for us by a Belgian bakery specialist. Not too sweet, outside extremely crispy and inside airy and soft. This mix works without adding fresh ingredients. Only water is needed!

für optimale Ergebnisse empfehlen wir dreh- oder schwenkbare Waffeleisen
we recommend turnable or swiveling waffle makers for optimal results

1 kg Mix + 1,5l Wasser (water) 10 kg 05-20127 79,- ▲



Kartoffel-Waffel-Mix Potato Waffle Mix

Kartoffelwaffeln, außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Garniert mit Schinken, Käse, Quark oder Apfelkompott sind sie der neue Snack für Märkte und Cafés. DIE Alternative zu Reibekuchen - und das bei weniger als 200 kcal auf 100 g. Einfach mit Öl und Wasser verrührt: So kann der Teig auch problemlos zwischendurch nachproduziert werden. Am besten gelingen die Kartoffelwaffeln im speziellen Kartoffel-Waffeleisen auf Seite 37. Weitere Details auf Seite 23.

Potato waffles, crispy and tender inside, have a tasty savoury flavour. In combination with different toppings like bacon, cheese, sour cream or apple sauce they are the new snack for markets and festivals. THE alternative to potato pancakes - with less than 200 kcal in 100 g. Simply mixed with oil and water: So you can easily prepare new dough occasionally. You achieve the best results in the special Potato Waffle Maker on page 37. Further details on page 23.

10 kg Mix -> ca. 250 Kartoffel-Waffeln (Potato Waffles) / ca. 550 Waffel-Taler (Waffle Coins)

1 kg Mix + 1,7l Wasser (water) + 170 ml Olivenöl (olive oil) 10 kg 05-20126 59,90 ▲



Trennback 100

Anti-Adherent Spray 100

Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle hat ein subtiles Vanillearoma. Obwohl der Vanillegeschmack kaum wahrnehmbar ist, erhalten Ihre Süßspeisen so eine gewisse zusätzliche Note. Der intensivierte Duft des Waffelbackens lockt Ihre potentiellen Kunden an. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Crêpesplatten oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 63).

The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The plant-based spray adds a subtle vanilla flavour to the waffle without being striking. The intensified scent of the waffle attracts new customers in your environment. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease crêpes plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 63.



| 🛒 | # | € |
|------------|--------------|---------|
| 1x 600 ml | 1x 00-90102 | 8,90 ▲ |
| 6x 600 ml | 6x 00-90102 | 51,- ▲ |
| 12x 600 ml | 12x 00-90102 | 100,- ▲ |

Pudersuckersieb

Powder Sugar Sieve

feines und sparsames Sieben von Puderzucker • Kurbelmechanismus löst Klumpen beim Sieben auf • Edelstahl

fine and economic sieving of powder sugar • crank mechanism breaks lumps while sieving • stainless steel

🔪 160x140x145 mm

05-90290

€ 28,50 ▲



Schokoladenschmelzer zum Dippen von Waffeln finden Sie auf Seite 104

Please find our chocolate melters for dipping the waffles on page 104



DispoHit Portionierer

DispoHit Dispenser

zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte

easily dismantlable for cleaning • height-adjustable • double hinged bracket • suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker • 6 liters capacity • with heavy base plate

📏 420 x 330 x 500 mm

📦 18 kg

05-40251

€ 850,- ▲



Handdispenser

Hand Dispenser

Aluminium • 3 Liter Inhalt • zur Reinigung zerlegbar • inkl. Ständer

aluminium • capacity 3 liters • dismantlable for cleaning • incl. stand

00-40256

€ 299,90 ▲



Backhandschuhe // Baking Gloves

1 Paar // 1 pair

00-90041

€ 4,20 ▲



Neusilberpinsel // Nickel Silver Brush

00-90050

€ 4,20 ▲



Drahtbürste // Wire Brush

00-90060

€ 3,65 ▲



Bürste // Brush

00-90065

€ 4,20 ▲



GASTRO KRAFT

Wir empfehlen **NEUMÄRKER GASTRO KRAFT** Produkte für die Reinigung von Grauguss-Backplatten. **DECRUST** unterwandert die Verschmutzung, so dass sie sich leicht entfernen lässt. Unsere Reinigungsmittel-Serie speziell für die Gastronomie finden Sie auf Seite 209.

*We recommend **NEUMÄRKER GASTRO KRAFT** products for the cleaning of cast iron baking plates. **DECRUST** undermines the crustification and enables you to remove it easily. Please find our cleaning materials especially for catering demands on page 209.*

Backpausen-Abstandshalter *Baking Brake Distance Control*

Ein nützliches Arbeitsmittel, dass in den Backpausen zwischen die Backplatten eingesetzt wird. Die schräge Öffnung des Waffeleisens während der Backpause ermöglicht, dass der Dampf entweichen kann und Backrückstände weniger schnell einbrennen.

Vorteile: weniger Reinigungsaufwand nach dem Backen, sichere Stellung des Waffeleisens und kein Anbrennen von überschüssigem Fett. Nur für Graugussplatten geeignet.

The tool is placed between the baking plates while you are not baking. The inclined position of the baking plates enables the vapor to stream out and residuals won't burn within the iron. Advantages: less cleaning effort after baking, safety position of the waffle machine and less burned oil. Only suitable for cast iron plates.



10-10062

€ 28,50 ▲

Waffelgabel // Waffle Fork

Länge 270 mm // length 270 mm

06-90015

€ 30,- ▲



Cornetti Roller // Cornetti Roller

zum einfachen Drehen von Hörnchen für Eis
• antihafbeschichteter Aluminiumguss mit
Edelstahlplatte

for the easy production of ice cream cones • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate

31-40290

€ 225,- ▲



Körbchenpresse // Basket Press

zum einfachen Pressen von Körbchen/Schalen
(Bodendurchmesser ca. Ø 50 mm) für Eiscreme
• antihafbeschichteter Aluminiumguss

for the easy making of ice cream bowls/baskets (bottom diameter Ø 50 mm) • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate

31-40262

€ 125,- ▲



Hörnchenständer // Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl
for 4 cones • stainless steel

10-40002

€ 49,50 ▲



Multifunktions-Waffelrost *Multi Function Waffle Grid*

Waffelablage zum Abkühlen und Garnieren der Waffeln • Krümel, Puderzucker etc. fallen in die Krümelschublade, die Arbeitsfläche bleibt sauber • Edelstahl

a rack to cool down and garnish the waffles • crumbs, sugar etc. fall into the crumb drawer, your working space stays clean • stainless steel



365 x 244 x 20 mm

1 kg

10-10060

€ 62,- ▲

Lolly-Waffelstäbe // Lolly Waffle Sticks

380 mm lang • für Lolly- und Pralinenwaffeln am Stiel

380 mm long • for Lolly and Candy Waffles on a Stick

#

1200 x

€

01-51556

4800 x

44,- ▲

01-51554

138,- ▲



Tischständer // Table Stand

für Lolly- und Pralinenwaffeln am Stiel • Edelstahl • für 8 Waffeln

for Lolly and Candy Waffles on a Stick • stainless steel • for 8 waffles

10-40003

€ 67,- ▲



Holzstäbe // Wooden Sticks

150 x 18 mm • für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffeln am Stiel

150 x 18 mm • for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick

#

1000 x

€

10-90093

71,- ▲



Tischständer // Table Stand

für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffeln am Stiel • Edelstahl • für 11 Waffeln

for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick • stainless steel • for 11 waffles

#

10-40000

€

67,- ▲





Zeigen Sie Ihre kulinarische Seite.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Ihre Kunden mit delikaten Tartlets. Werten Sie Ihr Buffet mit pikanten Feinkostideen auf - Tartlets gefüllt mit Salat, Meeresfrüchten oder Lachs. Ebenfalls können Sie Ihre Gäste mit süßen Desserts, gefüllt mit Früchten oder Schokolade, verwöhnen.

Show your culinary side.

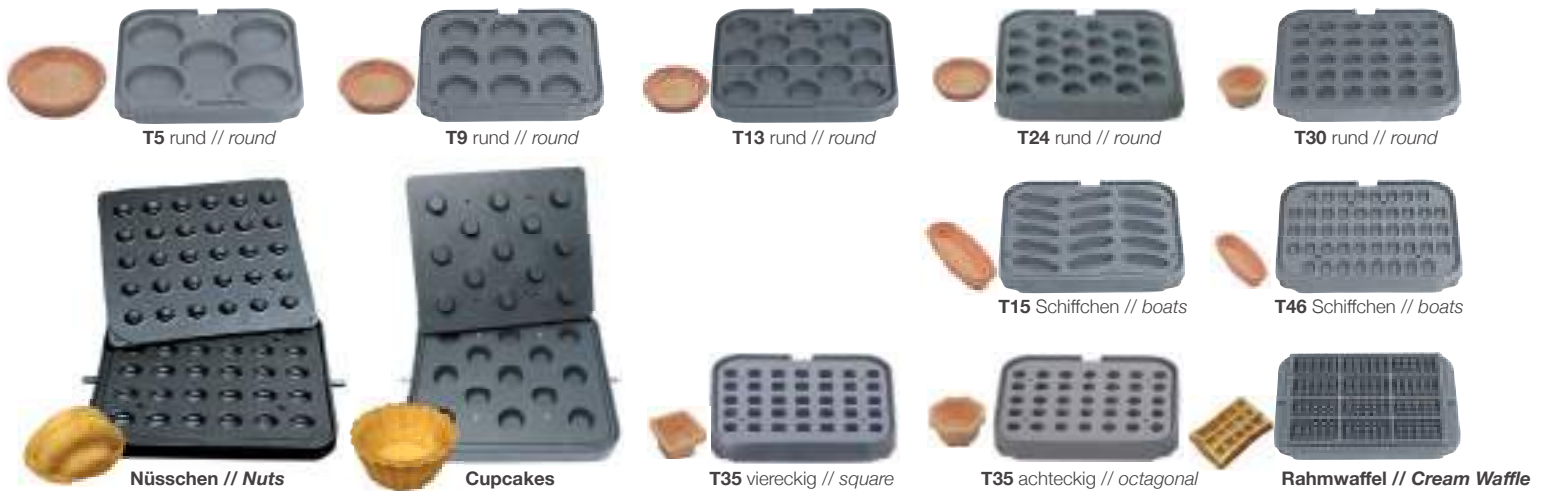
Free your mind. Serve delicious tartlets, surprise with the power of your creativity. Tartlets are a true passion either as salted delicate food, filled with salads, sea fruits and salmon or as a dessert filled with chocolate and fruits.

Tartlet-Basisgerät
Tartlet Basic Machine

Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Digitaltimer • Kontrolleuchte • Regler • Arretierbügel • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • on/off switch • digital timer • pilot light • thermostat • locking bow • height-adjustable feet • baking plates not included

| | | |
|-----------------|--------------------|---------|
| 230 V / 3,2 kW | 430 x 420 x 320 mm | 16 kg * |
| Made in Germany | 12-40600 DT | 1750,- |



Tartlet-Backplatten • Aluminium CNC gefräst • antihftbeschichtet
Tartlet Baking Plates • aluminium CNC milled • non-stick coated

| T5 rund // round | 5x | 125 mm | 110 mm | 20 mm | 13 kg | 31-40601 | 1143,- ▲ |
|-----------------------------------|-----|------------|--------|-------|---------|-----------------|-----------------|
| T9 rund // round | 9x | 90 mm | 75 mm | 20 mm | 13 kg | 31-40602 | 1143,- ▲ |
| T13 rund // round | 13x | 76 mm | 65 mm | 20 mm | 13 kg | 31-40603 | 1143,- ▲ |
| T24 rund // round | 24x | 58 mm | 35 mm | 20 mm | 13 kg | 31-40608 | 1143,- ▲ |
| T30 rund // round | 30x | 42 mm | 28 mm | 20 mm | 13 kg | 31-40605 | 1143,- ▲ |
| Nüsschen // Nuts | 30x | 42 x 35 mm | | 18 mm | 10,5 kg | 05-40616 | 1499,- ▲ |
| Cupcakes | 13x | 50 mm | 35 mm | 21 mm | 10,5 kg | 05-40617 | 1499,- ▲ |
| T15 Schiffchen // boats | 15x | 102 mm | 92 mm | 16 mm | 13 kg | 31-40604 | 1143,- ▲ |
| T46 Schiffchen // boats | 46x | 60 mm | 40 mm | 10 mm | 13 kg | 31-40607 | 1143,- ▲ |
| T35 viereckig // square | 35x | 32 mm | | 16 mm | 13 kg | 31-40621 | 1189,- ▲ |
| T35 achteckig // octagonal | 35x | 32 mm | | 16 mm | 13 kg | 31-40622 | 1189,- ▲ |
| Rahmwaffel // Cream Waffle | 12x | 80 x 60 mm | | 25 mm | 13 kg | 31-40606 | 885,- ▲ |

POFFERTJES

POFFERTJES



Die traditionelle holländische Gebäckspezialität. Die pfannkuchenähnlichen Snacks werden mit Butter und viel Puderzucker serviert und sind einfach unwiderstehlich! Auf den Poffertjesplatten werden sie durch Wenden von beiden Seiten gebacken, jedoch nur so lange, dass der Kern der Poffertjes noch schön weich ist... Lecker!

The traditional Dutch pastry delicacy. The snacks, similar to little pancakes, are served with butter and lots of powder sugar. You bake them on poffertjes plates, while turning them once, but not too long, so that the poffertjes stay soft inside... Delicious!



Classic Poffertjesplatten

Classic Poffertjes Plates

massive Backplatte • Gehäuse Edelstahl • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • 2 Regler • rechte/linke Hälfte getrennt schaltbar • höhenverstellbare Füße
 massive baking plate • stainless steel casing • 2 on/off switches • 2 pilot lights • 2 thermostats • right/left half separately adjustable • height-adjustable feet



Made in Germany



Backplatten unbeschichteter Grauguss
 uncoated cast iron baking plates

| Picco Poff | 50x Ø 44 x h 11 mm | 230 V / 2,2 kW | 570 x 330 x 200 mm | 26 kg * | 12-40940 | 845,- |
|-------------------------|---------------------|----------------|--------------------|---------|-----------------|---------------|
| Poffertjes Grill | 100x Ø 44 x h 11 mm | 400 V / 4,4 kW | 570 x 590 x 200 mm | 39 kg * | 12-40930 | 1170,- |



JETZT GRATIS-MUSTER BESTELLEN!
ORDER A FREE SAMPLE NOW!

Poffertjes-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Poffertjes. Der Mix muss nur mit Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Durch die fehlende Notwendigkeit von frischen Zutaten gerade im mobilen Einsatz besonders praktisch.

The quick and easy way to perfect Poffertjes. The mix has just to be prepared with water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application.



1 kg Mix + 1,2 Liter Wasser (water)



10 kg

05-20125

€ 68,50 ▲



Poffertjes-Dispenser

Teigportionierer • Edelstahl • Kapazität 1,9 Liter • inkl. Standfuß
 dough dispenser • stainless steel • capacity 1,9 liters • incl. stand



Made in Germany

00-40254

€ 262,- ▲

Weitere Crêpesgeräte und Zubehör
auf den Seiten 70-71
More Crêpes Makers and accessories
on the pages 70-71



Crêpes Aktiv

Crêpes Active

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrolleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet



Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

| Crêpes Aktiv I | 1x Ø 400 mm | 230 V / 3,2 kW | 400 x 400 x 165 mm | 20 kg | 12-40905 | 508,- |
|------------------------|-------------|----------------------|--------------------|---------|-----------------|--------------|
| Crêpes Aktiv II | 2x Ø 400 mm | 2x 230 V / 2x 3,2 kW | 845 x 400 x 165 mm | 40 kg * | 12-40906 | 940,- |

Crêpes Dame

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrolleuchte • höhenverstellbare Füße • Hygieneschutzplatte nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • on/off switch • thermostat • pilot light • height-adjustable feet • hygienic protection plate not included



optional mit abnehmbarer Hygieneschutzplatte
optional with removable hygienic protection plate



Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

| Crêpes Dame I | 1x Ø 375 mm | 230 V / 3 kW | 585 x 480 x 220 mm | 20 kg | 12-40910 | 589,- |
|-----------------------|-------------|--------------|--------------------|---------|-----------------|---------------|
| Crêpes Dame II | 2x Ø 375 mm | 400 V / 6 kW | 930 x 480 x 220 mm | 42 kg * | 12-40920 | 1100,- |

abnehmbare Hygieneschutzplatte aus Edelstahl // **removable hygienic protection plate** made of stainless steel **01-40910-00 100,50 ▲**

Okta Crêpes

Okta Crêpes

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrolleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

230 V / 3,2 kW

Ø 400 x h 140 mm

14 kg

Made in Germany

12-40904

520,-





Crêpes-Ready-Mix

Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach der Zugabe von Wasser und Öl kann fast nahtlos mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!

Since no fresh ingredients are required the dough can easily be prepared occasionally. After adding water and oil you can directly start baking your crêpes.



1 kg Mix + 1,66 Liter Wasser (water)
+ 170 ml Öl (oil)



10 kg



10 kg Mix -> ca. 400 Crêpes

05-20136



€ 60,50 ▲



Trennback 100

Anti-Adherent Spray 100

Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle hat ein subtiles Vanillearoma. Obwohl der Vanillegeschmack kaum wahrnehmbar ist, erhalten Ihre Crêpes so eine gewisse zusätzliche Note. Der intensivierte Duft des Backens lockt Ihre potentiellen Kunden an. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 63).

The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The plant-based spray adds a subtle vanilla flavour to the crêpes without being striking. The intensified scent when baking attracts new customers in your environment. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 63.



1 x 600 ml
6 x 600 ml
12 x 600 ml



1 x 00-90102
6 x 00-90102
12 x 00-90102



8,90 ▲
51,- ▲
100,- ▲

Cleaner Pad

zum schnellen Reinigen und Einfetten der Gussplatten
• abrieb- und hitzebeständig • Ø 70 mm • inkl.
1 beidseitig verwendbares Filzpad

for the quick cleaning and greasing of cast iron plates • abrasion and heat resistant • Ø 70 mm • incl. 1 reversible felt pad

06-90084

€ 37,50 ▲



Ersatz-Filz pads // Spare Felt Pads

10x

9-90084-00

€ 53,- ▲

Natur-Abriebstein

Natural Abrasive Stone

reinigt Flächen von eingebrannten Fett- und
Backresten • nur für Gussplatten ohne Ober-
flächenveredelung

*cleans surfaces from burned fat and leftover
from baking • only for cast plates without coating*

05-90072

€ 37,- ▲



Teigwender // Turner for Crêpes

Klingenlänge 350 mm // blade length 350 mm

00-90095

€ 26,50 ▲



Crêpesverteiler // Crêpes Spreader

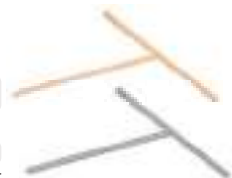
200 x 200 mm

Holz // Wood 00-90090
Aluminium 05-90120

#

€

5,30 ▲
21,50 ▲





Panini Master

Digitaltimer • Regler 50-300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm

digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food

| | | |
|--|--|--------------------------|
| 250 x 230 mm | Platte Grauguss cast iron plate | 230 V / 2,5 kW |
| Made in Germany | 290 x 400 x 230/590 mm | 22 kg |
| | | |
| oben geriffelt, unten glatt | <i>top grooved, bottom flat</i> | 11-80411 DT 569,- |
| oben und unten geriffelt | <i>top and bottom grooved</i> | 11-80412 DT 569,- |
| eco oben geriffelt, unten glatt | eco <i>top grooved, bottom flat</i> | 11-80411 E 512,- |
| eco oben und unten geriffelt | eco <i>top and bottom grooved</i> | 11-80412 E 512,- |



Chopper Grill

Digitaltimer • Regler 50-300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm

digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food

| | | |
|--|--|--------------------------|
| 360 x 230 mm | Platte Grauguss cast iron plate | 230 V / 3,4 kW |
| Made in Germany | 390 x 400 x 230/590 mm | 31 kg * |
| | | |
| oben und unten glatt | <i>top and bottom flat</i> | 11-80430 DT 698,- |
| oben geriffelt, unten glatt | <i>top grooved, bottom flat</i> | 11-80431 DT 698,- |
| oben und unten geriffelt | <i>top and bottom grooved</i> | 11-80432 DT 698,- |
| eco oben und unten glatt | eco <i>top and bottom flat</i> | 11-80430 E 652,- |
| eco oben geriffelt, unten glatt | eco <i>top grooved, bottom flat</i> | 11-80431 E 652,- |
| eco oben und unten geriffelt | eco <i>top and bottom grooved</i> | 11-80432 E 652,- |



Kamtschatka Grill

2 Digitaltimer • 2 Regler 50-300°C • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm

2 digital timers • 2 thermostats 50-300°C • 2 on/off switches • 2 pilot lights • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food

| | | |
|--|--|--------------------------|
| 550 x 230 mm | Platte Grauguss cast iron plate | 400 V / 5 kW |
| Made in Germany | 585 x 400 x 230/590 mm | 44 kg * |
| | | |
| oben und unten glatt | <i>top and bottom flat</i> | 11-80420 DT 922,- |
| oben geriffelt, unten glatt | <i>top grooved, bottom flat</i> | 11-80421 DT 922,- |
| oben und unten geriffelt | <i>top and bottom grooved</i> | 11-80422 DT 922,- |
| eco oben und unten glatt | eco <i>top and bottom flat</i> | 11-80420 E 866,- |
| eco oben geriffelt, unten glatt | eco <i>top grooved, bottom flat</i> | 11-80421 E 866,- |
| eco oben und unten geriffelt | eco <i>top and bottom grooved</i> | 11-80422 E 866,- |

eco

Alle Neumärker Classic Kontaktgrills auch als preiseffiziente eco-Modelle ohne Digitaltimer.

All Neumärker Classic Contact Grills also available as price-efficient eco models without digital timer.



Der sekundengenau einstellbare Digitaltimer weist Sie mit einem akustischem Signal darauf hin, das fertige Grillgut zu entnehmen.

The to the second adjustable digital timer reminds you with an acoustic signal to take the finished food off the grill.

BRÄTER GRIDDLE PLATE



Chromstahlbräter Chromium Steel Griddle

Grillfläche Chromstahl: stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung • Schutz der Elektrik: Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte. Dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar • großzügige Fettwanne: erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen • flexible Arbeit: beim Medium und Classic können die Heizzonen mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden • Arbeitsrand 80 mm hoch • separat schaltbare Heizzonen • 3 Kontrollleuchten • Fettwanne

chromium steel griddle plate: faster heating-periods, efficient energy consumption and easy cleaning • protected electronics: The gap between the two parts of the unit works as an insulation. Since the heat does not damage the electric the product is durable and ready to use permanently without interruption • huge juice tub: simplifies the cleaning and the continuous removing of fat and residues • flexible application: the Medium and Classic have several heating zones that can be operated with different temperatures • protection edgethat 80 mm high • heating zones separately adjustable • 3 pilot lights • juice tub



*long-living.
efficient.
clean.*

CR Platte Chromstahl
chromium steel plate

Made in Germany

| Chromstahlbräter Mini | Chromium Steel Griddle Mini | 300x400 mm | 230V/3,4 kW | 305 x 450 x 220 mm | 14 kg | 11-80188 | 620,- |
|---------------------------------|---------------------------------------|------------|--------------|--------------------|---------|----------|--------|
| Chromstahlbräter Medium | Chromium Steel Griddle Medium | 600x400 mm | 400V/6,8 kW | 605 x 450 x 220 mm | 26 kg * | 11-80189 | 820,- |
| Chromstahlbräter Classic | Chromium Steel Griddle Classic | 900x400 mm | 400V/10,2 kW | 905 x 450 x 220 mm | 38 kg * | 11-80190 | 1025,- |

Grillspachtel // Grill Scraper

geriffelt • für Neumärker Classic Kontaktgrills
grooved • for Neumärker Classic Contact Grills

34-00376

€ 11,50 ▲



Weitere Kontaktgrills und Bräter auf den Seiten 76-81

More contact grills and griddle plates on the pages 76-81



Grillspachtel // Grill Scraper

00-90040

€ 10,- ▲



Grillreiniger // Cleaning Agent

sehr ergiebiger Reiniger für Grauguss- und Stahlplatten • mit Pumpe und Sprühkopf

very efficient cleaner for cast iron and steel plates • with pump and spray head

05-90070

1 Liter

€ 21,50 ▲



Trennfix neutral Anti-Adherent Spray neutral

die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten

plant-based spray for easy and quick greasing of grill plates. The easiest solution.

| | # | € |
|------------|--------------|--------|
| 1x 500 ml | 1x 00-90101 | 8,25 ▲ |
| 12x 500 ml | 12x 00-90101 | 96,- ▲ |



HOT-DOGS & WÜRSTCHEN

HOT DOGS & SAUSAGES



Made in Germany

Hot-Dog mit Stäben

Hot Dog with Spits

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • 3 Toastspieße aus Aluminium • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 Thermostat für Spieße und 1 Thermostat für Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Kontrollleuchten • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • 3 toasting spits made of aluminium • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 thermostat for spits and 1 thermostat for water up to 90°C • divided basket removable • pilot lights • height-adjustable feet

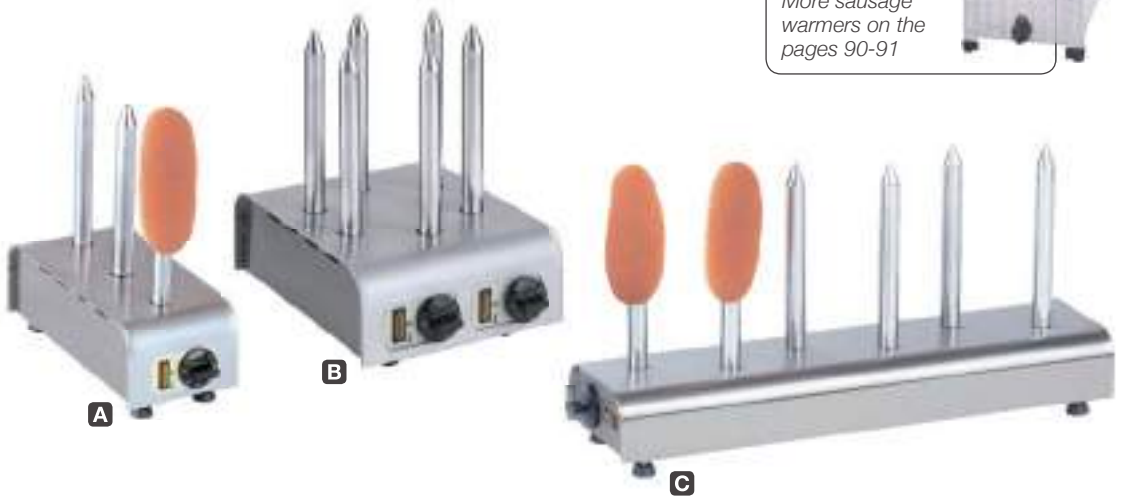
| A Stäbe vorne | | <i>spits to the front</i> | 230 V / 1,2 kW | 290 x 425/455 x 455 mm | 10 kg | 13-50150 | 488,- |
|-------------------------|--|---------------------------|----------------|------------------------|-------|-----------------|--------------|
| B Stäbe seitlich | | <i>spits at the side</i> | 230 V / 1,2 kW | 430 x 326/356 x 455 mm | 11 kg | 13-50152 | 488,- |

Spießtoaster

Spit Toasters

Gehäuse Edelstahl • Toastspieße aus Aluminium à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • aluminium toasting spits à Ø 26 x h 225 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet



Made in Germany

Weitere Würstchenwärmer auf den Seiten 90-91
More sausage warmers on the pages 90-91



| A T3 | | 3 Spieße | 230 V / 0,5 kW | 160 x 326/356 x 348 mm | 3 kg | 13-50701 | 282,- |
|---------------|--|------------------------------|----------------|------------------------|------|-----------------|--------------|
| B T6 | | 2x 3 Spieße separat regelbar | 230 V / 1 kW | 290 x 326/356 x 348 mm | 6 kg | 13-50700 | 395,- |
| C T6 L | | 6 Spieße in Reihe | 230 V / 1 kW | 190 x 613/643 x 335 mm | 6 kg | 13-50703 | 395,- |



Der Snack-Profil!

Aus gutem Grund finden sich die Würstchenwärmer von Neumärker in tausenden Fast-Food-Ständen und Tankstellen in Deutschland wieder.

The Snack Master!

Neumärker sausage steamers are popular throughout Europe and can be found in many different fast food chains and petrol stations.



Made in Germany

Hot-Dog

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • water up to 90°C • divided basket removable • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

| Einzelgerät | Single Unit | 230 V / 0,7 kW | 290 x 326/356 x 450 mm | 8 kg | 13-50160 | 409,- |
|--------------------|--------------------|----------------|------------------------|-------|-----------------|--------------|
| Doppelgerät | Double Unit | 230 V / 1,4 kW | 570 x 326/356 x 450 mm | 16 kg | 13-50162 | 799,- |

Glasschutzring // Glass Protection Ring

schützt den Rand des Glases beim Aufsetzen des Deckels vor Stößen und beugt möglichen Schäden beim Einsatz von Würstchenzangen vor

protects the rim of the glass from shocks and wear when one is closing the lid or working with metal tools



Ø 200 mm

30-00023

15,50 ▲



Geteilte Körbe für strukturiertes Arbeiten
Trennen Sie unterschiedliche Würstsorten oder unterscheiden Sie noch aufzuheizende Würstchen von den verkaufsfertigen.

Divided baskets for structured working
Separate the sausages according to different kinds. Distinguish the ready to sell sausages from the ones that still need to be warmed.

LED-Ring Sunny Light

LED Ring Sunny Light

Innen-Ø 210 mm • passend für Neumärker Hot-Dog und viele andere Geräte mit Glaszylindern à Ø 200 mm • 21 LEDs • 12 V Niederspannungsnetzteil • Hot-Dog Gerät nicht im Lieferumfang enthalten

inner Ø 210 mm • suitable for Neumärker Hot Dog and many other units with glass cylinders à Ø 200 mm • 21 LEDs • 12 V transformer • Hot Dog unit not included

230 V / 12 V

Ø 220 mm

1 kg

Made in Germany

10-50169

102,50 ▲





3-fach Wärmestrahler

Triple Heating Lamp

mit separaten Ein-/Ausschaltern • Baldachin Ø 100 mm • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht) • Leiste titanfarben pulverbeschichtet • Leiste 940x85x20 mm

with separate on/off switches • rosette Ø 100 mm • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light) • rail titanium-coloured powder-coated • rail 940 x 85 x 20 mm

940 x 225 x 900 mm

230 V / 750 W

10 kg

Made in Germany

10-10561

999,-



Wärmebrücke / Pommeswärmer

Warming Bridge / Chips Warmer

Edelstahl • inkl. Behälter GN 1/1 - 65 mm tief • Ein-/Ausschalter • Oberhitze • der gelochte Einsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln sowie Salz- und Ölüberschüssen und vermindert das Aufweichen der Pommes

stainless steel • incl. container GN 1/1 - 65 mm deep • on/off switch • top heating • the perforated insert allows that crumbs, salt and oil fall down and prevents the chips from soaking

555 x 330 x 350 mm

230 V / 400 W

5 kg

Made in Germany

15-50220

272,-



Tibet-Wärmer

Tibet Warmer

die silikonverdichteten Keramiksteinplatten speichern viel Wärme für eine effiziente Hitze- und Energienutzung • Rahmen Edelstahl • Thermostat für Wärmeplatte • Kontrollleuchte • 250 W Wärmestrahler mit separatem Ein-/Ausschalter schaffen eine Hitzeglocke von oben • Hygieneschutz Acrylglas • Bausatz / Flat Pack • höhenverstellbare Füße

the silicon sealed ceramic stone tiles are able to retain the heat in an efficient and energy saving way • stainless steel frame • thermostat for warming plate • pilot light • 250 W heating lamps with separate on/off switch create a heat cover from above • acrylic glass hygienic shield • flat pack kit • height-adjustable feet

Made in Germany

| Tibet-Wärmer I | Tibet Warmer I | 500 x 500 mm | 1x | 230 V / 1,25 kW | 510 x 560 x 750 mm | 17 kg | 10-10550 | 1066,- |
|-----------------|-----------------|---------------|----|-----------------|---------------------|-------|----------|--------|
| Tibet-Wärmer II | Tibet Warmer II | 1000 x 500 mm | 2x | 230 V / 2,5 kW | 1010 x 560 x 750 mm | 34 kg | 10-10551 | 2045,- |



Tibet
Wärmeleuchte
Tibet Warming Lamp

verchromt • flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

chromed • flexible arm with hygienic plastic hose • incl. infra-red bulb (white light)

Auf Anfrage jetzt auch in Schwarz erhältlich
On request also available in black

Energiesparmodus
energy save mode

volle Leistung
full power

Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt.

Controller protected against unintended switching.



Made in Germany

| Tibet | 1 Strahler | 1 lamp | 230 V / 250 W | 220x220x400/850 mm | 10 kg | 10-10555 | 345,- |
|---------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| Tibet Twin | 2 Strahler | 2 lamps | 230 V / 500 W | 220x220x400/850 mm | 11 kg | 10-10558 | 599,- |
| Tibet Deluxe | 1 Strahler (2 Leistungsstufen) | 1 lamp (2 power levels) | 230 V / 250 W | 220x220x400/850 mm | 10 kg | 10-10557 | 369,- |

Wärmestrahler
Heating Lamp

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

| | | | |
|--------------------------|---------------------------|-----------------|------------------|
| | 230 V / 250 W | | l 900 x Ø 255 mm |
| | Made in Germany | | 3 kg |
| | | | |
| <input type="checkbox"/> | Chrom // chrome | 10-10552 | 285,- |
| <input type="checkbox"/> | Kupfer // copper | 10-10553 | 285,- |
| <input type="checkbox"/> | Messing // brass | 10-10554 | 285,- |
| <input type="checkbox"/> | Mattschwarz // matt black | 10-10556 | 285,- |



Wärmeleuchte
Heating Lamp

Schirm beschichtet • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

coated body • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

| | | | |
|--------------------------|--------------------------------|-------------------|--------------|
| | 230 V / 250 W | | l 900 mm |
| | Made in Germany | | 3 kg |
| | | | |
| <input type="checkbox"/> | Silber // silver | 00-50551 S | 283,- |
| <input type="checkbox"/> | Weiß // white | 00-50551 W | 283,- |
| <input type="checkbox"/> | Kupfer-schwarz // copper-black | 00-50551 K | 283,- |





Thermo Shop & Thermo Look

zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen • Hygrometer 0-100% Luftfeuchtigkeit • Thermometer 20°-120°C • Trockengehutschutzthermostat • Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes • Rundum-Acrylverglasung • Ober- / Unterhitze getrennt schaltbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale für die Speisen • Nutzhöhe 160 mm • höhenverstellbare Füße

for warm-keeping of ‚Leberkäse‘ or ‚Fleischkäse‘ and other food • hygrometer 0-100% humidity • thermometer 20°-120°C • safety thermostat • acoustic signal gives you warning of running dry • acrylic glazing all around • top and bottom heat seperately adjustable • on/off switch • pilot lights • incl. water tub for moistening and perforated tub for food • usable height 160 mm • height-adjustable feet

Thermo Shop

1/2 GN

230 V / 1,3 kW

330 x 385 x 410 mm

13 kg *

Made in Germany

15-50589

995,-

Thermo Look

1/1 GN

230 V / 2 kW

596/626 x 425/445 x 410 mm

19 kg *

Made in Germany

15-50590

1215,-



Weitere Warmhaltedisplays finden Sie auf den Seiten 144-157, 178, 181 und 184.

Please find more warm-keeping displays on the pages 144-157, 178, 181 and 184.



Thermo Tower

Rahmen Aluminium • Sicherheitsglas • 2x 20 W Halogeninnenbeleuchtung • Wasserwanne • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Roste mit Stopper • Rostabstand 100 mm • höhenverstellbare Füße

aluminium frame • safety glass • interior light 2x 20 W halogen lamps • water tub • on/off switch • thermostat • grids with stopper • distance of grids 100 mm • height-adjustable feet

2x GN 1/2

230 V / 690 W

410 x 385 x 575 mm

25 kg *

Made in Germany

15-50588

1302,-

KOCHPLATTEN

HOTPLATES



Neumärker Classic Kochplatten

Neumärker Classic Hotplates

E.G.O.® Gussheizplatte • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchten • Stufenschalter • höhenverstellbare Füße

E.G.O.® cast hotplate • stainless steel casing • pilot light • step switch • height-adjustable feet



| Einzelkochplatte 220 | Single Hotplate 220 | Ø 220 mm | 230 V / 2 kW | 370 x 370 x 150 mm | 9 kg | 16-00108 | 349,- |
|--------------------------|-------------------------|----------------|----------------|--------------------|-------|----------|-------|
| Einzelkochplatte 300 | Single Hotplate 300 | Ø 300 mm | 230 V / 2,5 kW | 450 x 450 x 150 mm | 12 kg | 16-00110 | 538,- |
| Doppelkochplatte 145-180 | Double Hotplate 145-180 | Ø 145 + 180 mm | 230 V / 2,5 kW | 640 x 330 x 150 mm | 11 kg | 16-00115 | 467,- |
| Doppelkochplatte 220-220 | Double Hotplate 220-220 | Ø 220 + 220 mm | 400 V / 4 kW | 720 x 370 x 150 mm | 13 kg | 16-00111 | 559,- |
| Doppelkochplatte 300-300 | Double Hotplate 300-300 | Ø 300 + 300 mm | 400 V / 5 kW | 910 x 450 x 150 mm | 22 kg | 16-00112 | 995,- |

Weitere Kochplatten finden Sie auf den Seiten 168-170.

Please find more hotplates on the pages 168-170.



Neumärker Ceran-Kochplatte

Neumärker Ceramic Glass Hotplate

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche Schott®-Ceran-Glas • Kontrollleuchte • Stufenschalter • Zweikreis-Heizzone

stainless steel casing • Schott® ceramic glass cooking surface • pilot light • step switch • dual heating zone

| | | | |
|--|--------------------|--|----------------|
| | Ø 210 mm | | 230 V / 2,5 kW |
| | 365 x 400 x 105 mm | | 5 kg |
| | Made in Germany | | 16-00134 |
| | 708,- | | |



Economic Crêpes Elektro

Economic Crêpes Electric

professionelles Gerät für Enthusiasten • hochwertige Bauteile für intensive Benutzung • Gehäuse Edelstahl • Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter

very professional machine • high-class components for intensive use • stainless steel casing • cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light • on/off switch



Made in Europe



GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates



230 V / 3,6 kW
400 V / 3,6 kW



1x Ø 400 mm
1x Ø 400 mm



Ø 400 x h 170 mm
Ø 400 x h 170 mm



22 kg
22 kg



05-40926-2
05-40926-4



729,-
729,-



Crêpes Elektro Standard

Crêpes Electric Standard

Gehäuse Edelstahl • Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte
stainless steel casing • cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light



230 V / 3 kW



Ø 400 x h 125 mm



16 kg



Made in Europe



05-40908



402,-

Weitere Crêpesgeräte auf Seite 60
More Crêpes Makers on page 60



Crêpes Elektro Access

Crêpes Electric Access

Gehäuse Edelstahl • emaillierte Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte

stainless steel casing • enamelled cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light



230 V / 2,8 kW



Ø 400 x h 121 mm



11,5 kg



Made in Europe



05-40956



357,-



Royal Crêpes Chrom

Royal Crêpes Chrome

Kunststoffgehäuse mit Edelstahlring • Backplatte Aluminium Ø 330 mm - antihafbeschichtet • Regler • Kontrollleuchte • Kompletts-Set: 1 Portionsskelle, 1 Holzwender, 1 Holzverteiler, 1 Pinsel, 1 Radialverteiler, 1 Wassertopf • **nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet**

plastic casing with stainless steel ring • baking plate Ø 330 mm - non-stick coated • thermostat • pilot light • complete set: 1 ladle, 1 wooden turner, 1 wooden spreader, 1 brush, 1 radial spreader, 1 bowl • not suitable for permanent commercial use



230 V / 1,25 kW



390 x 385 x 135 mm



3 kg



Made in Europe



05-40922









153,-

Economic Crêpes Gas

Gehäuse Edelstahl • Backplatte Ø 400 mm - abnehmbar • Piezozünder • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse inklusive • Gasverbrauch 272 g/h

stainless steel casing • baking plate Ø 400 mm - removable • piezo ignition • for propane/butan gas • nozzle for natural gas is enclosed • gas consumption 272 g/h







| | | |
|--|--|---|
|  7 kW |  Ø 400 x h 190 mm |  16 kg |
|  Made in Europe |  # 05-40927 |  € 498,- |



Crêpes Gas

Gehäuse Edelstahl • Backplatte Ø 400 mm - abnehmbar • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse liegt bei • Gasverbrauch 233 g/h

stainless steel casing • baking plate Ø 400 mm - removable • for propane/butan gas • nozzle for natural gas is enclosed • gas consumption 233 g/h

| | | |
|--|---|---|
|  6 kW |  Ø 400 x h 185 mm |  15 kg |
|  Made in Europe |  # 05-40913 |  € 392,- |



Power Crêpes Gas

Gehäuse Edelstahl • plangeschliffene Graugussplatte Ø 400 mm - abnehmbar • Piezozünder • 8er Sternbrenner • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse inklusive

stainless steel casing • grinded cast iron baking plate Ø 400 mm - removable • piezo ignition • 8 branch burner • for propane/butane gas • nozzle for natural gas is enclosed

Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
• 50 mbar • nur für Deutschland // *only for Germany*

30-00065N

€ 79,90 ▲



| | |
|--|--|
|  Made in Europe |  GG Backplatten unbeschichteter Grauguss <i>uncoated cast iron baking plates</i> |
|--|--|

| |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Power Crêpes Gas I | 1x Ø 400 mm | 7 kW | 430 x 470 x 195 mm | 20,5 kg | 05-40924 | 782,- |
| Power Crêpes Gas II | 2x Ø 400 mm | 2x 7 kW | 860 x 470 x 195 mm | 40,5 kg | 05-40925 | 1328,- |



Made in Europe

Schoko-Creme Wärmer

Chocolate Spread Warmer

schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere süße Soßen verteilen • Perfekt für Crêpes, Waffeln, Eiscreme u.v.m. • zum Warmhalten von Nuss-Nougat-Cremes und anderen Toppings wie z.B. Vanille- oder Karamellsoße • einfaches Dosieren und Verteilen der warmen Schoko-Creme durch befüllbare 1-Liter-Spezialflasche mit 3 Ausgießern • ideal für Crêpes, Waffeln, Eiscreme und viele andere Süßspeisen • kann natürlich auch zum Warmhalten würziger Soßen eingesetzt werden • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausshalter • Thermostat 0-90°C • inkl. Flaschen

quick and even portioning of liquid chocolate or other sauces • perfect for crêpes, waffles, ice cream and much more • for warm-keeping of hazelnut spreads and other toppings such as vanilla or caramel sauces • easy dispensing and spreading of the warm chocolate cream with a refillable 1 liter special bottle with 3 nozzles • ideal for crepes, waffles, ice cream and other sweet food • can also be used to keep spicy sauces warm • stainless steel casing • on/off switch • thermostat 0-90°C • bottles included

| A Schoko-Creme Wärmer I | Chocolate Spread Warmer I | 1 Liter | 230 V / 185 W | 150 x 220 x 200 mm | 2,5 kg | 05-40811 | 347,- | |
|----------------------------------|------------------------------------|---------|---------------|--------------------|--------|--------------------|--------------|---|
| B Schoko-Creme Wärmer II | Chocolate Spread Warmer II | 2 Liter | 230 V / 370 W | 270 x 220 x 200 mm | 3,8 kg | 05-40804 | 617,- | |
| C Schoko-Creme Wärmer III | Chocolate Spread Warmer III | 3 Liter | 230 V / 560 W | 400 x 220 x 200 mm | 5,1 kg | 05-40805 | 884,- | |
| D Ersatzflasche | Spare Bottle | 1 Liter | | Ø 90 mm | 0,3 kg | 06-40811-00 | 15,50 | ▲ |



Arbeitsaufsatz // Working Top

für 1 Crêpes-Gerät (nicht im Lieferumfang enthalten) • inkl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN Behälter, 150 mm tief • inkl. 4 Marmeladengläser • Lieferung ohne Deckel für GN-Behälter

for 1 crêpes maker (not included) • incl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN containers, 150 mm deep • incl. 4 jam containers • without lids for GN-containers

➔ geeignet für // suitable for Economic Crêpes
05-40926, 05-40927 (Seite 66-67 // page 66-67)

Made in Europe

| mit Hygieneschutz | with hygienic shield | 930 x 600 x 365 mm | 18 kg * | 05-40928 H | 1280,- | | |
|--------------------|-------------------------|--------------------|---------|-------------------|---------------|--|--|
| ohne Hygieneschutz | without hygienic shield | 930 x 600 x 160 mm | 14 kg * | 05-40928 | 886,- | | |



Neu
New

Bain-Marie Soßenbar Bain Marie Sauce Bar

perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Scho-
kosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.) • Wasserbad für eine
gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der
Speisen • ideale Höhe für die Aufstellung hinter dem Crêpes-
eisen • Gehäuse Edelstahl • Thermostat 50°C bis 100°C •
geeignet für 1/6 oder 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe •
GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*perfect for hot sauces at crêpes stands (chocolate sauce,
vanilla sauce, red fruit jelly, etc.) • water bath for even heat dis-
tribution prevents burning of food • ideal height for installation
behind the crêpes maker • stainless steel casing • thermostat
50°C to 100°C • suitable for 1/6 or 1/3 GN containers with a
depth of 150 mm • GN containers not included*

GN-Gastronorm-Behälter
auf der Seite 220

GN Gastronorm contai-
ners on the page 220



| A Bain-Marie Soßenbar 2 | Bain Marie Sauce Bar 2 | 2x 1/6 GN x 150 mm | 230 V / 800 W | 494 x 203 x 225 mm | 6,5 kg | 05-01105 | 395,- | |
|--------------------------------|-------------------------------|--------------------|---------------|--------------------|--------|-----------------|--------------|--|
| B Bain-Marie Soßenbar 3 | Bain Marie Sauce Bar 3 | 3x 1/6 GN x 150 mm | 230 V / 800 W | 654 x 203 x 225 mm | 7,5 kg | 05-01106 | 454,- | |
| C Bain-Marie Soßenbar 4 | Bain Marie Sauce Bar 4 | 4x 1/6 GN x 150 mm | 230 V / 800 W | 814 x 203 x 225 mm | 9 kg | 05-01107 | 589,- | |

Crêpesverteiler-System Crêpes Spreader System

zum schnellen und gleichmäßigen Verteilen von Teig
auf der Crêpesplatte • perfekte Crêpes auch bei unge-
übten Anwendern • einheitlich dünne Crêpes selbst bei
wechselndem Personal • Stärke der Crêpes einstellbar
• Edelstahl mit Kunststoffteilen • für Crêpesplatten mit
einem Durchmesser von 400 mm • inkl. Wasserwanne
zum zwischenzeitlichen Absetzen des Crêpesverteilers

*for the quick and easy spreading of dough onto crêpes
plates • perfect crepes even made by untrained users
• uniformly thin crepes in the case of frequently chang-
ing personnel • adjustable thickness of the dough •
stainless steel with plastic parts • for crêpes plates with
a diameter of 400 mm • incl. water tray for placing the
spreader aside*

Neu
New



| | | | |
|--|--------------------|--|--------------|
| | 402 x 380 x 181 mm | | 1,4 kg |
| | 05-90071 | | 399,- |









Neu
New

ChurroMatic

automatischer Churros-Dispenser • Produktion von 6 Churros gleichzeitig pro Knopfdruck • Voreinstellung der zu produzierenden Portionen • Einstellung des Pressdrucks und der Länge der Churros (60-220 mm) • für Churros à Ø 14 mm • höhenverstellbar (80-160 mm) • 3 Liter Fassungsvermögen • Lieferung inkl. Gelenkarm zur Befestigung an der Tischkante (Gesamttiefe 460 mm)

automatic churros dispenser • production of 6 churros at once by pressing a button • presetting of the portions to be produced • adjustment of the pressure and the length of the churros (60-220 mm) • for churros of Ø 14 mm • height adjustable (80-160 mm) • 3 liters capacity • supplied with articulated arm for attachment to the table edge (overall depth 460mm)

-  230 V / 300 W
-  25,5 kg *
-  270 x 230 x 810 mm
-  # 05-40254
-  Made in Europe
-  € 6996,-





Churros-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Churros. Besonders knusprig und lecker. Der Mix muss nur mit kaltem Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Sehr praktisch im mobilen Einsatz, da keine frischen Zutaten benötigt werden. 10 kg Mix ergeben ca. 90-150 Churros (abhängig von der Größe der Churros).

The quick and easy way to make perfect Churros. Particularly tasty and crispy. The mix has just to be prepared with cold water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application. 10 kg mix create approx. 90-150 churros (depending on the size of the churros).

Neu
New



-  10 kg Mix -> ca. 90-150 Churros
-  10 kg
-  1 kg Mix + 1 Liter Wasser (water)
-  # 05-20130

€ 79,60 ▲

Neu
New



Backwaren-Fritteuse Maxi Pastry Deep Fryer Maxi

perfekt für Churros • Edelstahl • herausnehmbares Edelstahl-Heizelement • Becken 497x397x300 mm mit abgerundeten Ecken • Beckeninhalt 50 Liter • Temperaturbereich 0°C bis 90°C • Kaltzone • Sicherheitsthermostat • Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung • inkl. 2 Körbe (460x305x60 mm und 420x305x90 mm)

ideal for churros • stainless steel • removable stainless steel heating element • basin 497x397x300 mm with rounded corners • basin capacity 50 liters • temperature range 0°C to 90°C • cold zone • safety thermostat • drain tap with safety device • incl. 2 baskets (460x305x60 mm and 420x305x90 mm)

-  400 V / 15 kW
-  650 x 630 x 460 mm
-  26,6 kg *
-  # 00-00168

€ 1499,-

Ersatzkörbe // Spare Baskets

- | | | | |
|-------------------|--------|-------------|--------|
| 460 x 305 x 60 mm | 3,4 kg | 01-00168-00 | 69,- ▲ |
| 420 x 305 x 90 mm | 3,8 kg | 01-00168-01 | 89,- ▲ |

Weitere Fritteusen auf den Seiten 94-96
More deep fryers on the pages 94-96



BEEFER
800° GRILL



**New
New**



Beef Original
Est. 2011

**Jetzt mit Zulassung für
gewerbliche Indoor-Küchen**

**Now with approval for
commercial indoor kitchens**



Beef XL Chef

Hochtemperatur-Oberhitze Grill für perfekte Steakergebnisse • Temperatur weit über 800°C • vollverschweißter Innenraum mit spezieller Gastrokonstruktion für strenge Hygieneauflagen • einfach zu reinigen, keine rechten Winkel • werkzeugfrei herausnehmbare Rostträger • automatischer Fettablauf durch abschüssigen Boden • herausnehmbare Fettschublade • elektrische Zündung • Zulassung nach DIN EN 203-1:2014-07 / Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe • 2 Brenner, getrennt regelbar • dreiwandiges Volledelstahl-Gehäuse zur besseren Hitzeabschirmung • Bedienelemente an der Front, Gasventile an der Seite • Einhandhöhenverstellung, jederzeit einfach und nahezu stufenlos zu justieren • schwer belastbarer Grillrost für große Fleischstücke oder Pizzastein: Mittig mit einem oder seitlich mit beiden Griffen zu bedienen, kippbar herausziehbar durch seitliche Führung • nur bei Butan-/Propan-Version: Lieferung inkl. Gewerbedruckminderer, Schlauch und Schlauchbruchsicherung • inkl. 1 großes Grillrost und 2 kleine Grillroste mit 2 Entnahmegriffen • inkl. GN-Schale

high-temperature top heat grill for perfect steaks • more than 800°C temperature • fully welded interior with special catering construction for strict hygiene requirements • easy to clean, no right angles • tool-free removable grid support • automatic grease drain through sloping floor • removable grease drawer • electric ignition • approval according to DIN EN 203-1: 2014-07 / Commercial kitchen equipment for gaseous fuels • 2 burners, separately controllable • three-walled full stainless steel housing for better heat insulation • controls on the front, gas valves on the side • one-hand height adjustment, easy and almost infinitely adjustable at any time • heavy duty grill for large pieces of meat or pizza stone: Can be operated with one handle or laterally with both handles, can be pulled out without tilting due to lateral guide rails • only for butane/propane version: delivery incl. commercial pressure reducer, hose and hose rupture protection • incl. 1 large grill grate and 2 small grill grates with 2 extraction handles • incl. GN tray



Über 800°C: Für eine erstklassig karamellierte Kruste, während die Steaks im Inneren zart und saftig bleiben. Durch die intensive Temperatur entstehen besonders starke Röstaromen. So wird ein gutes Steak zu einem vollendeten Genuss.

More than 800°C: For the finest caramelised crust while the steaks stay tender and juicy inside. The intensive temperature creates a particularly strong roasting aroma. This way a good steak becomes a real gourmet pleasure.



Perfekte Steaks: Hochtemperaturgrills waren lange Zeit der Geheimtipp der besten Steakrestaurants in New York.
Perfect steaks: For a long time high temperature grills had been the secret tip of the best steak restaurants in New York.



Nur Oberhitze: Kein Anbrennen der aus dem Fleisch austretenden Säfte. Diese können in einer Schale gesammelt werden und so für die Zubereitung köstlicher Soßen verwendet werden.

Only top heating: No burning of the juices emerging from the meat. These can be collected in a tray and can thus be used for the preparation of delicious sauces.

Beef-Angebot nur gültig für Deutschland



Beef offer only valid for Germany

Angeborene Modelle besitzen nur eine Zulassung für Deutschland. Modelle mit internationaler Zulassung auf Anfrage.

Offered models are only licensed for Germany. Models with international licence on request.

| | | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|------------------|----------------|--|--------------------|----------------------|----------------------|
| | | | | | | | |
| für Propan/Butan für Erdgas | for propane/butane for natural gas | 2/3 GN 2/3 GN | 7 kW 5,7 kW | 650 x 470 x 485 mm 650 x 470 x 485 mm | 37 kg * 37 kg * | 00-50465 00-50466 | 2835,- ▲ 2835,- ▲ |

MULTI-KONTAKT-GRILLS

MULTI CONTACT GRILLS



Easy Clean System

schnelle Entnahme der emaillierten Grillplatten für eine einfache Reinigung im Geschirrspüler

quick dismantling of the enamelled grill plates for an easy cleaning in the dishwasher



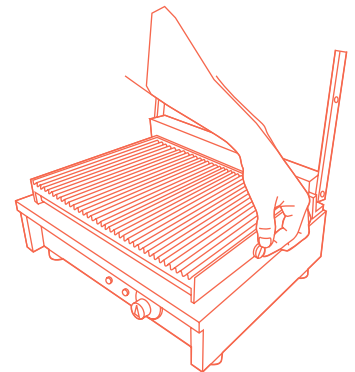
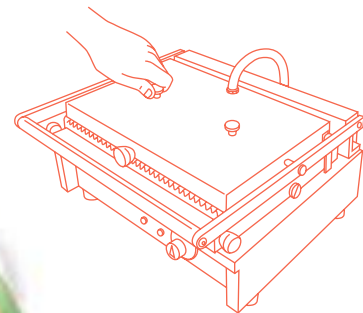
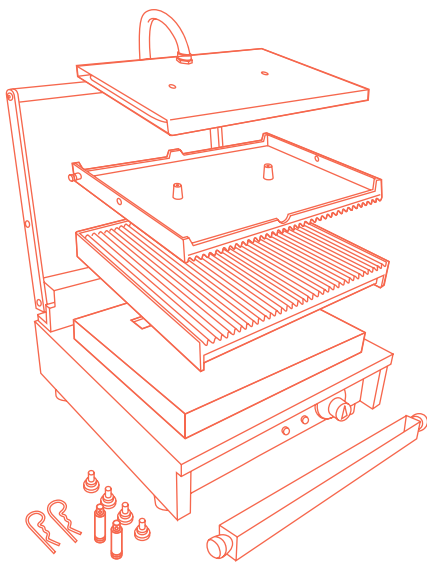
Auswechselbare Grillplatten: viele Zubereitungsmöglichkeiten, verbesserte Hygiene, leichte Handhabung, einfache und schnelle Pflege

Changeable Grill Plates: various recipes, improved hygiene, easy handling and maintenance, quick and easy cleaning



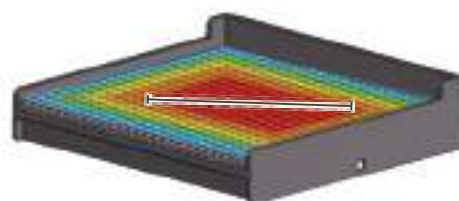
Vielseitigkeit: Grillplatte geriffelt zum Grillen und für Paninis, untere Grillplatte glatt um Fleisch und Snacks zuzubereiten (offen auch als Griddleplatte verwendbar)

Opportunities: grooved plates for grilling and for paninis, flat bottom plate for preparing meat or snacks (opened also applicable as griddle plate)

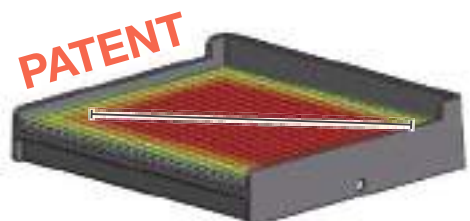


Das patentierte Heizkörper-System verteilt die Hitze besonders gleichmäßig über die gesamte Grillplatte: Eine größere nutzbare Fläche für optimales Grillen

The patented heating element system spreads the heat very evenly over the entire grill plate: A larger surface ready-to-use for optimal grilling



Heizzone beim konventionellen Kontaktgrill
conventional contact grill heating zone



Heizzone mit Heizkörper-System
heating zone with heating element system



Multi Kontakt Grills

Multi Contact Grills

entnehmbare Grillplatten • untere Platte glatt oder geriffelt austauschbar • Platten aus emailliertem Grauguss • "Easy Clean"-System für die Reinigung der Platten im Geschirrspüler • Heizkörper-System für gleichmäßige Hitze und Energiespareffekt • Thermostat bis +300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • Fettwanne

removable grill plates • changeable bottom plate flat or grooved • plates made of enamelled cast iron • "Easy Clean" system for cleaning of the plates in the dishwasher • heating element system for an even heat distribution and energy savings • thermostat up to +300°C • on/off switch • pilot light • juice tray

Weitere Kontaktgrills finden Sie auf den Seiten 62 + 78

Please find more contact grills on the pages 62 + 78



Multi Kontakt Grill I

| | | | |
|-----------------------------|---|-----------------|--------------|
| 260 x 230 mm | GG Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate | 21 kg * | |
| 230 V / 1,88 kW | 326 x 379 x 220 mm | Made in Europe | |
| | | # | |
| | | € | |
| oben und unten geriffelt | top and bottom grooved | 05-80650 | 602,- |
| oben geriffelt, unten glatt | top grooved, bottom flat | 05-80651 | 602,- |
| oben und unten glatt | top and bottom flat | 05-80656 | 602,- |

| | | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------------|--------------|
| Wechselplatten | Changeable Plates | | |
| unten, glatt | bottom, flat | 06-80650-00 | 170,- |
| unten, geriffelt | bottom, grooved | 06-80650-01 | 170,- |



Multi Kontakt Grill II

| | | | |
|-----------------------------|---|-----------------|--------------|
| 350 x 230 mm | GG Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate | 27 kg * | |
| 230 V / 2,6 kW | 416 x 379 x 220 mm | Made in Europe | |
| | | # | |
| | | € | |
| oben und unten geriffelt | top and bottom grooved | 05-80652 | 704,- |
| oben geriffelt, unten glatt | top grooved, bottom flat | 05-80653 | 704,- |
| oben und unten glatt | top and bottom flat | 05-80657 | 704,- |

| | | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------------|--------------|
| Wechselplatten | Changeable Plates | | |
| unten, glatt | bottom, flat | 06-80652-00 | 202,- |
| unten, geriffelt | bottom, grooved | 06-80652-01 | 202,- |



Multi Kontakt Grill III

| | | | |
|-----------------------------|---|-----------------|--------------|
| 550 x 230 mm | GG Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate | 39 kg * | |
| 230 V / 3,76 kW ! | 646 x 379 x 220 mm | Made in Europe | |
| | | # | |
| | | € | |
| oben und unten geriffelt | top and bottom grooved | 05-80654 | 969,- |
| oben geriffelt, unten glatt | top grooved, bottom flat | 05-80655 | 969,- |
| oben und unten glatt | top and bottom flat | 05-80658 | 969,- |

| | | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------------|--------------|
| Wechselplatten | Changeable Plates | | |
| unten, glatt | bottom, flat | 06-80654-00 | 255,- |
| unten, geriffelt | bottom, grooved | 06-80654-01 | 255,- |



greener. faster. better.

Duplex Kontakt Grill

Duplex Contact Grill

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • elektronisches Timer- und Reglersystem • parallele Grillplatten bei Grillgut bis 50 mm

Duplex composite grill plates made of aluminium with a stainless steel surface • top grooved, bottom flat • removable fat protection edge • fat drain with removable collection tub • stainless steel casing • electronic timer and thermostat system • parallel grill plates with up to 50 mm thick food



Made in Europe

| | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------|----------------|--------------------|---------|----------|--------|
| | | | | | | | |
| Duplex Kontakt Grill 6 | Duplex Contact Grill 6 | 370 x 250 mm | 230 V / 3 kW | 470 x 445 x 245 mm | 16,5 kg | 05-80660 | 999,- |
| Duplex Kontakt Grill 2x4 | Duplex Contact Grill 2x4 | 500 x 250 mm | 230 V / 3,4 kW | 640 x 445 x 245 mm | 25 kg * | 05-80661 | 1550,- |

Ceramic Glass Technology

einfachste Reinigung der glatten Oberfläche • das geschlossene, porenfreie Material verhindert die Geschmacksübertragung bei wechselndem Grillgut • effektvolle Kombination von Kontakthitze und Infrarotstrahlung, die bis in den Kern des Grillguts vordringt • minimaler Hitze-/Energieverlust beim Durchdringen der transparenten Oberfläche

easiest cleaning of the plain surface • the sealed and non-porous material does not transport the taste from prepared food to the next • effective combination of contact heat and infrared rays that reach the core of the food • minimal heat/energy loss at passing the surface

Duplex Technology

Aluminiumkern sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Hitze durch Wärmespeicherung. **Edelstahloberfläche** ist besonders widerstandsfähig und einfach zu reinigen.

Aluminium core for a quick and even heat distribution and a constant heat retention. **Stainless steel surface** is easy to clean and very robust.

Weitere Kontaktgrills auf den Seiten 62 + 77

More contact grills on the pages 62 + 77



Glaskeramik Kontakt Grill

Ceramic Glass Contact Grill

Grillfläche aus transparenter Glaskeramik • starke Wärmedämmung für eine effiziente Hitzenutzung ohne Verluste • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne (unter dem Gehäuse versteckt) • Gehäuse Edelstahl • Thermostat • parallele Grillplatten bei Grillgut bis 70 mm

transparent ceramic glass grill plates • insulated for an efficient heat usage without losses • fat drain with removable collection tub (hidden under the casing) • stainless steel casing • thermostat • parallel grill plates with up to 70 mm thick food



Made in Europe

| | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------------------|--------------|----------------|--------------------|---------|----------|-------|
| | | | | | | | |
| Glaskeramik Kontakt Grill I | Ceramic Glass Contact Grill I | 250x250mm | 230 V / 1,5 kW | 331 x 458 x 176 mm | 10 kg | 00-70237 | 545,- |
| Glaskeramik Kontakt Grill II | Ceramic Glass Contact Grill II | 2x 250x250mm | 230 V / 3 kW | 619 x 458 x 176 mm | 17 kg * | 00-70238 | 880,- |

Griddleplatten

Griddle Plates

Glatte Druckgussplatte • integrierte Fettauffangschublade • Elektro: Thermostatregler 50-300°C, Aufheizkontrollleuchte, Sicherheitsthermostat • Gas: Piezozünder, für Erdgas, Düsen für Propan/Butan inklusive • Kontaktgrill-Aufsatz nicht im Lieferumfang enthalten

flat cast iron plate • integrated fat collecting drawer • electric: thermostat 50-300°C, pilot light, safety thermostat • gas: Piezo ignition, for natural gas, nozzle for butane/propane is attached • Contact Grill Attachment not included



Kontaktgrill-Aufsatz Contact Grill Attachment

macht Ihre Griddleplatte zum Kontaktgrill • Gehäuse Edelstahl • austauschbare Antihaffolie • Temperaturbereich 50-220°C • nur für Griddleplatten Elektro geeignet

transforms your griddle plate into a contact grill • stainless steel casing • change-able non-stick foil • temperature 50-220°C • only suitable for Electric Griddle Plates

325 x 480 x 665 mm

230 V / 3 kW 18 kg

01-80630 € 599,- ▲

Antihaffolie // Non-stick Foil

01-80631 € 36,- ▲

| Griddleplatte Elektro I | Electric Griddle Plate I | 320 x 480 mm | 230 V / 3 kW | | 325 x 540 x 295 mm | 22 kg | 00-80626 | 415,- |
|--------------------------|----------------------------------|--------------|--------------|------|--------------------|---------|----------|-------|
| Griddleplatte Elektro II | Electric Griddle Plate II | 650 x 480 mm | 400 V / 6 kW | | 660 x 540 x 295 mm | 41 kg * | 00-80627 | 635,- |
| Griddleplatte Gas I | Gas Griddle Plate I | 320 x 480 mm | | 4 kW | 325 x 600 x 310 mm | 24 kg | 00-80628 | 535,- |
| Griddleplatte Gas II | Gas Griddle Plate II | 650 x 480 mm | | 8 kW | 660 x 600 x 310 mm | 45 kg * | 00-80629 | 860,- |

Lavasteingrill 115

Lava Rock Grill 115

Edelstahlgehäuse mit doppelwandigem Isolieraufbau • 6 Roste à 160x540 mm - doppelseitig nutzbar: eine Seite für Fleisch und eine Seite für Fisch • Neigung des Rostes in 4 Stufen verstellbar • 8 Brenner • 2 Heizzonen separat schaltbar • Piezozünder • für Erdgas angeschlossen

• Butan-/Propandüse inklusive double-walled insulated stainless steel casing • 6 grids à 160x540 mm - usable from both sides: one side for meat and one side for fish • inclination of the grids in 4 levels • 8 burners • 2 separate heating zones • piezo ignition • equipped for natural gas • incl. nozzle for butane/propane



Made in Europe

| Tischgerät | Table Unit | 960 x 540 mm | 23 kW | G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h | 1140 x 800 x 380 mm | 103 kg * | 05-50465 | 3220,- |
|------------|-------------------|--------------|-------|---------------------------------------|---------------------|----------|----------|--------|
| Standgerät | Stand Unit | 960 x 540 mm | 23 kW | G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h | 1140 x 800 x 900 mm | 130 kg * | 05-50466 | 4075,- |

Die Steine in den Lavasteingrills speichern viel Wärme für eine gleichmäßige und konstante Hitze und eine effiziente Energienutzung.

The rocks in a lava rock grill save much warmth for an even heat distribution and an efficient energy usage.



Lavasteine // Lava Rocks

7 kg 00-90405 € 65,- ▲



Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • nur für Deutschland // only for Germany

30-00065N € 79,90 ▲



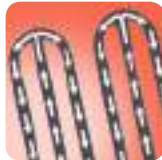
GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Kombi-Bräter: Komplett mit Pfanne und Rost. Grillen Sie Ihre Würstchen oder schmoren Sie leckere Champignons mit Zwiebeln.

Combi Grills: Pan and grid included. Grill your meat or stew some tasty mushrooms.



verschiedene Heizzonen mit einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennersystemen verteilen die Hitze besonders gleichmäßig

different heating zones with separately adjustable 3-way burner systems spread the heat very evenly

Gas-Kombi-Bräter // Gas Combi Grills

inkl. Rost und Schwarzblechpfanne mit Fixierung • Gehäuse doppelwandiger Edelstahl • mit Flammabdeckung und Fettwanne • Piezo-Zündsystem • inkl. Schlauch und Standard-Druckminderer • für Propan-/Butangas • einzeln regulierbare 3-Wege-Rohrbrennersysteme

incl. grid and roasting pan with fixing • double walled stainless steel casing • with flame cover and juice tray • Piezo ignition system • incl. hose and standard pressure reducing valve • for propane/butane gas • separately adjustable 3-way burner systems



Made in Germany



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne
All models incl. grid and pan



Gas-Kombi-Tischbräter

Gas Combi Table Grills

| | | Rost // grid | Pfanne // pan | | | | | | |
|------------------|------------------|-----------------|--------------------|-------|-----------|---------------------|-------|-----------------|---------------|
| 2 Brenner | 2 burners | 435 x 485 mm | 435 x 485 x 65 mm | 8 kW | 0,63 kg/h | 485 x 530 x 280 mm | 24 kg | 00-50481 | 425,- |
| 3 Brenner | 3 burners | 600 x 485 mm | 600 x 485 x 65 mm | 12 kW | 0,95 kg/h | 650 x 530 x 280 mm | 31 kg | 00-50482 | 498,- |
| 4 Brenner | 4 burners | 2x 380 x 485 mm | 760 x 485 x 65 mm | 16 kW | 1,26 kg/h | 815 x 530 x 280 mm | 38 kg | 00-50483 | 765,- |
| 5 Brenner | 5 burners | 2x 470 x 485 mm | 940 x 485 x 65 mm | 20 kW | 1,58 kg/h | 980 x 530 x 280 mm | 45 kg | 00-50484 | 1115,- |
| 6 Brenner | 6 burners | 2x 550 x 485 mm | 1100 x 485 x 65 mm | 24 kW | 1,89 kg/h | 1145 x 530 x 280 mm | 52 kg | 00-50457 | 1460,- |



Gas-Kombi-Standbräter Gas Combi Stand Grills

| 3 Brenner | 3 burners | 600 x 485 mm | 600 x 485 x 65 mm | 12 kW | 0,95 kg/h | 650 x 530 x 830 mm | 37 kg * 00-50485 569,- |
|------------------|------------------|-----------------|--------------------|-------|-----------|---------------------|---------------------------------------|
| 4 Brenner | 4 burners | 2x 380 x 485 mm | 760 x 485 x 65 mm | 16 kW | 1,26 kg/h | 815 x 530 x 830 mm | 45 kg * 00-50486 935,- |
| 5 Brenner | 5 burners | 2x 470 x 485 mm | 940 x 485 x 65 mm | 20 kW | 1,58 kg/h | 980 x 530 x 830 mm | 53 kg * 00-50479 1325,- |
| 6 Brenner | 6 burners | 2x 550 x 485 mm | 1100 x 485 x 65 mm | 24 kW | 1,89 kg/h | 1145 x 530 x 830 mm | 61 kg * 00-50455 1715,- |



Made in Germany

Die Reibekuchenbräter werden inkl. einer Ablage zum Warmhalten und einem Abtropfblech geliefert. Ein Grillrost ist hier nicht im Lieferumfang enthalten.

The Potato Pancake Grills include a deposit tray for warm-keeping and a drip tray. A grid is not included.

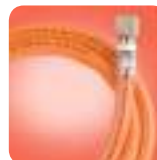
Reibekuchen-Standbräter Potato Pancake Stand Grills

| 5 Brenner | 5 burners | 940 x 485 x 65 mm | 20 kW | 1,58 kg/h | 995 x 530 x 830 mm | 53 kg * 00-50456 1570,- |
|------------------|------------------|--------------------|-------|-----------|---------------------|---------------------------------------|
| 6 Brenner | 6 burners | 1100 x 485 x 65 mm | 24 kW | 1,89 kg/h | 1160 x 530 x 830 mm | 61 kg * 00-50489 1990,- |

Profi-Druckminderer
mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar •
nur für Deutschland // only for Germany

30-00065N

€ 79,90 ▲



Alle abgebildeten Geräte auf dieser Doppelseite sind für Propan-/Butangas ausgerüstet, aber auf Anfrage auch für Erdgas erhältlich.

All shown units are equipped for propane/butane gas, but are also available for natural gas on demand.

Gas Wassergrill Modular

Gas Water Grill Modular

Gehäuse Edelstahl • Grillfläche 720x570 mm • inkl. 2 quer gerillte Roste à 360x570 mm • 2 separat regelbare Heizzonen • 2 Brenner • große Wassers Schubladen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • Piezozünder • für Butan-/Propangas angeschlossen • Erdgasdüsen liegen bei

stainless steel casing • grill surface 720x570 mm • incl. 2 grids of 360x570 mm • 2 separately adjustable heating zones • 2 burners • large water drawers collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • Piezo ignition • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached



- 22 kW
- 18920 kcal/h
- 765 x 700 x 300/460 mm
- 720 x 570 mm
- 62 kg *
- # 05-30724
- Made in Europe
- € 2150,-



| | | | # | € |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------|-------------|---------|
| A Chromstahlplatte I | <i>Chromium Steel Plate I</i> | 360 x 570 mm | 06-30724-03 | 590,- ▲ |
| B Chromstahlplatte II | <i>Chromium Steel Plate II</i> | 720 x 570 mm | 06-30724-02 | 999,- ▲ |
| C Graugussplatte I | <i>Cast Iron Plate I</i> | 360 x 570 mm | 06-30724-01 | 159,- ▲ |
| D Längs gerillter Rost I | <i>Back/forth ribbed Grid I</i> | 360 x 570 mm | 06-30724-00 | 145,- ▲ |



Made in Europe



Elektrische Wassergrills

Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • große Wasserwannen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • getrennt regelbare Heizzonen

removable stainless steel grid • large water tubs collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • separately adjustable heating zones

| | | Heizzonen heating zones | | | | # | € |
|------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|---------------------|---------|----------|--------|
| HS 1-70 | 430 x 540 mm | 2 | 400 V / 8,1 kW | 540 x 700 x 210 mm | 18 kg | 05-30721 | 1299,- |
| HS 1/2-70 | 590 x 540 mm | 2 | 400 V / 11,1 kW | 700 x 700 x 210 mm | 23 kg * | 05-30723 | 1690,- |
| HS 2-70 | 2x 430 x 540 mm | 2+1 | 400 V / 16,2 kW | 1035 x 700 x 210 mm | 38 kg * | 05-30722 | 2425,- |










**New
New**

Wassergrill Direkt 3
Water Grill Direct 3

einzigartige Direkt-Heizkörper: Die Edelstahl-Ummantelung erlaubt das Grillen auf den Heizkörpern • besonders effizient, bis zu 40% Energieersparnis möglich: kaum Hitzeverlust durch den direkten Kontakt von Heizkörpern und Grillgut • perfektes Grillmuster auf Ihrem Fleisch durch die intensive Kontakthitze auf den Heizkörpern • große Wasserwannen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • Gehäuse Edelstahl • getrennt regelbare Heizzonen • Grillfläche 840 x 475 mm

the unique direct heating elements are encased with stainless steel: You can grill directly on the heating elements • particularly efficient, up to 40% energy savings possible: barely any energy losses through the direct contact of the heating elements and the food • perfect branding on your meat due to the intensive heat of the heating elements • large water tubs collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • stainless steel casing • separately adjustable heating zones • cooking surface 840 x 475 mm

-  840 x 475 mm
-  400 V / 11.34 kW
-  880 x 430 x 530 mm
-  55 kg *
-  Made in Europe
-  # 05-30720
-  € 3750,-



Besonders energieeffizient
Kaum Hitzeverlust durch den direkten Kontakt zwischen Grillgut und Heizkörper. So sparen Sie bis zu 40% Ihrer Energiekosten.
Particularly energy-efficient
Barely any energy losses due to the direct contact of your food with the heating elements. Thus you can save up to 40% of your energy cost.



Perfektes Grillmuster
Ihre Speisen liegen direkt auf dem Heizkörper. Die intensive Kontakthitze sorgt für ein perfektes Grillmuster auf Ihrem Fleisch.
Perfect Branding
Your food cooks directly on the heating elements. The intensive contact heat provides a perfect branding on your meat.



Was sind Wassergrills?
Wassergrills verfügen über große Wasserwannen direkt unter den Heizkörpern. Herunter tropfendes Fett sammelt sich in den Wannen ohne anzubrennen. Dies erleichtert die tägliche Reinigung erheblich. Gleichzeitig sorgt das Wasser unter den Heizelementen für eine gewisse Luftfeuchtigkeit im Grillbereich. So gart das Grillgut schonender und bleibt saftig.
What are Water Grills?
Water grills have a large water tub directly beneath the heating elements. Dripping fat is collected in these tubs without burning. This facilitates the daily cleaning tremendously. At the same time the water under the heaters provides some air humidity in the cooking zone. Thus your food cooks gently and stays juicy.

HÄHNCHENGRILLS

CHICKEN GRILLS



Hähnchengrills

Chicken Grills



Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter mit Ablaufhahn • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • Haxenkörbe nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • interior lighting • fat collecting container with drain tap • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • rotary baskets not included

Haxenkörbe // Rotary Baskets

| ➔ | # | € |
|----------|-------------|---------|
| E-15P-S5 | 09-71021-00 | 189,- ▲ |
| E-20P-S5 | 9-71022-00 | 275,- ▲ |



| | | | | | | # | € |
|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------|----------------------|----------|----------|--------|
| A E-15P-S5 | 5x 3 = 15 Hähnchen | 5x 3 = 15 Chickens | 400 V / 8 kW | 705 x 450 x 1250 mm | 70 kg * | 05-71021 | 4299,- |
| B E-20P-S5 | 5x 4 = 20 Hähnchen | 5x 4 = 20 Chickens | 400 V / 10,7 kW | 880 x 450 x 1250 mm | 88 kg * | 05-71022 | 4585,- |
| C E-30P-S5 | 5x 6 = 30 Hähnchen | 5x 6 = 30 Chickens | 400 V / 15 kW | 1160 x 450 x 1250 mm | 105 kg * | 05-71023 | 6125,- |



E-6P für Wandmontage geeignet
E-6P suitable for wall-mounting



Elektro-Hähnchengrills

Electric Chicken Grills

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße

| | | | | | | # | € |
|---------------|--------------------|--------------------|----------------|--------------------|---------|----------|--------|
| A E-6P | 2x 3 = 6 Hähnchen | 2x 3 = 6 Chickens | 230 V / 2,8 kW | 700 x 360 x 530 mm | 31 kg * | 05-71015 | 1850,- |
| B 8N | 2x 4 = 8 Hähnchen | 2x 4 = 8 Chickens | 230 V / 3,5 kW | 880 x 430 x 530 mm | 41 kg * | 00-71261 | 2495,- |
| C 12N | 3x 4 = 12 Hähnchen | 3x 4 = 12 Chickens | 400 V / 5 kW | 880 x 430 x 710 mm | 48 kg * | 00-71262 | 2950,- |



**Neu
New**

Made in Europe

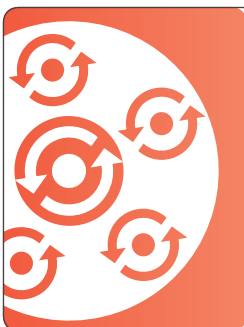
**Planeten-Hähnchengrills
Planetary Chicken Grills**

Planetenantrieb mit Zentralachse und einzeln drehenden Spießern • besonders gleichmäßige Bräunung und saftige Ergebnisse • Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter mit Ablaufhahn • Schalter mit drei Positionen (aus / 2 Heizelemente / alle Heizelemente) • herausziehbare Ablage • Glastür vorne mit vertikaler Öffnung • Glastür hinten mit horizontaler Öffnung • inkl. Spieße

planetary movement with a central axis and separately turning spits • particularly uniform roasting and juicy results • stainless steel made • interior lighting • fat collecting container with drain tap • switch with 3 positions (off / 2 heating elements / all heating elements) • pullout shelf • front glass door opens vertically • back glass door opens horizontally • incl. spits



| A P 7/5 | 5x 4 = 20 Hähnchen | 5x 4 = 20 Chickens | 400 V / 7,3 kW | 1008 x 660 x 820 mm | 108 kg * | 05-71030 | 6150,- |
|-----------------|--------------------|--------------------|----------------|---------------------|----------|-----------------|---------------|
| B P 10/5 | 5x 6 = 30 Hähnchen | 5x 6 = 30 Chickens | 400 V / 9,5 kW | 1300 x 660 x 820 mm | 123 kg * | 05-71031 | 8755,- |



Ein Planetenantrieb sorgt für eine besonders gleichmäßige Bräunung. Gleichzeitig bleibt das Fett durch die ständige Drehung im Inneren des Fleisches und läuft nicht einseitig unten heraus. So bleibt das Fleisch saftig und aromatisch.

The planetary movement provides a very uniform roasting. At the same time, the fat remains in the interior of the meat due to the constant rotation and does not simply run to the bottom. So the meat stays juicy and aromatic.



| Ersatzspieße inkl. Klammern | P 7/5 | 06-71030-00 | 102,50 ▲ |
|---------------------------------------|--------|--------------------|-----------------|
| Spare Spits incl. clamps | P 10/5 | 06-71031-00 | 110,- ▲ |

HÄHNCHEN & CHURRASCO

CHICKEN & CHURRASCO

Gas-Hähnchengrill G-8P

Gas Chicken Grill G-8P

für 2 Spieße à 4 Hähnchen = 8 Hähnchen
 • Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar
 • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • für Butan-/Propangas angeschlossen
 • Erdgasdüsen liegen bei

for 2 spits of 4 chickens = 8 chickens • stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached

9 kW

230 V / 100 W

55 kg *

880 x 430 x 530 mm

05-71020

Made in Europe

€ 2850,-



Kartoffelkorb

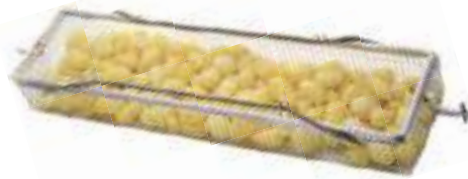
Potato Basket

geeignet für Gas-Hähnchengrill G-8P und Elektro-Hähnchengrill 8N + 12N

suitable for Electric Chicken Grill G-8P and Electric Chicken Grill 8N + 12N

09-71020-00

€ 310,- ▲



Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
 • 50 mbar • nur für Deutschland // *only for Germany*

30-00065N

€ 79,90 ▲



Churrasco Grill

Tür aus hitzebeständigem Glas für sparsamen Energieverbrauch, kürzere Garzeiten und verbesserte Hygiene • schmales Design - wenig Platzbedarf • Heizzonen separat regelbar • 7 Spieße à 440 mm Länge mit Drehmechanismus • Spießabstand ca. 65 mm • Gehäuse Edelstahl • Fettauffangwanne • Gas-Ausführung für Erdgas mit Anschluss für Rauchabzug

door made of heat-resistant glass for less energy consumption, shorter cooking times and improved hygiene • slim design - little space needed • heating zones separately adjustable • 7 spits à 440 mm length with turning mechanism • spit interspace approx. 65 mm • stainless steel casing • grease tray • gas model for natural gas with access for chimney



Made in Europe



400 V / 6,5 kW



6,6 kW



Heizzonen
heating zones

3

2



690 x 380 x 840 mm

690 x 380 x 840 mm



65 kg *

65 kg *



05-71259

05-71260



2265,-

2365,-



Der Drehmotor des Spießes befindet sich am oberen Ende des Spießes. So können herablaufendes Fett oder Fleischsaft nicht den Motor verunreinigen oder sogar in den Motor eindringen.

The turning motor of the spit is on top of the spit. Thus down-running fat, grease and meat juice can not get into the motor and harm it.

Neu
New



Gyrosgrills
Shawarma Grills

Gehäuse Edelstahl • Rohrheizkörper • Motorantrieb oben am Spieß: Fett und Fleischsaft können nicht in den Motor laufen • Fettwanne • Heizzonen getrennt schaltbar

 Made in Germany

stainless steel casing • pipe heating elements • motor drive on top of the spit: Fat and meat juice can not run into the motor • fat tub • heating zones separately adjustable

| |  Fleisch Kapazität meat capacity |  Fleisch Höhe meat height |  ⚡ |   |  kg | # | € |
|-------------|--|---|---|---|--|-----------------|---------------|
| E2-S | max. 30 kg | max. 460 mm | 400 V / 6 kW | 500 x 650 x 920 mm | 38,5 kg * | 00-30126 | 1475,- |
| E3-S | max. 50 kg | max. 700 mm | 400 V / 9 kW | 500 x 650 x 1120 mm | 47 kg * | 00-30128 | 1699,- |



Gyrosmesser mit Transformator
Shawarma Knife with transformer

Schnittstärke 1-12 mm • einfache Entnahme des Kreismessers zur Reinigung

cutting thickness 1-12 mm • easy removal of the circular knife for cleaning

| | | | |
|---|-----------------|---|-----------------|
|  ⚡ | 230 V / 90 W | # | 00-30138 |
|  | Made in Germany | € | 755,- ▲ |

BARBECUE SMOKER

BBQ SMOKERS



A

Made in Germany



B

Senkrechte Garkammer
760 mm hoch mit Rost
und Einhängern für das
Kalträuchern.

Vertical chamber 760 mm
height with grid and hanger
for cold smoking.



Edelstahl BBQ Smoker

Stainless Steel BBQ Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • komplett aus Chrom-nickelstahl • inkl. Spezialrost • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereichten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet: Kalt- und Warmräuchern: bis 60°C (in der senkrechten Garkammer des Chromium Wagon), Heißräuchern und Niedrigtemperaturgaren: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C

barbecue grill for wood firing • completely made of chromium-nickel steel • incl. special grid • with stainless steel grids and thermometers • possibility of several ways of cooking due to the construction lined-up after the firebox and the regulation of the airflow (and the temperature): cold and warm smoking: up to 60°C (in the vertical chamber of the Chromium Wagon), hot smoking and low temperature cooking: 60°-90°, barbecuing: 90°-160°C



Komplett aus Edelstahl

Rostfrei und wetterbeständig. Verbesserte Wärmedämmung. Hygienisch und einfach zu reinigen.

Completely made of stainless steel

Non-corrosive and weather-proof. Improved insulation. Hygienic and easy to clean.



Spezialrost aus Edelstahl

Mit Fettablaufrinnen und Auffangschale. Hält den Rauch länger am Gargut für optimale Smoking-Ergebnisse.

Special Stainless Steel Grid

With fat drain gutters and collecting container. Maintains the smoke longer near the food for perfect smoking results.



Feuerbox mit Vermiculit ausgekleidet

Effizienter Kohleverbrauch durch die Isolation. Schutz des Edelstahl. Besonders konstante Hitze.

Fire Box lined with Vermiculite

Efficient charcoal usage due to the insulation. Protection of the stainless steel. Remarkably constant temperatures.

Made in Germany



Rundrost round grid



Garkammer pit



kg



#



€

A 18.5" Chromium Barrel

800 x 457 mm

1590 x 500 x 1900 mm

120 kg *

00-71522

4950,-

B 18.5" Chromium Wagon

Ø 450 mm

800 x 457 mm

1790 x 500 x 1950 mm

165 kg *

00-71521

5990,-



Barbecue Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • Stahlblechverarbeitung aus massivem Stahlrohr • nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereichten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet: Kalt- und Warmräuchern: bis 60°C (in der senkrechten Garkammer des Chuckwagon), Heißbräuchern und Niedrigtemperaturgaren: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C

barbecue grill for wood firing • frame of massive steel tubes • use only fruit-wood or beech-wood • with stainless steel grids and thermometers • possibility of several ways of cooking due to the construction lined-up after the firebox and the regulation of the airflow (and the temperature): cold and warm smoking: up to 60°C (in the vertical chamber of the Chuckwagon), hot smoking and low temperature cooking: 60°-90°, barbecuing: 90°-160°C



| | Garkammer pit | Feuerbox fire box | mm | kg | # | € |
|----------------------------------|---------------|-------------------|----------------------|----------|-----------------|---------------|
| 16" Longhorn | 1000 x 400 mm | 400 x 400 mm | 1950 x 850 x 1470 mm | 175 kg * | 00-71508 | 2180,- |
| 20" Championship Longhorn | 1300 x 500 mm | 600 x 500 mm | 2150 x 850 x 1900 mm | 265 kg * | 00-71500 | 4750,- |



Rauch und Hitze ziehen von der Feuerbox in die Garkammer
Smoke and heat steam from the fire box into the pit



| | Rundroste round grids | Garkammer pit | mm | kg | # | € |
|-----------------------|-----------------------|---------------|-----------------------|----------|-----------------|---------------|
| 16" Chuckwagon | 5x Ø 400 mm | 1000 x 400 mm | 2000 x 900 x 2000 mm | 260 kg * | 00-71502 | 4459,- |
| 20" Chuckwagon | 5x Ø 500 mm | 1000 x 500 mm | 2150 x 900 x 2150 mm | 360 kg * | 00-71503 | 6999,- |
| 24" Chuckwagon | 4x Ø 600 mm | 1650 x 600 mm | 2400 x 1000 x 2350 mm | 600 kg * | 00-71505 | 9980,- |



Rollengrills Revolving Grills

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlrollen Ø 25 mm • Ein-/Ausshalter • Thermostat • Kontrollleuchte • Hitze ca. 150°C • nur zum Erhitzen geeignet • Fettauffangwanne

stainless steel casing • stainless steel rollers Ø 25 mm • on/off switch • thermostat • pilot light • heats up to approx. 150°C • only suitable for heating up • juice tray

RG 14

 14 Rollen • Rollenlänge 460 mm • 2 Heizzonen
14 rollers • roller length 460 mm • 2 heating zones

 230 V / 2,8 kW

 560 x 570 x 180 mm

 17 kg*

 Made in Europe

 # 05-50831

 € 1395,-



RG 9

 9 Rollen • Rollenlänge 460 mm • 2 Heizzonen
9 rollers • roller length 460 mm • 2 heating zones

 230 V / 1,65 kW

 560 x 375 x 180 mm

 11 kg

 Made in Europe

 # 05-50830

 € 1139,-



Die Rollengrills sind perfekt geeignet, um Hot-Dog-Wurstchen zu erhitzen und gleichmäßig warmzuhalten. Wenn Sie knusprige Grill- oder Bratwurstchen haben möchten, schauen Sie sich unsere Grills und Bräter auf den Seiten 63 und 79-83 an.

The revolving grills are perfectly suitable for heating up hot dog sausages and for keeping them evenly warm. If you intend to make crispy grilled sausages please have a look at our grills and griddle plates on the pages 63 and 79-83.



RG 7

 7 Rollen • Rollenlänge 460 mm
7 rollers • roller length 460 mm

 230 V / 1,35 kW

 560 x 300 x 180 mm

 9 kg

 Made in Europe

 # 05-50829

 € 895,-



RG 5

 5 Rollen • Rollenlänge 460 mm
5 rollers • roller length 460 mm

 230 V / 0,9 kW

 560 x 230 x 180 mm

 8,5 kg

 Made in Europe

 # 05-50828

 € 775,-



Gas-Würstchenwärmer Gas Sausage Warmer

Piezozündler • für Butan-/Propangas • GN-Behälter nicht enthalten
piezo ignition • for butane/propane gas • GN containers not included

| | | |
|-----------------|------------------------------------|---------|
| 1/1 GN x 150 mm | 0,28 kg/h Verbrauch // consumption | |
| 3,5 kW | 400 x 600 x 400 mm | 17 kg |
| Made in Germany | # 00-50488 | € 555,- |



Weitere Würstchenwärmer finden Sie auf den Seiten 64-65

Please find more sausage warmers on the pages 64-65



Profi-Druckminderer

mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • nur für Deutschland // only for Germany

30-00065N

€ 79,90 ▲



Würstchenwärmer Sausage Warmer

Gehäuse Edelstahl • aufklappbare, abnehmbare Deckel • eingearbeiteter Behälter nicht entnehmbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • Regler 30°-90°C • erhältlich mit 1 oder 2 Becken à 240x300x150 mm • doppeltes Gerät mit Ablasshähnen

stainless steel casing • hinged removable lid • built-in container not removable • on/off switch • pilot lights • thermostat 30°-90°C • available with 1 or 2 containers of 240x300x150 mm • double unit with drain taps

| | | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------|--------------------|--------|-------------------|--------------|
| | | | | | | |
| Würstchenwärmer I | Sausage Warmer I | 230 V / 1 kW | 270 x 350 x 240 mm | 6,3 kg | 00-00327 N | 178,- |
| Würstchenwärmer II | Sausage Warmer II | 230 V / 2 kW | 535 x 370 x 240 mm | 12 kg | 00-00326 N | 337,- |

SOBENSPENDER

SAUCE DISPENSERS



Soßenspender Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere passierte Soßen • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • beheizte Geräte mit Wasserbad, Regler 0-85°C und Überhitzungsschutz

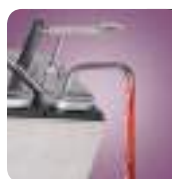
suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces without bits • stainless steel • removable plastic containers • heated units with bain marie, thermostat 0 up to 85°C and overheating protection

Made in Europe

| | 🇩🇪 | 🇬🇧 | 🇩🇪 | ⚡ | 🔪 | 📊 | # | € | | | |
|-------------------------------------|----|----|----|---|---|------------|----------------|--------------------|------|-----------------|---------------|
| A unbeheizt 2 Pumpen | | | | | | 2x 3 Liter | - | 245 x 200 x 235 mm | 5 kg | 05-51532 | 875,- |
| B unbeheizt 3 Pumpen | | | | | | 3x 3 Liter | - | 370 x 200 x 235 mm | 8 kg | 05-51533 | 1179,- |
| C beheizt 1 Pumpe + 1 Deckel | | | | | | 2x 3 Liter | 230 V / 1,2 kW | 245 x 200 x 330 mm | 8 kg | 05-51531 | 995,- |
| D beheizt 2 Pumpen | | | | | | 2x 3 Liter | 230 V / 1,2 kW | 245 x 200 x 330 mm | 8 kg | 05-51534 | 1340,- |



Abb. ähnlich
similar to illustration



Erleichtern Sie sich die Arbeit und bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit der Selbstbedienung. Perfekt für Pommes, Hamburger oder Hot-Dogs.

Reduce your workload and allow your customers the freedom of self-service. Perfect for French fries, hamburgers or hot dogs.

Dispenser für Eimer Dispenser for Buckets

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • Edelstahl mit Kunststoffteilen • inkl. Eimer aus Kunststoff

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • stainless steel with plastic parts • incl. plastic bucket

Made in Europe






| | 🔪 | 📊 | 📊 | # | € |
|----------|----------|------|---|-----------------|--------------|
| 5 Liter | Ø 223 mm | 2 kg | | 05-40257 | 225,- |
| 10 Liter | Ø 260 mm | 2 kg | | 05-40258 | 235,- |



Elektrischer Currywurstschneider
Electric Sausage Cutter

extra-scharfes Doppelsichelmesser • einstellbare Schnittstärke • besonders langer Schacht für verschiedene Wurstsorten • maximaler Wurst-Durchmesser 48 mm

extra-sharp double-crescent-shaped blade • adjustable cutting thickness • extra-long shaft for different types of sausage • maximum sausage diameter 48 mm

-  230 x 185 x 325 mm
-  6,55 kg
-  230 V / 135 W
-  # 05-50544
-  € 235,-






Neu
New



TW 6 Currywurstschneider
TW6 Sausage Cutter

Gehäuse Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • inkl. Auffangschale für geschnittene Wurst • Schnittbreite 6 mm • max. Wurstlänge 22 cm

stainless steel casing • with changeable blades • incl. container for collecting sausage slices • cutting thickness 6 mm • max. sausage length 22 cm





-  270 x 180 x 180 mm
-  2 kg
-  Made in Europe
-  # 05-50546
-  € 307,-



Mano Currywurstschneider
Mano Sausage Cutter

Kunststoffgehäuse • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17 mm • max. Wurstlänge 25 cm

plastic casing • with changeable blades • cutting thickness 17 mm • max. sausage length 25 cm

-  300 x 200 x 205 mm
-  2 kg
-  Made in Germany
-  # 00-50503
-  € 300,-



Hand-Currywurstschneider
Manual Sausage Cutter

Gehäuse, Schneidbügel und Messer aus Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17,5 mm • max. Wurstlänge 21 cm

casing, slicing bow and blades made of stainless steel • with changeable blades • cutting thickness 17,5 mm • max. sausage length 21 cm

-  300 x 155 x 210 mm
-  2,3 kg
-  # 00-50467
-  € 159,-



FRITTEUSEN

DEEP FRYERS



New
New



Induktionsfritteusen

Induction Fryers

präzise Temperaturkontrolle: Induktionstechnologie hält immer exakt die eingestellte Temperatur • sehr kurze Aufheizzeit • effiziente Wärmeübertragung • mit Timer • Edelstahlgehäuse • äußerst leicht zu reinigen: Keine im Ölbad liegenden Heizkörper • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Überhitzungsschutz • Displayanzeige für eingestellte Fett-Temperatur • mit Fettablauf • inkl. Frittierkorb und Deckel

precise temperature control: induction technology always maintains exactly the set temperature • very short heat-up time • efficient heat transfer • with timer • stainless steel casing • particularly easy to clean: No heating elements in the oil bath • basins with important cool zone • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid

| | Fettablauf oil drain tap | 230 V / 3,5 kW | 290 x 485 x 406 mm | 10,5 kg | # | € |
|-------------------|-----------------------------|----------------------|--------------------|---------|-----------------|--------------|
| 8 Liter | ja / yes | 230 V / 3,5 kW | 290 x 485 x 406 mm | 10,5 kg | 05-50147 | 465,- |
| 2x 8 Liter | ja / yes | 2x 230 V / 2x 3,5 kW | 580 x 485 x 406 mm | 20,9 kg | 05-50148 | 915,- |



Made in Europe

Elektro-Fritteusen

Electric Fryers

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl • 2-Level-Heizkörper: Schnelles Frittieren, Energieersparnisse, knusprigere Ergebnisse • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Schaltkasten und Griffe aus Kunststoff • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • für Doppelgeräte 2 getrennte Steckdosen erforderlich

casing, lid and control cover plate stainless steel made • 2 heating levels: Faster frying, energy-saving, crispy food • basins with important cool zone • control box and handles plastic made • safety thermostat • overheating safety • for double units 2 separate sockets required



| | Korbgröße basket size | Fettablauf oil drain tap | 230 V / 3,2 kW | 265 x 391 x 280 mm | 5,3 kg | # | € |
|-------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|--------------------|---------|-----------------|--------------|
| 5 Liter | 180 x 255 x 105 mm | nein / no | 230 V / 3,2 kW | 265 x 391 x 280 mm | 5,3 kg | 00-00146 | 235,- |
| 2x 5 Liter | 180 x 255 x 105 mm | nein / no | 2x 230 V / 2x 3,2 kW | 496 x 393 x 280 mm | 10,6 kg | 00-00147 | 430,- |
| 8 Liter | 215 x 245 x 115 mm | ja / yes | 230 V / 3,3 kW | 270 x 485 x 363 mm | 7 kg | 00-00148 | 380,- |
| 2x 8 Liter | 215 x 245 x 115 mm | ja / yes | 2x 230 V / 2x 3,3 kW | 539 x 483 x 363 mm | 13 kg | 00-00149 | 695,- |



Elektro-Backwarenfrritteuse

Electric Pastry Deep Fryer

Becken 35 Liter • große Becken-Kaltzone • Stahlnetzkorb mit Isoliergriff • Sicherheitsthermostat schaltet bei 230°C ab • Thermostat-Öl-Temperatur-Überwachung 90°-195°C • Fettablauf • Beckengröße 1000x390x220 mm • Korb 970x365x70 mm

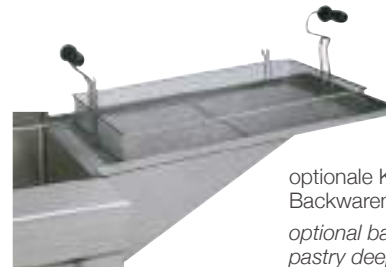
basin 35 liters • with large cold zone • steel net basket with insulated handle • safety switch-off at 230°C • thermostat for oil temperature control 90°-195°C • oil drain • basin 1000x390x220 mm • basket 970x365x70 mm

⚡ 400 V / 10 kW 📏 1050 x 580 x 250 mm ⚖️ 40 kg *
 🇪🇺 Made in Europe # 00-00167 € 2480,-



Korbablage // Deposit for Basket

📏 110 x 370 mm # 01-00167-00 € 189,- ▲



optionale Korbablage für Backwarenfrritteusen
 optional basket deposit for pastry deep fryers

Gas-Backwarenfrritteuse

Gas Pastry Deep Fryer

Becken 20 Liter • große Becken-Kaltzone • Stahlnetzkorb mit Isoliergriff • Sicherheitsthermostat schaltet bei 230°C ab • Thermostat-Öl-Temperatur-Überwachung 90°-195°C • Fettablauf • vernickelte Guß-Eisenbrenner • Flammenröhre im Becken montiert • Beckengröße 600x350x120 mm • Korb 580x320x70 mm

basin 20 liters • with large cold zone • steel net basket with insulated handle • safety switch-off at 230°C • thermostat for oil temperature control 90°-195°C • oil drain • cast nickel iron burners • flame pipe mounted into the basin • basin 600x350x120 mm • basket 580x320x70 mm

⚡ 12 kW 📏 700 x 580 x 250 mm ⚖️ 48 kg *
 🇪🇺 Made in Europe # 00-00166 € 2650,-



Korbablage // Deposit for Basket

📏 700 x 380 mm # 01-00166-00 € 155,- ▲

Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
 • 50 mbar • nur für Deutschland // only for Germany

30-00065N € 79,90 ▲



Elektro-Backwarenfrritteuse

Electric Pastry Deep Fryer

Becken 16 Liter • Stahlnetzkorb • Sicherheitsthermostat • Fettablauf • Korb 475x245x80 mm

basin 16 liters • steel net basket • safety thermostat • oil drain • basket 475x245x80 mm

⚡ 400 V / 9 kW 📏 540 x 450 x 370 mm ⚖️ 13 kg
 🇪🇺 Made in Europe # 00-00144 € 875,-





Fritteuse Dual 2x 8 Liter
Dual Fryer 2x 8 liters

2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung • Ölablasshähne erleichtern Ölwechsel und Reinigung • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Sicherheitsthermostat bis 190°C • Hochleistungs-Heizelemente an Edelstahlhalterung • Überhitzungsschutz • Kontrollleuchten • hitzebeständige Griffe • Korbgröße 128x320x145 mm • inkl. 2 Abdeckungen für die Ölbecken

2 basins for frying different food without taste transmission • drain taps facilitate the oil change and cleaning • basins with important cold zone • safety thermostat up to 190°C • high power heating elements hold by stainless steel flanges • overheating protection • pilot lights • heat-resistant handles • basket size 128x320x145 mm • incl. 2 lids for the oil basins

i 2 getrennte Steckdosen erforderlich
2 separate sockets required

⚡ 2x 230 V / 2x 3,5 kW

📏 400 x 600 x 465 mm

⚖️ 25 kg

🇪🇺 Made in Europe

05-50141

€ 1015,-

Auf den Seiten 26-27 stellen wir Ihnen das Potato Lolly Konzept ausführlich vor

On the pages 26-27 we are presenting the Potato Lolly concept in detail



Elektro-Fritteuse
1x 12 Liter

Electric Fryer
1x 12 liters

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf • Korbgröße 250x280x125 mm

safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket size 250x280x125 mm

⚡ 400 V / 6,4 kW

📏 350 x 450 x 370 mm

⚖️ 10 kg

🇪🇺 Made in Europe

05-50142

€ 650,-



Potato Lolly Maker

Edelstahl und Aluminiumguss • Saugfüße für stabilen Halt • Schneidstärke 2,25 mm

stainless steel with cast aluminium • vacuum feet for stable hold • cutting thickness 2.25 mm

📏 340 x 150 x 220 mm

⚖️ 4 kg

05-90414 N

€ 443,-

Klingeneinsatz 4,5 mm
Cutter 4.5 mm

09-90414N-01

€ 52,- ▲

Lolly Stäbe // Lolly Sticks

5000 Stk. à 280 mm Länge
5000 pcs. à 280 mm length

01-51553

€ 94,- ▲



Salzstreuer
Salt Shakers

Aluminium • mit Schraubdeckel • auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet • Karton à 4 Stück

aluminium • with screw cap • also suitable for flour, sugar and spices • 4 pcs in a box

Ø 80 x h 195 mm

100 g

00-90108

€ 39,90



Pommesschneider
Fries cutter

inkl. Schneidgitter für 10x10 mm • Edelstahl • Fuß aus lackiertem Stahl • Kunststoffschieber

incl. slicing grid for 10x10 mm • stainless steel • painted steel base • plastic slider

250 x 420 x 380 mm

8 kg

Made in Europe

05-50505

€ 305,-



Klingeneinsätze // Cutters

es wird immer ein Gitter und ein Stempel benötigt
there is always a slicing grid and a pusher needed

| | | # | € |
|--------------------|-------------------|------------|---------|
| Gitter 6x6 mm | grid 6x6 mm | 9-50505-06 | 51,- ▲ |
| Stempel 6x6 mm | pusher 6x6 mm | 9-50505-03 | 25,50 ▲ |
| Gitter 8x8 mm | grid 8x8 mm | 9-50505-02 | 51,- ▲ |
| Stempel 8x8 mm | pusher 8x8 mm | 9-50505-00 | 25,50 ▲ |
| Gitter 13x13 mm | grid 13x13 mm | 9-50505-08 | 51,- ▲ |
| Stempel 13x13 mm | pusher 13x13 mm | 9-50505-09 | 25,50 ▲ |
| Gitter für Wedges | grid for wedges | 9-50505-11 | 51,- ▲ |
| Stempel für Wedges | pusher for wedges | 9-50505-12 | 25,50 ▲ |



| | | | # | € | | |
|---------------------------------|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|-------------------|----------|-------|
| A Verkaufstreiter | Edelstahl, für 2 Brötchen | Bun Holder | stainless steel, for 2 buns | 200 x 170 x 50 mm | 10-51165 | 32,- |
| B Snackwelle I | Edelstahl, für 7 Brötchen | Snack Wave I | stainless steel, for 7 buns | 560 x 85 x 50 mm | 10-51169 | 48,- |
| C Snackwelle II | Edelstahl, für 7 Brötchen | Snack Wave II | stainless steel, for 7 buns | 560 x 170 x 50 mm | 10-51168 | 51,50 |
| D Tablett für Snackwelle | Kunststoff | Tray for Snack Wave | plastic | 580 x 195 mm | 00-51167 | 34,- |
| E Wrap-Presenter | Edelstahl | Wrap Presenter | stainless steel | 600 x 70 x 40 mm | 00-51166 | 34,- |

POPCORN & NACHOS

POPCORN & NACHOS



Popcornmaschinen Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl rot lackiert • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing red painted • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • optional cart not included

A Popcornmaschinen // Popcorn Makers

| | pro Füllung per charge | | | | | |
|---------|------------------------|-----------------|--------------------|---------|----------|--------|
| FunPop | 4 Oz / 115 g | 230 V / 688 W | 450 x 450 x 620 mm | 17 kg * | 00-51534 | 878,- |
| EuroPop | 8 Oz / 230 g | 230 V / 1,05 kW | 460 x 460 x 750 mm | 20 kg * | 00-51538 | 1155,- |

B 2-Rad-Unterwagen // cart with 2 wheels

mit schließbarem Ablagefach // with closable cupboard

| FunPop | | 590 x 480 x 780 mm | 10 kg | 00-51535 | 545,- |
|---------|--|--------------------|-------|----------|-------|
| EuroPop | | 800 x 500 x 880 mm | 12 kg | 00-51539 | 650,- |

Popcorn: Das „1000%-Produkt“

Bei kaum einem anderen Snack ist die Gewinnspanne so hoch wie bei Popcorn. Ein bisschen Mais und Fett. Ansonsten ist die Tüte hauptsächlich mit Luft gefüllt. Aus gutem Grund wird Popcorn auch das „1000%-Produkt“ genannt!

Popcorn: The „1000%-Product“

There is hardly another snack with a profit margin comparable to popcorn. A little bit of corn and fat. Besides the popcorn bag mainly contains air. Therefore popcorn is called the „1000%-product“ for a good reason!

Mais für Popcorn

Sweetcorn

Sack à 22,6 kg • 1 kg Mais ergibt ca. 35 kleine Portionen à 30 g

sack of 22.6 kg • 1 kg corn makes approx. 35 little portions of 30 g

00-51515 € 59,- ▲



Popcorn-Fett

Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g
box with 40 packages à 250 g

00-51513 € 89,50 ▲



Popcornütten

Popcorn Bags

| ca. 1 Liter | 1000x | 00-51510 | 99,50 ▲ |
|-------------|-------|----------|---------|
| ca. 3 Liter | 500x | 00-51511 | 79,50 ▲ |



A



B



C

Popcornmaschinen Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • herausnehmbare Scheiben zur einfachen Reinigung



stainless steel casing • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • removable glass for easy cleaning

| | pro Füllung per charge | | | | | |
|------------------|------------------------|-----------------|---------------------|---------|-----------------|---------------|
| A Titan | 6 Oz / 170 g | 230 V / 1,22 kW | 510 x 360 x 700 mm | 21 kg * | 00-51570 | 1656,- |
| B PopMaxx | 12-14 Oz / 340-400 g | 230 V / 1,78 kW | 510 x 510 x 780 mm | 27 kg * | 00-51571 | 2500,- |
| C ProPop | 14 Oz / 400 g | 230 V / 1,85 kW | 510 x 510 x 1020 mm | 31 kg * | 00-51572 | 3298,- |



1 Oz / 28,35 g Popcornmais ergibt
1 kleine Portion von ca. 30 g (ca. 1 Liter)

*1 Oz / 28.35 g of sweetcorn makes
1 little portion of approx. 30 g (approx. 1 liter)*



Nacho-Wärmer Nacho Warmer

Edelstahl • beheizte Bodenplatte • Kunststoffscheiben • für ca. 4-5 kg Nachos

stainless steel • heated base plate • acrylic glazed all around • for approx. 4-5 kg nachos

| | | |
|--------------|--------------------|--------------|
| 230 V / 90 W | 390 x 320 x 600 mm | 11 kg |
| Made in USA | 00-51575 | 850,- |





Zuckerwattemaschine Econo Floss
Cotton Candy Machine Econo Floss

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 2-3 Portionen pro Minute • einfach zugängliche Transportsicherung an den Seiten • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • single spinner head • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 2-3 portions per minute • easy accessible transport locks at the sides • cover not included

| | | |
|-----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 1,08 kW | 280 x 280 x 520 mm | 20 kg * |
| Made in USA | # 00-51551 | € 1880,- |

Acrylglashaube // Acrylic Cover

| | | | |
|----------------|------|------------|-----------|
| Ø 650 x 320 mm | 4 kg | # 01-51552 | € 298,- ▲ |
|----------------|------|------------|-----------|



Zuckerwattemaschine X-15 Whirlwind
Cotton Candy Machine X-15 Whirlwind

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • doppelter Spinnkopf aus Aluminium • Spannungsmesser • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 6 Portionen pro Minute • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • double aluminium spinner head • voltmeter • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 6 portions per minute • cover not included

| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 1,8 kW | 360 x 560 x 480 mm | 35 kg * |
| Made in USA | # 00-51552A | € 3342,- |

Acrylglashaube // Acrylic Cover

| | | | |
|----------------|------|------------|-----------|
| Ø 650 x 320 mm | 4 kg | # 01-51552 | € 298,- ▲ |
|----------------|------|------------|-----------|



1 kg Zucker ergibt ca. 40 Portionen Zuckerwatte

1 kg of sugar makes approx. 40 portions of cotton candy



Farb-Aroma
Coloured Flavours

Glas à 500 g färbt ca. 100 kg Zucker • ca. 4000 Portionen pro Glas • Mindestabnahme: 6 Gläser nach Wahl

glass of 500 g colours approx. 100 kg • approx. 4000 portions per glass • minimum order quantity: 6 glasses of choice

| Waldmeister | Wood Ruff | 500 g | 01-51560 | 45,- ▲ |
|-------------|-----------|-------|----------|--------|
| Apfel | Apple | 500 g | 01-51561 | 45,- ▲ |
| Heidelbeer | Blueberry | 500 g | 01-51564 | 45,- ▲ |
| Kirsche | Cherry | 500 g | 01-51565 | 45,- ▲ |
| Zitrone | Lemon | 500 g | 01-51568 | 45,- ▲ |



Zuckerwattestäbe
Cotton Candy Sticks

| Länge // length 380 mm | 1200x | 01-51556 | 44,- ▲ |
|------------------------|-------|----------|---------|
| Länge // length 380 mm | 4800x | 01-51554 | 138,- ▲ |
| Länge // length 280 mm | 5000x | 01-51553 | 94,- ▲ |

Hauben ähnlich der Abbildung
covers similar to illustration



Verkaufswagen Zuckerwatte

Cart for Cotton Candy

für Econo Floss • Maschine ist unter der Tischplatte versenkt • Maschine und Haube nicht im Lieferumfang enthalten

for Econo Floss • machine base is sunk below counter top • machine and cover not included

| | | |
|--------------------|------------|----------|
| 800 x 650 x 720 mm | 20 kg * | |
| Made in USA | # 00-51558 | € 1185,- |

Knödeldämpfer

Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 gelochte Zwischenböden • für ca. 25 Knödel • Aufheizzeit ca. 10 Min. bei Stufe 10 • Garzeit ca. 20-30 Min. bei Stufe 6 • leicht zur Reinigung zerlegbar

adjustable 30° up to 110°C • glazed from 3 sides • water tap • 5 perforated trays • for approx. 25 dumplings • time to heat up approx. 10 min. at level 10 • cooking time approx. 20-30 min. at level 6 • easy dismantlable for cleaning

| | | |
|--------------------|----------------|----------|
| 400 x 400 x 680 mm | 230 V / 1,8 kW | 26 kg * |
| Made in Germany | # 00-51403 | € 1802,- |



Profi-Maronenröster

Pro Chestnut Roaster

elektrischer Rührflügel • Heizsystem elektrisch oder Gas • Gehäuse Edelstahl • 8 mm Edelstahlkochplatte • mit Abdeckung aus Edelstahl • abnehmbare Kochwanne Ø 400 mm • Produktivität ca. 3 kg / 15 Minuten

with electric stirrer • electric or gas heating system • stainless steel casing • 8 mm stainless steel cooking platform • with stainless steel cover • removable Ø 400 mm cooking pan • productivity approx. 3 kg / 15 minutes

| | | | | | |
|---|--|-----------------|---------|-----------------|---------------|
| Gas-Gerät benötigt auch Elektroanschluss für Rührwerk gas unit needs also an electric power supply for stirrer | Gas-Heizsystem angeschlossen für Butan-/Propangas • Düse für Erdgas liegt bei gas heater equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached | | | | |
| Made in Europe | 570 x 470 x 370 mm | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Gas-Heizer | gas heater | 230 V / 50 W | 29 kg * | 05-51015 | 2995,- |
| Elektro-Heizer | electric heater | 230 V / 2,80 kW | 32 kg * | 05-51016 | 2795,- |





Auf Anfrage jetzt auch als 10 kg Verpackungseinheit erhältlich
On request also available as 10 kg packaging now

Sephra Schoko-Chips

Sephra Chocolate Chips

Spezielle, hochqualitative Schokolade für die Anwendung in professionellen Schokoladenbrunnen. Die Chips können direkt in unsere Schokobrunnen gegeben und dort geschmolzen werden: Die enthaltene Kakaobutter macht die Zugabe von zusätzlichem Öl unnötig. Die Chips sind für eine leichte Anwendung in wiederverschließbaren 2,5 kg-Beuteln verpackt. Komplett aus natürlichen Zutaten wie Kakaobutter, ohne Ersatzfette, gluten-frei, Kosher zertifiziert.

Specialised chocolate developed for the application in professional chocolate fountains. The ready for use chips can be given directly into our fountains to be melted: Due to the contained cocoa butter there is no need of adding further oil. For the easy use the chips are packed in resealable 2.5 kg bags. Made of simply natural ingredients like cocoa butter, without substituted fats, gluten free, kosher certified.

| Belgische Milkschokolade | Belgian Milk Chocolate | min. 37,2 % Kakao // min. 37.2 % cocoa | 2,5 kg | 06-51030 | 41,- ▲ |
|-----------------------------|--------------------------------|--|--------|-----------------|---------------|
| Dunkle Belgische Schokolade | Dark Belgian Chocolate | min. 59,9 % Kakao // min. 59.9 % cocoa | 2,5 kg | 06-51031 | 41,- ▲ |
| Weißer Belgische Schokolade | White Belgian Chocolate | - | 2,5 kg | 06-51032 | 41,- ▲ |



Anwendungsbeispiel
example of application



Sephra Cascade

verwandelt Ihren Schokoladenbrunnen in einen stufenweisen Wasserfall, die Schokolade fließt von Löffel zu Löffel zurück in das Becken • optimaler Abstand bei Verwendung auf dem CF44RC • auch möglich auf dem CF34R • beinhaltet 4 Ebenen mit je 4 Löffeln, die Krone und ein Set Dichtungen • Schokoladenbrunnen nicht im Lieferumfang enthalten

turns your chocolate fountain into a stepwise waterfall, the chocolate flows from cup to cup back into the basin • optimum distances when used on the CF44RC • also possible to use on the CF34R • contains 4 tiers with 4 cups each, the crown and a seals set • chocolate fountain not included

06-51027 **€ 1455,- ▲**



Hygiene- und Windschutz

Hygienic and Wind Protection

perfekt für den Einsatz draußen • 360° Schutz
 • magnetisch schließende Tür • Acrylglas

perfectly suitable for outdoor application • 360° protection • magnetic closing door • acrylic glass

| CF23R | 06-51020 | 538,- ▲ |
|------------|-----------------|----------------|
| CF27R | 06-51021 | 599,- ▲ |
| CF34R/44RC | 06-51022 | 892,- ▲ |



Sephra CF44RC Transformer

Sephra CF34R Montezuma

Sephra CF27R Aztec

Sephra CF23R Cortez

Sephra Schokobrunnen Sephra Chocolate Fountains

Edelstahl • sehr geräuscharmer Direktantrieb • Aufbau geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine • Becken für eine einfache Reinigung entnehmbar • QuickSet Aufbausystem • elektronische Temperaturregelung • inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox (Model CF27R, CF34R und CF44RC mit 2 separaten Boxen für Basis und Turm)

stainless steel • very silent direct drive • tower and tiers suitable for cleaning in the dishwasher • basin removable for an easy cleaning • QuickSet assembly • electronic temperature control • incl. double-wall polymer travel case (model CF27R, CF34R und CF44RC with 2 separate cases for base and tiers)

Sephra CF44RC Transformer

Durch den modularen Aufbau lässt sich der Brunnen entweder mit 86 cm oder sogar mit 112 cm einsetzen. Durch die Vielseitigkeit dieses Produktes passen Sie es immer Ihren Bedürfnissen an. So bietet die Krönung unseres Sortiments von Sephra den Blickfang für alle großen Events.

The modular structure offers the possibility of using the fountain either with 86 cm or even with 112 cm height. The versatility of this product enables you to meet the requirements of your customer. The biggest premium fountain completes our Sephra range and is dedicated for the use at large luxury events.

Sephra CF34R Montezuma

Besonders vielseitig einsetzbares Modell für alle Gelegenheiten.

Very versatile model for all occasions.

Sephra CF27R Aztec

Perfekt für kleine bis mittlere Veranstaltungen. Bei größeren Events die ideale Ergänzung, um verschiedene Schokoladensorten anzubieten.

Perfect for small and medium events. At larger occasions the ideal addition to offer different kinds of chocolate.

Sephra CF23R Cortez

Ideal für den mobilen Einsatz von Catering und Partyservice oder für Stände auf Märkten. Auch für kleine Events oder als Akzent zu größeren Brunnen.

Ideal for the mobile catering business or for stands on markets and festivals. Suitable for small events or in contrast to larger chocolate fountains.

| |  Kapazität capacity |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| CF44RC Transformer | 6,3 - 10 kg | 150-250 Gäste // guests | 230 V / 810 W | Ø 470 x h 860/1120 mm | 47 kg | 05-51023 | 6100,- ▲ |
| CF34R Montezuma | 5,4 - 10 kg | 150-250 Gäste // guests | 230 V / 810 W | Ø 470 x h 860 mm | 43 kg | 05-51022 | 5350,- ▲ |
| CF27R Aztec | 2,7 - 5 kg | 75-150 Gäste // guests | 230 V / 510 W | Ø 380 x h 690 mm | 24,3 kg | 05-51021 | 3775,- ▲ |
| CF23R Cortez | 2 - 3 kg | 50-75 Gäste // guests | 230 V / 390 W | Ø 315 x h 590 mm | 20 kg | 05-51020 | 2355,- ▲ |

SCHOKOLADENSCHMELZER

CHOCOLATE MELTERS



Schokoladenschmelzer

Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar
 • mit Deckeln • der Boden und die Seiten werden beheizt • Kunststoffgehäuse • trockenbeheizt • 0° bis 46°C regelbar • inkl. GN-Behälter

*stainless steel container - removable
 • with lids • bottom and side of the container are heated • plastic casing
 • dry-heated • adjustable 0° up to 46°C • incl. GN containers*

Made in Europe

| A | 1,5 Liter | GN 1/6 x 100 mm | 230 V / 80 W | 260 x 225 x 125 mm | 2 kg | 05-40813 | 389,- |
|----------|--------------|--------------------|---------------|--------------------|--------|----------|-------|
| B | 4x 1,5 Liter | 4x GN 1/6 x 100 mm | 230 V / 320 W | 760 x 250 x 130 mm | 4,7 kg | 05-40814 | 889,- |
| C | 3,5 Liter | GN 1/3 x 100 mm | 230 V / 80 W | 410 x 235 x 140 mm | 3 kg | 05-40815 | 499,- |
| D | 6 Liter | GN 1/2 x 100 mm | 230 V / 130 W | 400 x 315 x 140 mm | 5,2 kg | 05-40816 | 599,- |
| E | 9 Liter | GN 2/3 x 100 mm | 230 V / 200 W | 435 x 385 x 140 mm | 6 kg | 05-40817 | 760,- |



Schokowärmer

Chocolate Warmer

2 Liter Inhalt • max. 30° bis 40°C • trockenbeheizt
 2 liters capacity • max 30 up to 40°C • dry-heated

| | | | | | |
|--|----------------|--|------------------|--|-------|
| | 2 Liter | | Ø 170 x h 200 mm | | 2 kg |
| | 230 V / 400 W | | 05-40810 | | 330,- |
| | Made in Europe | | | | |



Marchebanio

Marchebanio

Bain-Marie • inkl. herausnehmbarem Edelstahlbehälter 1/3 GN x 150 mm Tiefe • mit Deckel • Gehäuse Edelstahl

bain marie • incl. removable Stainless steel container 1/3 GN x 150 mm depth • with lid • stainless steel casing

| | | | | | |
|--|----------------|--|--------------------|--|----------|
| | 5 Liter | | GN 1/3 x 150 mm | | 3,5 kg |
| | 230 V / 750 W | | 415 x 210 x 200 mm | | 05-00320 |
| | Made in Europe | | 450,- | | |

Chocolady

für heiße Schokolade • patentierter Antihaft-Behälter • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • Rührwerk • wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige • Sicherheitssystem bei Wassermangel • verbesserte Dichtung und stabilere Verschlusshebel • rutschfeste Füße

for hot chocolate • patented non-stick container • single parts removable for easy cleaning • stirrer • heat-insulated bain marie with filling level indicator • safety system at water shortage • improved gasket and stronger snap closures • non-slip feet

Made in Europe

230 V / 1 kW



| | | | | |
|-----------------|--------|------------------|-----------------|--------------|
| 5 Liter | 9 kg | Ø 260 x h 470 mm | 05-70094 | 615,- |
| 10 Liter | 9,5 kg | Ø 260 x h 550 mm | 05-70095 | 645,- |



Fontana Cioccolata

5 Liter Inhalt • zum Vorbereiten, Aufwärmen und Ausschütten von heißer Schokolade, Eierpunsch, Kuvertüre u.v.m. • 24 Karat vergoldet • attraktiver Schokobrunnen zu Dekozwecken (separater Kreislauf) • wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige • Thermostat • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • Rührwerk • Sicherheitssystem bei Wassermangel • Gehäuse Edelstahl • Tropfschale • Extra-Deckel für die Benutzung ohne Brunnen (z.B. beim Vorheizen/Schmelzen) • optional mit Motivfolie „Kakao“

capacity of 5 liters • for preparing, heating up and dispensing hot chocolate, eggnog, chocolate couverture and more • 24 carat gold plated • attractive chocolate fountain for decoration (separate circuit) • heat-insulated bain marie with filling level indicator • thermostat • single parts removable for easy cleaning • stirrer • safety system at water shortage • stainless steel casing • drip tray • extra lid for the usage without the fountain (for pre-heating/melting e.g.) • optional with picture foil „Cocoa“

5 Liter

296 x 390 x 870 mm

Made in Europe

14 kg

230 V / 900 W



| | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------|
| A 24 Karat vergoldet | 24 carat gold plated | 05-70072 | 3850,- |
| B 24 Karat „Kakao“ | 24 carat „Cocoa“ | 05-70078 | 3850,- |

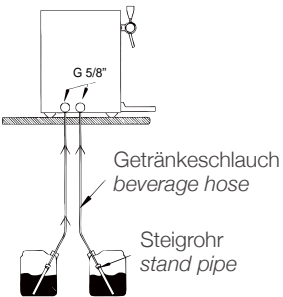


Die Nr.1 für Glühwein

bis zu 500 Portionen
à 200 ml pro Stunde

The No.1 for Mulled Wine

up to 500 portions
à 200 ml per hour



Made in Germany



Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Glühwein-Pavillon-Dach nicht im Lieferumfang enthalten

mulled wine flow heater with heated taps • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • claret red powder-coated stainless steel casing • Glühwein Hood not included

| | 🇩🇪 | 🇬🇧 | 🇮🇹 | ⚡ | 📏 | 📦 | # | € |
|--------------------|---------------|-------------|--------------|--------------------|---------|------------|--------|---|
| A Heiße Spitze II | Hot Point II | 100 Liter/h | 400 V / 9 kW | 292 x 520 x 465 mm | 30 kg * | 00-70342 K | 2199,- | |
| B Heiße Spitze III | Hot Point III | 100 Liter/h | 400 V / 9 kW | 292 x 520 x 465 mm | 30 kg * | 00-70344 K | 2625,- | |

Heiße Spitze auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich
Hot Point can be delivered with a gas-driven pump on request

Glühwein-Pavillon Glühwein Hood

nostalgisches Design • die Heiße Spitze schafft mehr Ambiente beim Glühweinausschank • bietet Abstellplatz für ca. 12-15 Tassen • die Tassen sind immer griffbereit am Arbeitsplatz gelagert • optional für alle Heiße Spitze Modelle ab 2011 (292 mm Breite)

nostalgic design • the Hot Point creates a nicer ambience • offers storage for approx. 12-15 cups • the cups are always within reach when working • optional for all Hot Point models from 2011 on (292 mm width)

| | | | |
|----------------------|----------|---------------|-----------|
| 📏 310 x 350 x 360 mm | 📦 3,7 kg | # 06-70342-00 | € 310,- ▲ |
| 🌍 Made in Europe | | | |





Heiße Spitze Evo

Hot Point Evo

Bis zu 3 Getränke mit jeweils 3 unterschiedlichen Portionsgrößen programmierbar (z.B. 280 ml Hot Caipirinha mit 2 cl Schuss Rum). Genaues Monitoring: Wieviel wurde verkauft, wie viel wurde ausgeschenkt?

Up to 3 various drinks with 3 different portion sizes each programmable (280 ml hot caipirinha with 2 cl extra rum e.g.) Precise monitoring: How much was sold, how much was served?

Neu
New



Made in Germany

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • 3 Getränkeleitungen mit je 3 programmierbaren Portionsgrößen • genaue Portionierung fest vordefinierter Mengen • Farbdisplay mit Touch-Funktion (zur Anzeige und Einstellung) • erweiterte Informationen für Betreiber (Portionszähler, Fehlerspeicher, u.a.) • prozessorgesteuerte Temperaturregelung (einheitliche Soll-Temperatur individuell einstellbar) • Einstellung von Pumpengeschwindigkeit und Zapfleistung • geeignet für Glühwein, Kakao von Naarmann, Jagertee, Tee, Julischka... • höhenverstellbare Tropfschale • Temperaturbereich 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • 3 beverage lines with 3 programmable portion sizes each • precise dispensing of predefined amounts • colour display with touch function (display and settings) • extended information for operators (portion counter, fault memory, etc.) • processor-controlled temperature control (uniform set temperature individually adjustable) • adjustment of pump speed and dispensing • suitable for mulled wine, Naarmann hot chocolate, Jagertee, tea, Julischka ... • height-adjustable drip tray • temperature range 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • claret red powder-coated stainless steel casing



Heiße Spitze Evo



Hot Point Evo



100 Liter/h



400 V / 9 kW



292 x 515 x 490 mm



30 kg *



00-70357



4994,-

Reinigungsmittel Fit

Cleaning Agent Fit

zur 7-14 täglichen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank alkoholhaltiger Getränke (Glühwein, Jagertee u.a.) • entspricht DIN 6650-6 • Inhalt 50 Portionsbeutel • für alle Heiße Spitze Geräte

for the cleaning and disinfection when used to serve alcohol-containing beverages (mulled wine, Jagertee e.g.) • in accordance to DIN 6650-6 • contents 50 portions • for all Hot Point units



50 Portionen



01-70344K-01



112,50 ▲

Reinigungsmittel Fit Plus

Cleaning Agent Fit Plus

zur täglichen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank milch- und eiweißhaltiger Getränke (z.B. Kakao) • entspricht DIN 6650-6 • Inhalt 50 Portionsbeutel • für alle Heiße Spitze Geräte

for the daily cleaning and disinfection when used to serve milk and protein containing beverages (hot chocolate e.g.) • in accordance to DIN 6650-6 • contents 50 portions • for all Hot Point units



50 Portionen



01-70344K-00



129,60 ▲

Die Reiniger für die Heiße Spitze werden mit Wasser angemischt und bei geringster Temperatureinstellung wie ein Getränk über die Pumpen angesaugt. Nach der Einwirkzeit von 15-20 Minuten ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist.

The cleaning agents for the Hot Point are mixed with water and pumped like a drink into the unit. After the reaction time of 15-20 minutes, the system must be rinsed with drinking water (min. 5 l per line) until the cleaning agent is completely removed.



Glühwein- und Heißwasserkessel
Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit ca. 50 Min. • stufenlos regelbar bis 94-100°C • Trockenkochschutz • Edelstahl • für Selbstbedienung geeignet

heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • heating-up approx. 50 min. • continuously adjustable up to 94 - 100°C • running dry protection • stainless steel • suitable for self-service

| | | | | | |
|-----------------|----------------|--------------------|------|-------------------|--------------|
| | | | | | |
| 10 Liter | 230 V / 2,2 kW | 336 x 221 x 474 mm | 5 kg | 05-10548 H | 113,- |
| 20 Liter | 230 V / 2,2 kW | 384 x 268 x 602 mm | 6 kg | 05-10547 H | 174,- |



Glühwein- und Heißwasserkessel
Mulled Wine and Hot Water Kettle

30 Liter Inhalt • Edelstahltopf • Boden, Hahn und Griffe hochwertiger Kunststoff • Glasdeckel • Temperatur 30° - 110°C • inkl. einsetzbarem Bodenrost für die Verwendung als Einkochtopf • Warmhaltedeckel nicht im Lieferumfang enthalten

30 liters capacity • stainless steel pot • bottom, tap and handles high quality plastic • glass lid • temperature 30° - 110°C • incl. grid to insert as bottom for glasses when used as boiling water canner • cup warming lid not included

| | | | |
|----------|----------------|-------------------|----------------|
| | | | |
| 30 Liter | 230 V / 1,8 kW | Ø 450 x h 520 mm | 6,1 kg |
| | | | |
| | | # 00-70447 | € 189,- |

optional mit
praktischem
Warmhaltedeckel
*optional with
convenient cup
warming lid*

Warmhaltedeckel für Tassen // Cup Warming Lid
für ca. 10-15 Tassen // *for approx. 10-15 cups*

| | | |
|-----------------|----------------------|------------------|
| | | |
| Ø 400 x h 39 mm | # 01-70447-00 | € 26,50 ▲ |

Glühweinfass
Mulled Wine Barrel

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • mit 2 Zapfhähnen • Kunststoffgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • with electric pump • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping achievement • ready to use after 5 min. • with integrated pump • incl. beverage hoses and stand pipes • with 2 taps • plastic casing

| | | | |
|-------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| | | | |
| 100 Liter/h | 400 V / 9 kW | 308 x 580 x 445 mm | € 2199,- |
| | | | |
| 30 kg * | # 00-70350 | | |
| | Made in Germany | | |



Glühweinfass auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich
Mulled Wine Barrel can be delivered with a gas-driven pump on request



Samoware Samowars

hochwertiger Edelstahl • großer Wasserbehälter mit Ablasshahn und abnehmbares Kännchen für Teekonzentrat • 1 Heizspirale zum schnellen Aufheizen und 1 zusätzliche Heizspirale für die energiesparende Warmhaltefunktion • automatisches Umschalten auf Warmhaltefunktion beim Erreichen des Siedepunktes • stufenlos regulierbares und energiesparendes Thermostat • Überhitzungsschutz • Ablasshahn mit Kalkfilter • permanentes Ziehen des Tees bei optimaler Temperatur • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden • inkl. Teesieb

high quality stainless steel • big water container with tap and removable tea pot for tea concentrate • 1 heating coil for quick heating up and 1 additional heating coil for the energy-saving warm-keeping mode • automatic switch to warm-keeping mode when reaching the boiling point • continuously adjustable and energy-saving thermostat • overheating protection • tap with anti-scale filter • the tea is steeping permanently at an optimal temperature • the strength of the tea can be prepared individually • incl. tea strainer

| |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
| A Samowar Royal | 15 Liter + 2 Liter | 230 V / 2,3 kW + 0,7 kW | 470 x 400 x 733 mm | 9,12 kg | 00-10122 | 1875,- |
| B Samowar Soraya | 10 Liter + 1,6 Liter | 230 V / 2,3 kW + 0,7 kW | 352 x 445 x 690 mm | 8,5 kg | 00-10123 | 1400,- |
| C Samowar Rebecca | 5 Liter + 1,3 Liter | 230 V / 1,3 kW + 0,5 kW | 370 x 280 x 600 mm | 4,8 kg | 00-10132 | 775,- |
| D Samowar Romanov | 5 Liter + 1,3 Liter | 230 V / 1,3 kW + 0,5 kW | 340 x 270 x 590 mm | 4,7 kg | 00-10128 | 699,- |
| E Samowar Pyramide | 10 Liter + 1,5 Liter | 230 V / 2,3 kW + 0,7 kW | 460 x 395 x 580 mm | 5,36 kg | 00-10140 N | 1425,- |

Isolierkanne Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff
2 liters capacity • stainless steel and plastic



 2 Liter

01-70272 **€ 40,-**

Iso-Dispenser Iso Dispenser

für Heiß- und Kaltgetränke • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe
for hot and cold drinks • 9 liters capacity • for cups up to 95 mm height



 9 Liter

00-70249 **€ 56,-**



Aromabay

Gehäuse Edelstahl und hochwertiger Kunststoff • Füllstandanzeiger

• 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion

25 T: 3,2 Liter in ca. 17 Minuten (25 Tassen) • Aufbrühmenge 1,8 - 3,2 Liter

40 T: 5 Liter in ca. 27 Minuten (40 Tassen) • Aufbrühmenge 2,5 - 5 Liter

stainless steel and high quality plastic casing • filling level indicator

2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion

25 T: 3.2 liters in approx. 17 minutes (25 cups) • brewing amount 1.8 - 3.2 liters

40 T: 5 liters in approx. 27 minutes (40 cups) • brewing amount 2.5 - 5 liters



| 25 T | 230 V / 1,12 kW | Ø 212 x h 385 mm | 2,5 kg | 05-70215 | 335,- |
|-------------|-----------------|------------------|--------|-----------------|--------------|
| 40 T | 230 V / 1,12 kW | Ø 212 x h 460 mm | 3 kg | 05-70218 | 360,- |

Filterblätter, 1000 Stk. // Filter Papers, 1000 pcs **9-70217-01** **65,- ▲**



New
New

Rundfilter-Kaffeemaschine

Percolator Coffe Maker

Gehäuse Edelstahl und Kunststoff • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion • inkl. Reinigungsschaber

PRO II 40 T: 6 Liter in ca. 40 Minuten (40-48 Tassen) • Aufbrühmenge 3 - 6 Liter

PRO II 60 T: 9 Liter in ca. 50 Minuten (60-72 Tassen) • Aufbrühmenge 4,5 - 9 Liter

stainless steel and plastic casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion • incl. cleaning scraper

PRO II 40 T: 6 liters in approx. 40 minutes (40-48 cups) • brewing amount 3 - 6 liters

PRO II 60 T: 9 liters in approx. 50 minutes (60-72 cups) • brewing amount 4,5 - 9 liters

| PRO 40 T | 230 V / 1,2 kW | 310 x 320 x 480 mm | 3,2 kg | 00-70269 | 139,- |
|-----------------|----------------|--------------------|--------|-----------------|--------------|
| PRO 60 T | 230 V / 1,2 kW | 310 x 320 x 540 mm | 3,8 kg | 00-70270 | 149,- |

Filterblätter, 1000 Stk. // Filter Papers, 1000 pcs **01-70264-00** **37,- ▲**



Kaffeemaschine Aurora

Coffe Maker Aurora

Gehäuse Edelstahl • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion •

Aurora 16 mit zusätzlicher Warmhalteplatte (1 unten und 1 auf dem Gerät)

Aurora 16: 1,6 Liter in ca. 6 Minuten • Aufbrühmenge 0,5 - 1,6 Liter

Aurora 20: 2 Liter in ca. 8 Minuten • Aufbrühmenge 0,5 - 2 Liter

stainless steel casing • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion • Aurora 16 with additional warm-keeping plate (1 bottom and 1 on top)

Aurora 16: 1.6 liters in approx. 6 minutes • brewing amount 0.5 - 1.6 liters

Aurora 20: 2 liters in approx. 8 minutes • brewing amount 0.5 - 2 liters

i Aurora 16 wird mit Glaskanne geliefert, Aurora 20 mit Edelstahl-Isolierkanne
Aurora 16 is delivered with glass jug, Aurora 20 with insulated stainless steel jug

| Aurora 16 | 230 V / 2 kW | 215 x 410 x 460 mm | 7 kg | 00-70271 N | 212,- |
|------------------|--------------|--------------------|------|-------------------|--------------|
| Aurora 20 | 230 V / 2 kW | 215 x 410 x 520 mm | 9 kg | 00-70272 | 235,- |

Filterkörbe, 1000 Stk. // Filter Papers, 1000 pcs **09-70272-00** **32,- ▲**



Modul-Kaffeebar Modular Coffee Bar

Silikon Schilder ermöglichen eine Kennzeichnung des Inhalts (z.B. Kaffee oder Tee) • beliebig viele Dispenser können in Reihe aneinander gesteckt werden, besonders geeignet für Buffets • die abnehmbare Isolierkanne ermöglicht ein schnelles Nachfüllen, Austauschen und Reinigen • Kanne aus pulverbeschichtetem Stahl und Kunststoff • Füllstandanzeiger • integrierter Bodenring ermöglicht eine 360°-Drehung der Kanne • Inhalt 2,2 Liter • Tropfschale • Temperaturverlust nur ca. 2,2°C pro Std. • inkl. 3 beschriftete Schilder (coffee, tea und hot water) und 3 unbeschriftete Schilder

silicon signs for identifying the content (coffee e.g.) • a line of several dispensers can be interconnected, especially suitable for buffets • the removable insulated jug facilitates a quick refilling, interchanging and cleaning • jug made of powder-coated steel and plastic • filling level indicator • integrated ring for 360° rotation of the jug • capacity 2.2 liters • drip tray • heat loss only approx. 2.2°C per hour • incl. 3 labelled signs (coffee, tea and hot water) and 3 unlabelled signs

 190 x 245 x 330 mm  1,9 kg  # 00-70275  € 88,-



Kaffeestation Coffee Station

geeignet für 2 Isolierpumpkannen bis Ø 190 mm • inkl. 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen • durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie fast alle Tassengrößen und Thermokannen verwenden • 5 Staufächer für Becher, Löffel, Zucker, usw. • Kannen und Deko nicht im Lieferumfang enthalten

suitable for 2 thermo pump jugs up to Ø 190 mm • incl. 2 plastic inserts and 2 drip trays • the removable plastic inserts allow you to use all usual cup sizes and a large amount of thermo jugs • 5 compartments for cups, spoons, sugar, etc. • jugs and accessories not included

 655 x 330 x 145 mm  2,3 kg  # 00-70276  € 65,-



Aromaprofi 80 T Aromaprofi 80T

Gehäuse Edelstahl • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion

stainless steel casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion

 10 Liter in ca. 42 Min.
(80 Tassen // cups)

 Ø 250 x h 525 mm

 Made in Europe

 230 V / 1,37 kW

 5,9 kg

 # 05-70213

 € 610,-

Filterblätter, 1000 Stk.
Filter Papers, 1000 pcs

 # 9-70213-01

 € 78,- ▲



Optimiert
Improved



Profi-Milchaufschäumer
Professional Milk Frother

Thermobloc-Element: kontinuierlicher Dampf wird durch genug Leistung erzeugt, um Milch in ca. 1 Minute aufzuschäumen • 1 Liter Wasserbehälter • leistungsstarke Pumpe für starke Dampferwicklung • Kontrolleuchten • Entkalkungsfunktion • Wasserfilter • Wassermangelanzeige • inkl. Milchkanne • inkl. Thermometer • Tropfschale

Thermobloc element: continuous steam provides power to heat milk in approx. 1 minute • 1 liter water container • powerful pump for plentiful steam • pilot lights • descale function • water filter • low water indicator • incl. milk jug • incl. thermometer • drip tray

1 Liter

230 V / 1,45 kW

5,6 kg

140 x 310 x 345 mm

05-70252

425,-



Induktions-Milchaufschäumer
Induction Milk Frother

in 80-90 Sekunden heiße, cremige oder fest aufgeschäumte Milch • 3 Temperaturstufen (kalt, 65°C, 70°C) • inkl. 1 Mixscheibe für Mikromilchschaum und 2 Scheiben für festen Schaum • Mixer werden magnetisch ohne Achse durch den Kannenboden angetrieben (leichte Reinigung und absolute Dichte) • Induktion mit Kontaktschalter für Kanne und automatischer Abschaltung (verhindert Anbrennen der Milch) • für 150-400 ml Milch • kein Vorwärmen der Milch notwendig • Edelstahl mit Kunststoffdeckel • Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschinengeeignet

80-90 seconds for hot, creamy or stiff milk froth • 3 temperature levels (cold, 65°C, 70°C) • incl. 1 mixer for fine-pored milk froth and 2 mixers for stiff froth • mixers are driven magnetically without a spindle through jug bottom (easy cleaning and absolutely leak-save) • induction with contact switch for jug and automatic shutoff (prevents the milk from burning) • for 150-400 ml milk • no preheating of the milk necessary • stainless steel with plastic lid • jug, lid and mixers suitable for dishwasher cleaning

150-400 ml

230 V / 600 W

1 kg

125 x 150 x 180 mm

00-70256

99,90



Heißwasserspender
Hot Water Dispenser

Kapazität 10 Liter • Füllstandsanzeiger • Überhitzungsschutz • Temperaturregler 30° bis 100°C • nur für heißes Wasser geeignet

10 liters capacity • filling level indicator • overheating protection • thermostat 30° up to 100°C • only suitable for hot water

10 Liter

230V/2,5 kW

2,3 kg

Ø205 x h 505 mm

00-70448

128,-

MIXER & BLENDER

MIXERS & BLENDERS



Santosafe Blender #37

4 Liter Kunststoffaufsatz • stufenloser Geschwindigkeitsregler von 500 bis 18.000 U/Min. • prozessorgesteuerte Geschwindigkeit • Überhitzungs- und Blockierschutz • zur Reinigung leicht demontierbar • Hochleistungsmotor • auch für Eiswürfel geeignet • spezielle Gleitlager • patentiertes Verschlussystem

4 liters polycarbonate container • infinitely variable speed control from 500 to 18000 rpm • processor controlled speed • overheating and blocking protection • easy dismantable for cleaning • heavy duty motor • special bush bearings • also suitable for ice cubes • patented locking system for lid and bowl



| | | |
|-----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 1,55 kW | 240 x 303 x 590 mm | 11 kg |
| Made in Europe | # 05-70763 N | € 1280,- |

Santos Bar Blender #33

1,25 Liter Kunststoffaufsatz • 12.000/16.000 U/Min. • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar • spezielle Gleitlager

1.25 liters polycarbonate container • 12000/16000 rpm • easy dismantable for cleaning • special bush bearings



| | | |
|-------------------------|--------------------|--------------|
| 230 V / 600 W | 180 x 180 x 420 mm | 2,5 kg |
| Made in Europe | # | € |
| anthrazit // anthracite | 05-70768 | 425,- |
| chrom // chrome | 05-70769 | 492,- |

Speed Mixer

2 Schaltstufen: 12.500/14.000 U/Min. • inkl. 2 wechselbare Mixstäbe à 240 mm Länge • inkl. Messbecher • Dauerleistung max. 5 Min.

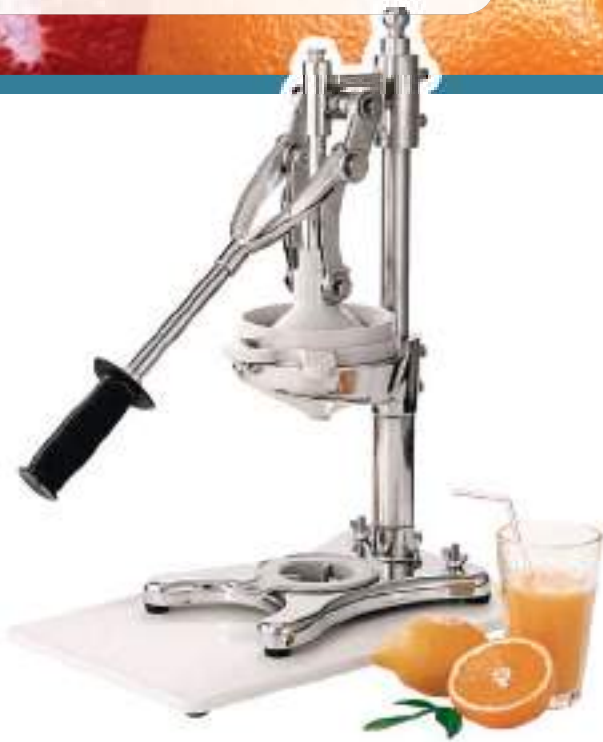
2 levels: 12500/14000 rpm • incl. 2 interchangeable mixers of 240 mm length • incl. measuring cup • permanent use max. 5 minutes



| | | |
|----------------|------------|---------|
| 230 V / 450 W | 1400 mm | 1 kg |
| Made in Europe | # 05-50721 | € 175,- |

MIXER & ENTSAFTER

MIXERS & JUICERS



Manuelle Orangenpresse Manual Orange Juicer

mit hochwertigem Scharnierdrucksystem • stabiler Fuß auf enthaltener Kunststoffplatte fixierbar • einfache Reinigung • auswechselbarer Formring aus schlagfestem Kunststoff

with high-grade hinged pressure system • solid base can be screwd onto included plastic board • easy cleaning • replaceable ring made of special impact-proof plastic

250 x 560 x 545/835 mm

4,85 kg

05-90107

270,-



Manuelle Zitronenpresse Manual Lemon Squeezer

Hebel für Zahnstangenantrieb • stabiler Fuß • einfache Reinigung

lever for rack and pinion drive • solid base • easy cleaning

190 x 220 x 510/605 mm

5 kg

05-90109

144,-

Santos Getränkemixer #54 Santos Drink Mixer #54

inkl. 2 Becher (1x Kunststoff + 1x Edelstahl) • Becher-Inhalt 675 ml • 8.000 bis 16.000 U/Min. • langlebiges Lager • belüfteter und überlastungsgeschützter Motor • Bechererkennung • inkl. 3 einfach zu wechselnde Rührer • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar

incl. 2 cups (1x plastic + 1x stainless steel) • 675 ml cup capacity • 8000 to 16000 rpm • long lasting bearing • ventilated and overload protected motor • cup detection • incl. 3 easy changeable agitators • easy dismantable for cleaning

230 V / 120 W

182 x 186 x 530 mm

Made in Europe

6 kg



schwarz // black
 gelb // yellow

05-70764
05-70765

570,-
499,-





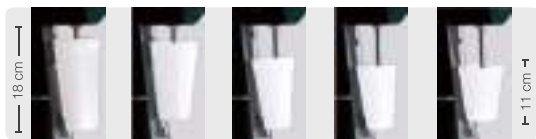
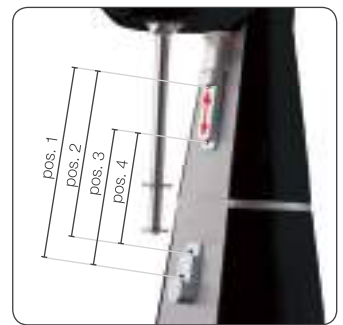
Getränkemixer

Drink Mixer

automatisches Starten beim Einsetzen des Bechers • 4 verschiedene Positionen + gefederter Starter für Becher 11-18 cm • Mixen im Kundenglas statt den Becher nach jeder Nutzung zu reinigen • Aluminiumguss • Edelstahlbehälter • inkl. Kunststoffquirl für Nahrung und Edelstahlquirl für Getränke • geeignet für Becher von 110 bis 180 mm

Höhe • 15.000 bis 22.000 U/Min. *automatic start with insertion of the cup* • 4 different positions + spring-loaded starter for cups 11-18 cm • *Mixing directly in the glass instead of permanently cleaning the cup* • cast aluminium • stainless steel cup • *incl. plastic agitator for food and stainless steel agitator for drinks* • suitable for cups from 110 up to 180 mm height • 15000 up to 22000 rpm

| | | |
|------------------|--------------------|--------------|
| 230 V / 350 W | 180 x 245 x 460 mm | |
| Made in Europe | 6 kg | |
| | | |
| schwarz // black | 05-01124 | 307,- |
| rot // red | 05-01132 | 307,- |
| silber // silver | 05-01133 | 307,- |



Zitruspresse

Lemon Squeezer

Aluminiumguss • Edelstahlaufsatz • inkl. 2 Presskegel für große und kleine Früchte • leichtes Reinigen • 1.200 U/Min.

cast aluminium • stainless steel top • *incl. 2 squeezers for big and small fruits* • easy to clean • 1200 rpm

| | | |
|------------------|--------------------|--------------|
| 230 V / 160 W | 218 x 300 x 330 mm | |
| Made in Europe | 7 kg | |
| | | |
| schwarz // black | 05-01121 | 325,- |
| rot // red | 05-01130 | 325,- |
| silber // silver | 05-01131 | 325,- |





Santos Zitruspresse #11

Santos Lemon Squeezer #11

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Höhe des Ausgiessers 125 mm
• inkl. 3 Presskegel • 20-40 Liter/Std.

*removable bowl easy to clean • height of the spout 125 mm • incl.
3 removable squeezers • 20-40 liters/hour*

230 V / 130 W

200 x 300 x 350 mm

Made in Europe

5 kg



NOVO DeLuxe Chrom

05-70761

538,-

Classic - since 1954

05-70766

445,-



Santos Zitruspresse #70

Santos Lemon Squeezer #70

Behälter abnehmbar • ca. 20 bis 50 Liter/Std. • Höhe des Ausgiessers 220 mm • hervorragend für das Unterstellen einer Karaffe • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels

removable squeezer • approx. 20-50 liters/hour • height of the spout 220 mm • suitable for putting a carafe below • motor starts by pushing down the lid

230 V / 275 W

240 x 400 x 490 mm

14 kg

Made in Europe

05-70767

€ 958,-



Santos Zitruspresse #52c

Santos Lemon Squeezer #52c

inkl. 3 Pressformen • Edelstahl-Auslauf und -Sieb • Spritzschutz Kunststoff • 1.500 U/Min. • 20-40 Liter/Std.

incl. 3 press forms • stainless steel drain and sieve • plastic splash-protection • 1500 rpm • 20-40 liters/hour

230 V / 230 W

205 x 305 x 490 mm

10 kg

Made in Europe

05-70173

€ 735,-



Santos Zitruspresse #10c

Santos Lemon Squeezer #10c

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Gehäuse verchromt • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels • 30 Liter/Std.

removable bowl easy to clean • chromed casing • motor starts by pushing down the lid • 30 liters/hour

230 V / 230 W

200 x 300 x 390 mm

9 kg

Made in Europe

05-70760

€ 817,-



Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68

Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalensaft: leistungsstärker, robuster und leichter zu reinigen • bis zu 140 Liter/Std. • extra weiter Zuführschacht Ø 79,5 mm • Edelmessmesser • Ausgießer in 228 mm Höhe für Gläser und Kannen • patentiertes Ezy-Clean-System II: schnell zur Reinigung zerlegbare Einzelteile sitzen absolut dicht • Zentrifugalkorb mit Ø 0,5 mm-Perforation • Metallgehäuse aus Edelstahl und Aluminium • alle mit Nahrungsmittel in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl • Motor extrem leise • patentiertes System zum Ver- und Entriegeln schaltet automatisch zur Sicherheit die Stromzufuhr ab und bremst den Motor

further development of the known centrifugal juicer: more powerful, more robust and easier to clean • up to 140 liters/h • extra wide feeding chute Ø 79.5 mm • stainless steel blade • drain in 228 mm height for glasses and jugs • patent-protected Ezy Clean System II: easy to demount parts fit absolutely not to leak out • centrifugal basket with Ø 0.5 mm perforation • body completely stainless steel and aluminium • all parts in contact with food are stainless steel made • motor extremely silent • patent-protected locking/unlocking system cuts the electric off and breaks the motor for your safety



| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 1,3 kW | 330 x 562 x 606 mm | 25 kg * |
| Made in Europe | # 05-70290 N | € 3260,- |

Santos Spezial #50

Santos Special #50

mit Schnellverschluss • Befüllungseinsatz Ø 79 mm • alle Aufbauteile schraubenfrei zerlegbar ohne Werkzeug • Stößel, Deckel & Abfallbehälter aus Kunststoff • Sieb, Behälter und Motorgehäuse aus Edelstahl • 3000/3300 U/Min.

with clever quick-lock • filling insert Ø 79 mm • all parts dismantlable without tools • pestle, lid & waste container made of plastic • Sieve, container and motor casing stainless steel made • 3000/3300 rpm



| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 800 W | 250 x 470 x 450 mm | 16 kg |
| Made in Europe | # 05-70192 | € 1655,- |

Juice Maker

Automatischer Tresterauswurf • Abfallbehälter • Einfüllschacht für ganze Früchte Ø 75 mm • ca. 60 kg Karotten/Std. • 6.300 U/Min.

automatic waste disposer • waste container • filling for whole fruits Ø 75 mm • approx. 60 kg carrots/h • 6300 rpm



| | | |
|----------------|--------------------|---------|
| 230 V / 430 W | 310 x 190 x 380 mm | 4 kg |
| Made in Europe | # 05-70195 | € 399,- |

MIXER & ENTSAFTER

MIXERS & JUICERS

Vita-Matic und Top-Matic

Vita-Matic and Top-Matic

„Kommander“-Zapfhahn für SB-Betrieb: Bei Bedienung des Zapfhahns wird der Motor automatisch aktiviert • Vorratskorb • Füllarm für automatische Füllung • Abfallbehälter • Überlastungs-, Thermo- und Unterbrechungsschutz • Orangen-Ø 60-80 mm

„Commander“-tap for self-service: pulling the tap lever automatically activates the motor • storage basket • pipe for automatic filling • waste bin • overload, thermo and interrupt protection • for oranges Ø 60-80 mm



Ideal für Dauerbetrieb und Selbstbedienung: Der große Vorratskorb, das schnelle Entsaften und die einfache Bedienung sind bestens für Kantinen, große Restaurants, Saftbars oder den Einsatz in Lebensmittelmärkten geeignet.

Ideally suitable for continuous operation and self-service: The huge supply basket, the quick juicing and the easy handling are great for canteens, large restaurants, juice bars or for the application in food markets.

| A Vita-Matic | 15 Orangen / Minute | 230 V / 250 W | 490 x 450 x 930 mm | 54 kg * | 05-70164-O | 6140,- |
|---------------------|---------------------|---------------|--------------------|---------|-------------------|---------------|
| B Top-Matic | 28 Orangen / Minute | 230 V / 250 W | 620 x 550 x 990 mm | 64 kg * | 05-70167-O | 7085,- |



Modellvarianten mit Selbstreinigungsbrause

Models with automatic Shower

inkl. Spülsystem, das den Saftbereich auf Knopfdruck reinigt und Ihnen so Zeit und Kosten spart. Immer sauber und hygienisch.

incl. flushing system that cleans the juicing area at the push of a button to save time and labour cost. Always clean and hygienic.

| Vita-Matic | mit Brause // with shower | 05-70185 | 6789,- |
|-------------------|----------------------------------|-----------------|---------------|
| Top-Matic | mit Brause // with shower | 05-70186 | 7945,- |



Barmixer Touch

Barmixer Touch

mit schalldämmender Schutzhaube: bis zu 25% leiser als herkömmliche Mixer • ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie Zerstoßen von Eis • austauschbares titanbeschichtetes Edelstahlmesser • digitales Touch Bedienfeld • 3 Leistungsstufen (8350 U/Min. bis zu 24800 U/Min. ohne Belastung) und Pulsfunktion • Timer • Schutzhaube aus Polycarbonat mit Schutzschalter: Der Mixer arbeitet nur, wenn die Schutzhaube komplett geschlossen ist • abnehmbare 2,5 Liter-Kanne aus Polycarbonat, temperaturbeständig -40°C bis +90°C, mit Deckel • Überhitzungs- und Überspannungsschutz

with sound-absorbing protective cover: up to 25% quieter than conventional blenders • ideal for chopping fruits and vegetables, preparing smoothies, cocktails, desserts and crushing ice • exchangeable titanium-coated stainless steel blade • digital touch control panel • 3 power levels (8350 rpm up to 24800 rpm without load) and pulse function • timer • protective cover made of polycarbonate with circuit breaker: The mixer only works when the protective cover is completely closed • removable 2.5 liter polycarbonate can, temperature resistant -40°C up to +90°C, with lid • overheating and overvoltage protection

**Neu
New**



| | |
|-----------------|--------------------|
| 230 V / 1,68 kW | 252 x 258 x 547 mm |
| 9,7 kg | 05-70720 |
| 698,- | |

Äußerst platzsparend: Die perfekte Lösung für frisch gepressten Orangensaft in Bars, Cafés, and Buffets oder in kleinen Gastronomien mit wenig Platz.

Very space-saving: The perfect solution for freshly squeezed orange juice in bars, cafés, at buffets and in small restaurants with little space.

Automatische Orangenpresse Ministar

Automatic Orange Juicer Ministar

für SB-Betrieb geeignet • platzsparend: mit einer Grundfläche von nur 29 x 36 cm auch für kleine Räume geeignet • Gehäuse Edelstahl • Abfallbehälter 7 Liter • Zufuhrschacht fasst 3 Orangen • Zählwerk • Ein-/Ausschalter • automatische Abschaltsensoren • Orangen-Ø bis 70 mm

suitable for self-service • space-saving: with a floor space of only 29 x 36 cm suitable for small rooms • stainless steel casing • 7 liters waste bin • feeder pipe for up to 3 oranges • oranges counter • sensors for automatic switch-off • for oranges Ø up to 70 mm



Made in Europe

| | | |
|------------------------|---------------|---------|
| 10-12 Orangen / Minute | 230 V / 125 W | 27 kg * |
| 290 x 360 x 725 mm | 05-70184 | 2399,- |

SLUSH SLUSH



Slush-Eis: Große Gewinnspanne bei äußerst geringem Wareneinsatz

Slush Ice: Big profit margin while having low cost of goods

Spin Slush

Beleuchtung • optimierter, abnehmbarer Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

lighting • optimised removable containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system

Made in Europe

| Spin-Slush II | 2x 12 Liter | 230 V / 650 W | 470 x 520 x 810 mm | 47 kg * | 05-10195 | 3099,- |
|-----------------------|-------------|---------------|--------------------|---------|-----------------|---------------|
| Spin-Slush III | 3x 12 Liter | 230 V / 900 W | 670 x 520 x 810 mm | 68 kg * | 05-10196 | 3999,- |



Made in Europe

Eine der kleinsten Slush-Maschinen der Welt One of the world's smallest slush machines



Granismart

abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

removable containers for easy cleaning • improved removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system

| Granismart I | 1x 5 Liter | 230 V / 300 W | 260 x 400 x 630 mm | 22 kg * | 05-10191 | 1499,- |
|-----------------------|------------|---------------|--------------------|---------|-----------------|---------------|
| Granismart II | 2x 5 Liter | 230 V / 560 W | 400 x 400 x 630 mm | 33 kg * | 05-10192 | 2479,- |
| Granismart III | 3x 5 Liter | 230 V / 700 W | 600 x 400 x 630 mm | 47 kg * | 05-10193 | 3250,- |



V-Air Slush

revolutionäre Lüftung nach oben: Kein seitlicher Abstand zu anderen Geräten oder Wänden benötigt • ideale Platzausnutzung in engen und kleinen Räumen • besonders geräuscharme Lüftung • keine Hitzeentwicklung unter der Maschine • Filter für eine schnelle Reinigung einfach zu entnehmen • aufklappbarer Deckel muss nicht komplett abgenommen und abgelegt werden • Inhalt 2x 12 Liter • high-performance Kühlsystem für kurze Zubereitungszeiten • Beleuchtung • Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixerergebnis und leichte Reinigung • leicht entnehmbare Push&Pull Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk

revolutional vertical ventilation: No lateral space to other units or walls needed • ideal space usage in small rooms • very silent ventilation • no heat accumulation under the machine • easy removable filter for a quick cleaning • hinged lids do not have to be removed and put aside • capacity 2x 12 liters • high-performance refrigeration system for short preparation times • lighting • containers with reduced edges for a better mix result and fast cleaning • easy removable push&pull taps for easy cleaning • stirrer

Optional: Electronic Control

Einfache und intuitive Steuerung über Touchscreen • zeitgesteuerte Automatikfunktion • Steuerung und detailliertes Monitoring über Smartphone • Slush-Konsistenz-Kontrolle • individuelle Benutzeroptionen

easy and intuitive touchscreen control • timer-controlled automatic operation • control and detailed monitoring via smartphone • slush consistency control • customized user options



Ideale Platzausnutzung

Großzügige Lüftung auf der Rückseite, die Luft entweicht nach oben, kein seitlicher Abstand nötig.

Ideal space usage

Large ventilation on the back, the air escapes vertically, no lateral space needed.



| V-Air Slush | 2x 12 Liter | 230 V / 800 W | 450 x 620 x 820 mm | 56 kg * | 05-10187 | 3695,- |
|--|-------------|---------------|--------------------|---------|--------------------|---------------|
| V-Air Slush EC (Electronic Control) | 2x 12 Liter | 230 V / 800 W | 450 x 620 x 820 mm | 56 kg * | 05-10187 EC | 5695,- |

Twist-Slush

Slush-Maschine mit 2 separaten Zapfhähnen und Twist-Kombi-Zapfsystem • auch für Smoothies und Fruchtpüree geeignet • Inhalt 2x 12 Liter • FAST FREEZE: verbesserte Kühlleistung verkürzt die Zubereitungszeit signifikant • Beleuchtung • optimierter Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixerergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

slush machine with 2 separate taps and Twist Combi Tap System • also suitable for smoothies and fruit puree • capacity 2x 12 liters • FAST FREEZE: improved refrigeration system reduces the preparation time considerably • lighting • optimised containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system

TWIST Kombi-Zapfsystem

Mit einem einzigen Handgriff kombinieren Sie 2 Geschmacksrichtungen. Drehen Sie das Glas dabei für den Twist-Effekt.

TWIST Combi Tap System

With a single movement you combine 2 flavours. Turn the glass meanwhile for the Twist Effect.



| | | | |
|--|--------------------|--|--------------------|
| | 2x 12 Liter | | 52 kg * |
| | 460 x 520 x 810 mm | | 05-10199 FF |
| | 230 V / 800 W | | 3850,- |
| | Made in Europe | | |



Made in Europe

Drink Magic

abnehmbarer Acrylbehälter • Rührwerk herausnehmbar • Ein-/Ausschalter für Kühlung und Rührwerk • Tropfschale herausnehmbar • für Milch, Saft, Ayran, Eistee und viele andere Getränke • Zapfhahn für Fruchtfleisch-Säfte geeignet

removable acrylic container • stirrer removable • on/off switch for cooling and stirrer • drip tray removable • for milk, juice, ayran, ice tea and many other beverages • tap suitable for the natural pulp of fruits in juices

| Icon | Capacity | Voltage / Power | Dimensions | Weight | Model # | Price (€) |
|------|----------|-----------------|--------------------|-----------|----------|-----------|
| | 12 Liter | 230 V / 150 W | 310 x 370 x 700 mm | 16,3 kg * | 05-10197 | 1065,- |
| | 20 Liter | 230 V / 160 W | 310 x 370 x 710 mm | 16,6 kg * | 05-10198 | 1130,- |



Weinkühlschrank

Refrigerator for Wine

88 Liter • für 28 Flaschen • inkl. 5 Flaschenroste und 1 normales Rost • Betriebstemperatur +2° bis +10°C • Temperatur stufenlos einstellbar • Kühlmittel R600a • LED-Beleuchtung • Türanschlag rechts (wechselbar)

88 liters • for 28 bottles • incl. 5 bottle grids and 1 normal grid • temperature range +2° up to +10°C • temperature continuously adjustable • cooling agent R600a • LED lighting • door hinged on the right (reversible)

| | | | | | |
|--|------------------------------------|--|--------------|--|-----------|
| | 88 Liter 28 Flaschen // bottles | | 230 V / 85 W | | 24,5 kg * |
| | 430 x 480 x 825 mm | | 00-70304 N | | € 299,90 |



Flaschenkühler

Bottle Cooler

Inhalt 220 Liter • Temperaturbereich +2°C bis +10°C • innen Edelstahl • außen lackiertes Stahlblech • Türdoppelverglasung • abschließbar • Innenbeleuchtung • Umluftkühlung • stufenlos regelbar • inkl. 2 Einlegeroste

capacity 220 liters • temperature range +2°C up to +10°C • stainless steel interior • outside painted steel • door double glazed • lockable • interior lighting • ventilated cooling • infinitely adjustable • incl. 2 grids

| | | | | | |
|--|--------------------|--|---------------|--|-----------|
| | 220 Liter | | 230 V / 250 W | | 78,6 kg * |
| | 920 x 540 x 905 mm | | 00-70311 | | € 898,- |



Craft Beer Zapfanlage

Craft Beer Dispenser

ideal für Craft Beer Verkostungen: Perfekte Temperierung bei kleineren Durchlaufmengen • für den flexiblen Einsatz in Außen- und Szenegastronomie, auf Messen und Festivals, Parties und Tastings • leistungsstarke Trockenkühlung mit perfekter Kälteübertragung im Aluminiumblock • effizienter Einsatz durch geschäumte Isolierung: Kaum Kälteverlust oder Kondensatbildung • ca. 18 l/h Zapfleistung • kompakte Bauform für geringen Platzbedarf • robust, langlebig, pflegeleicht und wartungsarm • einfache Bedienung • Tropfschale • Zapfhahn aus Edelstahl • Werbefläche auf Vorder- und Rückseite • zapfbereit in 5 Minuten • Anschluss an eine CO₂-Flasche mit Druckminderer erforderlich

ideal for craft beer tastings: Perfect temperature control for smaller flow rates • for flexible application outdoors and in trend bars, at trade fairs and festivals, parties and tastings • powerful dry cooling with perfect cold transfer in the aluminum block • energy-efficiency through foam insulation: hardly any loss of cooling or condensation • approx. 18 l/h tapping output • compact design for small space requirements • robust, durable, easy-care and low-maintenance • simple operation • drip tray • stainless steel tap • advertising space on front and back • ready to use after 5 min • connection to a CO₂ cylinder with pressure reducer required

| | | | |
|--|------------------------|--|------------|
| | 264 x 186/360 x 420 mm | | 19 kg |
| | 18 Liter/h | | # 00-70358 |
| | 230 V / 220 W | | € 995,- |
| | Made in Germany | | |



New
New

Glasfroster

Glass Froster

für das sofortige Frosten von Gläsern aller Art • das optische Highlight für Bars, Clubs und Restaurants • LED-Beleuchtung des Glases im CO₂-Nebel während des Schockfrostens als besonderer Show-Effekt • perfekt für Sekt- und Weingläser, für Cocktails wie Daiquiris oder für das Servieren von Wodka, Ouzo und Aquavit • Kühlung von Getränken ohne die Verdünnung durch Schmelzwasser von Eiswürfeln • besonders platzsparend • kein Stromanschluss erforderlich, Betrieb der LEDs mit leicht wechselbarer AA 1,5V Batterie • Anschluss an eine CO₂-Flasche mit beiliegendem Schlauch erforderlich • inkl. Schraubzwinge für die Anbringung auf dem Tresen (bis 80 mm) • inkl. Gasschlauch und Anschluss • einsetzbar bei einer Raumtemperatur bis +30°C

for the instant frosting of glasses of any kind • the optical highlight for bars, clubs and restaurant • LED illumination of the glass in the CO₂ mist during the frosting as a unique show effect • perfect for champagne and wine glasses, for cocktails like daiquiri or for serving vodka, ouzo and aquavit • cooling drinks without thinning them down with melt water of ice cubes • very space-saving • no power connection needed, LEDs running with AA 1.5V batteries • connection to a CO₂ cylinder needed • incl. clamp for the stable fixing on the counter (up to 80 mm) • incl. gas hose and joint • applicable at ambient temperatures up to +30°C

| | | | |
|--|--------------------|--|------------|
| | 130 x 270 x 410 mm | | 4,3 kg |
| | 2x AA 1,5V | | # 05-70155 |
| | | | € 750,- |



* bei 26°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 26°C

KÜHLSCHRÄNKE

REFRIGERATORS



A



B



C



D



E



F

86 Liter mit Tür auf Vorder- und Rückseite
86 liters with doors at front and back

Mini-Kühlvitrienen

Mini Cooling Displays

rundum verglast • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Umluftkühlung • Abtauautomatik
• Einlegeroste höhenverstellbar • Betriebstemperatur +2°C bis +12°C* • Kühlmittel umweltfreundlich

glazed all around • interior lighting for maximal attention • ventilated cooling • automatic defrost •
height-adjustable grids • temperature range +2°C up to +12°C* • cooling agent R600a - eco-friendly

235 Liter mit Lenkrollen
235 liters with castors

| | | Böden grids | | | | | |
|--------------------|--|----------------|---------------|---------------------|-----------|-------------------|---------------|
| A 58 Liter | <input type="checkbox"/> weiß // white | 2x | 230 V / 180 W | 425 x 380 x 805 mm | 28,5 kg * | 00-90454 N | 410,- |
| B 78 Liter | <input type="checkbox"/> weiß // white | 3x | 230 V / 180 W | 425 x 380 x 960 mm | 32,5 kg * | 00-90456 N | 440,- |
| C 78 Liter | <input checked="" type="checkbox"/> schwarz // black | 3x | 230 V / 180 W | 425 x 380 x 960 mm | 32,5 kg * | 00-90457 N | 440,- |
| D 86 Liter | <input type="checkbox"/> weiß // white | 3x | 230 V / 180 W | 425 x 435 x 980 mm | 36,5 kg * | 00-90453 N | 485,- |
| E 98 Liter | <input type="checkbox"/> weiß // white | 4x | 230 V / 180 W | 425 x 380 x 1100 mm | 37,5 kg * | 00-70431 N | 485,- |
| F 235 Liter | <input type="checkbox"/> weiß // white | 4x | 230 V / 250 W | 520 x 485 x 1700 mm | 77 kg * | 00-90458 N | 1045,- |



Ästhetik. Design. Funktionalität.

So setzen Sie Ihre edelsten Tropfen eindrucksvoll in Szene. Perfekt temperierte Weine, waagrecht gelagert auf Wunschtemperatur.

Aesthetics. Design. Functionality.

The perfect solution to spotlight precious bottles. Perfectly tempered wines, horizontally stored at the desired temperature.

Weinkühlschränke
Wine Refrigerators

hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik • zwei separat regelbare Temperaturzonen für Weiß- und Rotwein • laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen • separate Lüfter je Temperaturzone für eine besonders gleichmäßige Temperatur • effizienter Energieverbrauch durch hervorragende thermische Isolierung und 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas • UV-Filter für optimalen Aromaschutz • Temperaturbereich 5-20°C* • Sensor-Touch-Steuerung • weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzone • zuschaltbare Innenraumbelichtung • elegante Edelstahlfront • kugelgelagerte Auszüge mit herausnehmbaren Holzlagerböden • besonders laufruhig • für Flaschen bis 310 mm Höhe

high-quality wine tempering with compressor technology • two separately adjustable temperature zones for white and red wine • silent compressors on low-vibration feet • separate ventilation per temperature zone for a particularly even temperature • efficient energy consumption through excellent thermal insulation and 3-layer insulated safety glass • UV filter for optimal aroma protection • temperature range 5-20°C* • sensor touch control • white LED temperature display of the cooling zone • switchable interior lighting • elegant stainless steel front • ball-bearing pull-outs with removable wooden storage shelves • particularly silent operation • for bottles up to 310 mm height



New
New

| | | Energieklasse (Jahresverbrauch) energy class (annual consump.) | 230 V / 60 W | 395 x 1040 x 630 mm | 45,15 kg * | # 00-70302 | € 850,- |
|-----------------|----------------|---|--------------|---------------------|------------|------------|---------|
| für 38 Flaschen | for 38 bottles | A (139 kWh/a) | 230 V / 60 W | 395 x 1040 x 630 mm | 45,15 kg * | 00-70302 | 850,- |
| für 66 Flaschen | for 66 bottles | A (150 kWh/a) | 230 V / 60 W | 595 x 1036 x 630 mm | 56,7 kg * | 00-70303 | 1095,- |

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

EIS-CRUSHER

ICE CRUSHER



HOSHIZAKI

Hoshizaki ist der weltweit größte Hersteller kommerzieller Eiswürfelbereiter und ist für die außergewöhnliche Zuverlässigkeit, die Leistung und den hohen Qualitätsstandard der Geräte bekannt.

Der Kauf eines Hoshizaki Eiswürfelbereiters beinhaltet zusätzliche Serviceleistungen wie die kostenlose Lieferung inkl. Transportversicherung, die Aufstellung, Installation und die detaillierte Einweisung durch einen erfahrenen Installateur** (gegen Aufpreis, siehe rechte Seite). Dies gewährleistet die einwandfreie Funktion des Gerätes für eine uneingeschränkte Kundenzufriedenheit.

Weitere Hoshizaki Modelle sind auf Anfrage erhältlich.

2 Jahre Hoshizaki Garantie

kostenfreie Reparatur und Ersatzteile inkl. Fahrtkosten bei einem Defekt während der Garantiezeit (ausgenommen sind Verschleißteile sowie Schäden, die durch mangelnde Wartung entstanden sind). Detaillierte Garantiebedingungen auf Anfrage oder unter www.hoshizaki-europe.com



New
New

mit Füßen
89 mm

- bis zu 65 kg / 24h
- 230 V / 300 W
- 640x600x798mm

- Vorratsbehälter 32 kg
- 65 kg *
- # 00-70081

€ 4698,-**

Hoshizaki-Angebote nur gültig für Deutschland und Österreich**



Hoshizaki offers only valid for Germany and Austria**

Ice Crusher

geräuscharm und platzsparend • Edelstahl • Produktivität ca. 60 kg/Std • Vorratsbehälter aus Kunststoff für ca. 1 kg Eis

low-noise and space-saving • stainless steel • productivity approx. 60 kg/h • storage container made of plastic for approx. 1 kg ice



- 60 kg / h
- 230 V / 60 W
- 14 kg
- 173 x 380 x 385 mm
- # 00-70718
- € 680,-

Ice Crusher

Vorratsbehälter Edelstahl 1/3 GN x 150 mm für ca. 3,5 kg Eis • Produktivität ca. 6 kg/Min., 360 kg/Std. • Deckel und Tür mit Mikroschaltern

storage container made of stainless steel 1/3 GN x 150 mm for approx. 3,5 kg ice • productivity approx. 6 kg/min, 360 kg/h • lid and door with micro switches



Made in Europe

- 360 kg / h
- 230 V / 200 W
- 20 kg *
- 245 x 430 x 490 mm
- # 05-70152
- € 1615,-

EISWÜRFELBEREITER

ICE CUBE FREEZERS



Eiswürfelgröße
28 x 28 x 32 mm



New
New



IM-45 mit
Füßen 89 mm

Eiswürfelbereiter Hoshizaki IM-Serie

kompakte und effiziente Eiswürfelbereiter • Closed Cell System: Geometrisch perfekte Eiswürfel, außergewöhnlich hart und kompakt. Die Härte des Eises garantiert eine niedrige Schmelzrate • Emerald Class: besonders energie-effizient mit natürlichem Kühlmittel R290 • nahezu geschlossenes Eisbereitungssystem mit automatischem Spülzyklus (Entleerung des Wasserbehälter und Neubefüllung nach jeder Eisproduktion) • höchster Hygienestandard: Der nahezu geschlossene Wasserkreislauf sorgt für Schutz vor Verunreinigungen (HACCP: deutlich reduzierte Anzahl der Punkte, an denen es zu Verunreinigungen kommen kann) • computergesteuerter Eisbereitungsprozess für optimale Produktion ohne manuelle Einstellungen • leicht zu reinigender Luftfilter • Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen: Hygienisch und qualitativ hochwertig • luftgekühlt • mit HACCP-Zertifizierung • inkl. 2 Jahre Hoshizaki Garantie

| | | Vorratsbehälter | | Energieersparnis* | | 230 V / 230 W | | 398 x 451 x 695 mm | | 34 kg * | # | € |
|----------------------|-------------|-----------------|------|-------------------|--------------------|---------------|-----------------|--------------------|--|---------|---|---|
| IM-21CNE-HC-L | 25 kg / 24h | 11,5 kg | 16 % | 230 V / 230 W | 398 x 451 x 695 mm | 34 kg * | 00-70078 | 1955,-** | | | | |
| IM-30CNE-HC-L | 30 kg / 24h | 11,5 kg | 19 % | 230 V / 230 W | 398 x 451 x 695 mm | 34 kg * | 00-70079 | 1995,-** | | | | |
| IM-45CNE-HC-L | 46 kg / 24h | 15 kg | 20 % | 230 V / 280 W | 633 x 511 x 690 mm | 45 kg * | 00-70080 | 2798,-** | | | | |

Emerald Class
EISBEREITER

* Besonders energie-effiziente Eiswürfelbereiter mit dem umweltfreundlichen Kühlmittel R290. Energieersparnis (%) zeigt den Vergleich von Hoshizaki Eiswürfelbereitern mit den Kühlmitteln HFC und Kohlenwasserstoff R290.

****ACHTUNG:** Beim Kauf eines HOSHIZAKI Eiswürfelbereiters oder Eis-Crushers entstehen Zusatzkosten in Höhe von 299,00 € (nicht rabattierfähig) zzgl. MwSt. für den Hoshizaki Installations-Service. Dieser Service beinhaltet die Aufstellung, Installation und Einweisung vor Ort. Umbauten und bauliche Veränderungen sind dabei nicht enthalten und müssen bereits durchgeführt sein. Das Angebot ist nur gültig für Lieferadressen in Deutschland (ausgenommen deutsche Inseln) sowie Österreich.

Hoshizaki-Angebote nur gültig für Deutschland und Österreich**

Hoshizaki offers only valid for Germany and Austria**

Eiswürfelbereiter Compact

Ice Cube Freezer Compact

max. Eisproduktion ca. 10-15 kg/24 Std. • 2 verschiedene Eiswürfelgrößen wählbar • 24 Eiswürfel je Arbeitsgang • Tankfüllung 1,5 Liter • Vorratsbehälter 1 kg • Gehäuse aus Kunststoff

max. ice production approx. 10-15 kg/24 h • 2 different ice cube sizes to choose • 24 ice cubes per cycle • water tank 1,5 liters • storage bin 1 kg • plastic casing

| | | | | | |
|--|--------------------|---|---------------|---|---------|
| | 10-15 kg/24 Std. | | 230 V / 150 W | | 13 kg * |
| | 305 x 365 x 360 mm | # | 00-10206 | € | 289,- |

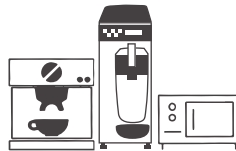




New
New

CARPIGIANI

Die einzige kompakte,
selbstpasteurisierende
Softeismaschine der Welt.



Ideale Platzausnutzung
Die Luft entweicht nach oben, kein seitlicher Abstand nötig.

Softeismaschine Carpigiani 161 GSP
Soft Ice Maker Carpigiani 161 GSP

perfektes Softeis auf kleinstem Raum: Ideal für kleine Cafés, Restaurants, Konditoreien und Eisdielen mit wenig Platz • Selbstpasteurisierung: Reinigungsintervall reicht bis zu 42 Tage • Lüftung nach oben: Kein seitlicher Abstand zu anderen Geräten oder Wänden benötigt • ideale Platzausnutzung in engen und kleinen Räumen • einfache und schnelle Wartung • hochwertige Edelstahlverkleidung • mehrsprachiges Display für alle wichtigen Funktionen und Statusanzeigen • selbstschließende Zapfhebel aus Edelstahl • besonders hohes Aufschlagvolumen von bis zu 50 % (mixabhängig) • bis zu 15 kg / h (mixabhängig) • Fassungsvermögen von 5 Litern

bis zu 15 kg / h

5 Liter

230 V / 1,8 kW

300 x 630 x 850 mm

Made in Europe

98 kg *

00-90391

€ 13950,- ▲

Installation und Einweisung durch Carpigiani Techniker

Der Kauf einer Softeismaschine 161 GSP beinhaltet den Installations-Service von Carpigiani. Dies beinhaltet Transport, Anlieferung, Installation vor Ort in Deutschland (ausgenommen deutsche Inseln), eine detaillierte Einweisung in alle Funktionen, eine ausführliche Reinigungsunterweisung sowie die korrekte Einstellung aller Parameter auf das kundenspezifische Produkt.

Carpigiani-Angebot
nur gültig für
Deutschland*

Carpigiani offer
only valid
for Germany*

Eismaschine Gelato 10K crea

Ice Cream Maker Gelato 10K crea

produziert ca. 10 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 10-12 Min. • eingebauter 6-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • elektronische Programmwahl: 1. Klassisches italienisches Eis, 2. Semi-Softes Eis, 3. Granita, 4. Schnelles Einfrieren • 4 Konservierungsprogramme, um das Eis ideal aufzubewahren • Rührgeschwindigkeit einstellbar (60-130 U/Min.) • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 10 kg/h • preparation time approx. 10-12 min. • built-in 6 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • electronic program selection: 1. classic italian ice cream, 2. semi-soft ice cream, 3. granita, 4. fast freezing • 4 conservation levels for ideal storage of the ice cream • adjustable stirrer speed (60-130 rpm) • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control

10 kg / h

6 Liter

450x595x1050 mm

230 V / 1,1 kW

05-70380

Made in Europe

67 kg *

€ 8400,-





Eismaschine Gelato 3K Ice Cream Maker Gelato 3K

produziert ca. 3 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Aluminium inklusive • getrennte Schalter für Kompressor und Rührwerk • 53 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 3 kg/h • preparation time approx. 12-15 min • built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • alternative removable aluminium container for easy cleaning included • separate switches for cooling and stirring • 53 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of ingredients • texture control

3 kg / h

1,7 Liter

230 V / 350 W

340 x 430 x 320 mm

21 kg *

Made in Europe

05-90376

€ 2249,-



Eismaschine Gelato 5K SC Ice Cream Maker Gelato 5K SC

produziert ca. 5 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 3,2-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • getrennte Schalter für Kompressor und Rührwerk • 70 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 5 kg/h • preparation time approx. 12-15 min. • built-in 3.2 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • separate switches for cooling and stirring • 70 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control

5 kg / h

3,2 Liter

230 V / 650 W

465 x 480 x 395 mm

34 kg *

Made in Europe

05-90377

€ 3875,-



Eismaschine Gelato 5K crea SC Ice Cream Maker Gelato 5K crea SC

produziert ca. 5 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 3,2-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • elektronische Programmwahl: 1. Klassisches italienisches Eis, 2. Semi-Softes Eis, 3. Granita, 4. Schnelles Einfrieren • 4 Konservierungsprogramme, um das Eis ideal aufzubewahren • 70 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 5 kg/h • preparation time approx. 12-15 min. • built-in 3.2 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • electronic program selection: 1. classic italian ice cream, 2. semi-soft ice cream, 3. granita, 4. fast freezing • 4 conservation levels for ideal storage of the ice cream • 70 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control

5 kg / h

3,2 Liter

230 V / 650 W

465 x 480 x 395 mm

34 kg *

Made in Europe

05-90379

€ 4495,-





Speiseeisvitrine Ice Point 2
Ice Cream Display Ice Point 2

Temperatur -25°C • für zwei 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) • automatische Enteisung • Kühlmittel R134a
temperature -25°C • for 2 containers of 5 liters (not included) • automatic defrost • cooling agent R134a

- 2x 5 Liter
- 475 x 750 x 420 mm
- 230 V / 210 W
- 28 kg *
- Made in Europe
- # 05-90490
- € 1246,-



Speiseeisvitrine Ice Point 3
Ice Cream Display Ice Point 3

Temperatur -25°C • für drei 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) • automatische Enteisung • Kühlmittel R134a
temperature -25°C • for 3 containers of 5 liters (not included) • automatic defrost • cooling agent R134a

- 3x 5 Liter
- 650 x 660 x 530 mm
- 230 V / 120 W
- 30 kg *
- Made in Europe
- # 05-90488
- € 1498,-

Behälter-Set für 4 Magic PRO 100
Container Set for 4 Magic PRO 100

- 5x 2,5 Liter
- 260 x 160 x 100 mm
- # 09-90375-07
- € 190,- ▲



Eis-Behälter 5 Liter
Ice Container 5 liters

- 5 Liter
- 360 x 165 x 120 mm
- # 01-90370-00
- € 43,- ▲



Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100
Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

doppelwandige Kühlzelle Klasse A • doppelwandiger Deckel transparent (Polycarbonat & Sekuritglas) • inkl. 4 Behälter à 2,5 Liter • Programmierung mit Display • Umluftkühlung • ca. -12°C bis -18°C
double walled cooling cabinet class A • double walled transparent lid (polycarbonat & sekurit glass) • incl. 4 containers à 2.5 liters • programming with display • ventilated cooling • approx. -12°C to -18°C

- 230 V / 200 W
- 940 x 500 x 360 mm
- 25 kg *
- Made in Europe
- # 05-90375
- € 3115,-



Neu
New

Eis Teppanyaki Ready-Mix Ice Teppanyaki Ready-Mix

Fertigmischung für perfekt cremige Eisrollen • einfache und schnelle Zubereitung nur mit Milch • neutraler Geschmack mit leichtem Vanillearoma für das Mischen mit frischen Zutaten • Eimer à 2,1 kg ergibt ca. 90 Portionen

ready mix for perfect creamy ice cream rolls • quick and easy preparation only with milk • neutral taste with a fine vanilla flavour for mixing it with fresh ingredients • bucket of 2.1 kg for approx. 90 portions

01-10100-00

€ 29,90 ▲

Neu
New



Eis Teppanyaki 2.0 Ice Teppanyaki 2.0

Jeder Kunde kann sich seine persönliche Eissorte selbst zusammenstellen. Kekse und Cookies, Schokolade, Nüsse und Pralinen, frisches Obst. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eisrollen verarbeitet. • Danfoss® Hochleistungskompressor • konstante Kühlung selbst bei 30°C Umgebungstemperatur • besonders geräuscharm • in ca. 10 Minuten auf -20°C • effektiver Lüfter für einen zuverlässigen Wärmeaustausch • innovative Kühltechnik gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur • Abtaufunktion • ideal für die Herstellung kreativer Dekorationen aus flüssiger Schokolade: Formen und Muster können auf der kalten Platte gemalt werden und härten sofort aus • Arbeitsfläche 420 x 270 mm • Temperatur variabel bis ca. -28°C • digitale Temperaturregelung mit Display • Gehäuse und Platte aus Edelstahl • Kühlmittel 404a

Each customer can create his own ice cream flavour. Biscuits and cookies, chocolate, nuts and chocolates, with fresh fruits. On the cold plate the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer. • Danfoss® high-performance compressor • constant cooling even at 30°C ambient temperature • silent operation • in approx. 10 minutes down to -20°C • effective fan for reliable heat exchange • innovative cooling technology ensures a uniform temperature • Defrost function • ideal for the creation of creative decorations of liquid chocolate: patterns can be painted on the cold plate and harden immediately • working surface 420 x 270 mm • temperature variable down to -28 °C • digital temperature control with display • stainless steel case and plate • cooling agent 404a

Dosierer Dispenser

90 x 300 mm • Inhalt 800 ml • Polypropylen • geeignet für den Geschirrspüler

90 x 300 mm • capacity 800 ml • polypropylene • dishwasher-approved

06-10100-00

€ 6,20 ▲



Neu
New

Spachtel // Scraper

00-90040

€ 10,- ▲



⚡ 230 V / 300 W

📏 550x345x390 mm

📦 41,6 kg *

🇩🇪 Made in Germany

14-10100

€ 5500,- ▲

Spaghetti-Eis-Presse Spaghetti Ice Maker

zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb

*for preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • only the insert for spaghetti **A** is included • aluminium frame • cups made of special alloy • lever for rack and pinion drive*

📏 190 x 280 x 550 mm

📦 2,5 kg

🌐 Made in Europe

05-90498 N

€ 450,-

Weitere Formbecher // Additional Shapes:

B Tagliatelle

06-90498-04N

€ 95,- ▲

C Spargel // Asparagus

06-90498-02N

€ 95,- ▲





Tortenvitrine Dolce
Pastry Display Dolce

Umluftkühlung mit fallender Kälte von oben •
Temperaturbereich +4°C bis +7°C* • digitale
Temperaturanzeige • Glastüren auf der Rückseite
• langlebige LED-Beleuchtung für maximale Auf-
merksamkeit • Scheiben aus gehärtetem Glas •
verbesserte Rosthalterungen für mehr Stabilität •
für 5 Torten • Ablageroste Ø 320 mm • Qualitäts-
kompressor mit Turbokondensator

*ventilated cooling with falling cold from above •
temperature range +4°C up to +7°C* • digital
temperature display • glass doors on the back •
long-living LED lighting for more attention • all glas-
ses strengthened • improved grid mounts for more
stability • for 5 tarts • grids Ø 320 mm • quality
compressor with turbo condenser*

| | | |
|--|--------------------|------------------|
| 5x Ø 320 mm | 230 V / 238 W | Ø 435 x h 970 mm |
| Made in Europe | 30 kg * | |
| | # | € |
| <input checked="" type="checkbox"/> schwarz // black | 05-70520 BK | 1850,- |
| <input type="checkbox"/> weiß // white | 05-70520 WT | 1850,- |

Topping Box Mini

statische Kühlung +4° bis +8°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige
• Konstruktion aus gehärtetem Glas und Edelstahl • Schiebetüren auf der Rückseite
• langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • obere Scheibe kann als Ablage genutzt werden • für 6x 1/6 GN x 65 mm • inkl. GN-Behälter

static cooling +4° up to +8°C in the tub area • digital temperature display • made of strengthened glass and stainless steel • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • upper part usable as shelf • for 6x 1/6 GN x 65 mm • incl. GN containers*



| | |
|----------------------|-------------------|
| 6x 1/6 GN x 65 mm | 230 V / 163 W |
| 575 X 610 X 400 mm * | # 05-70537 |
| Made in Europe | € 1450,- |

Show Display QBO







Show Display QBO

kompaktes Kühl-Display für die Warenpräsentation am Point-of-Sale • stilvolle Ausstellung von Delikatessen wie Käse, Canapés, exotischen Früchten, Cake Pops oder Champagner • +2°C bis +6°C* im Bodenbereich • digitale Temperaturanzeige • großzügige 90° Schiebetüren von hinten und oben zur einfachen Bestückung des Displays • leuchtende Basis für mehr Aufmerksamkeit • Farbe der leuchtenden Basis individuell einstellbar • LED-Beleuchtung von oben • minimalistisches Design mit verstecktem Kompressor und ohne Schrauben von außen • besonders energie-effizient durch doppelte Verglasung • einsetzbarer Zwischenboden als zusätzliche Ablagefläche • Qualitätskompressor

compact cooling display for the point-of-sale presentation of products • stylish exhibition of gourmet food like cheese, canapés, exotic fruits, cake pops or champagne • +2°C up to +6°C in the bottom area • digital temperature display • large-scaled 90° sliding doors from the back and top for an easy operation • glowing base for more attraction • colour of the glowing base adjustable • LED lighting from above • minimalistic design with hidden condenser and without screws from the outside • particularly energy-efficient through double glazing • incl. optional shelf for additional exhibition space • quality compressor*



**New
New**

| | | |
|--|---|--|
|  620 x 670 x 670 mm |  230 V / 165 W |  70 kg * |
|  Made in Europe |  # 05-70549 |  € 2995,- |



Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 155.
You can find a suitable base rack on page 155.



Großzügige 90° Schiebetüren zur einfachen Bestückung.
Large-scaled 90° sliding doors for an easy operation.



Individuelle Farbkontrolle
Individual colour adjustment



* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



Optimiert
Improved

Jetzt komplett doppel-verglast und LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene
Now completely double-glazed and LED lighting in EVERY level



Kühlvitrine Vela
Cooling Display Vela

außerordentliche Sichtbarkeit und gute Beleuchtung für Getränke, Snacks, Salate, Torten uvm. • Temperaturbereich +2°C bis +6°C* • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • Glasablagen 695 x 250 mm • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite • ohne Schrauben von außen


extraordinary visibility and great illumination for beverages, snacks, salad, pies etc. • temperature range +2°C up to +6°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting in every level • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm • cooling unit hidden on the back • without screws from the outside*



Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 155.

You can find a suitable base rack on page 155.


 3x 695 x 250 mm

 800 x 700 x 740 mm

 230 V / 275 W

 Made in Europe

 78 kg *

 05-70535 N

 2495,-





Kühlvitrine Tower Cooling Display Tower

Umluftkühlung +4°C bis +8°C* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • 3 Glasablagen 695 x 250 mm und 2 Bodenebenen • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite

ventilated cooling +4°C up to +8°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm and 2 bottom levels • cooling unit hidden on the back*

3x 695 x 250 mm + 2 Bodenebenen // + 2 bottom levels

230 V / 267 W

62 kg *

710 x 535 x 900 mm

05-70540

Made in Europe

€ 2100,-



Optimiert Improved



Mit dem **Topping System** lassen sich die Glasablagen durch praktische GN-Behälter ersetzen.

*With the **Topping System** you can replace the glass shelves with useful GN containers.*

Tower

06-70540-01

3x 1/6 GN x 65 mm

€ 79,-



Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 155.

You can find a suitable base rack on page 155.



* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



Kühlvitrinen Pak + Compak
Cooling Displays Pak + Compak

Temperaturbereich +4°C bis +8°C* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf Vorder- und Rückseite • für Selbstbedienung geeignet • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • seitliche Beleuchtung für mehr Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • modulares Design ermöglicht die Aufstellung in Reihe • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • flache Oberseite: Ideal für den Einbau in Theken • Glasablagen 900 x 360 mm • Kompressor auf der Rückseite für die ideale Platzausnutzung auf jeder Ebene



temperature range +4°C up to +8°C • digital temperature display • sliding doors on the front and the back • suitable for self-service • long-living LED lighting on every level • lateral lighting for more attraction • increase your sales through ideal visibility of your products • modular design offers possibility to place several units in line • particular energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • flat top ideal to be built in counters • glass shelves 900 x 360 mm • compressor on the back for optimal space-usage on every shelf*



New
New

Perfekte Aufmerksamkeit
und ideale Sichtbarkeit ohne Schatten:
LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene
*Perfect attraction and ideal visibility without
shadows: LED lighting on EVERY level*

Auf Anfrage auf erhältlich: Nur vorne Schiebetüren oder nur hinten Schiebetüren
Available on request: Sliding doors only on the front or only on the back

| |  Glasablagen glass shelves |  |  |  |  |  |
|---------------|--|---|---|--|---|---|
| Pak | 3x 900 x 360 mm | 230 V / 950 W | 1015 x 620 x 1240 mm | 185 kg * | 05-90401 | 4850,- |
| Compak | 2x 900 x 360 mm | 230 V / 950 W | 1015 x 620 x 950 mm | 155 kg * | 05-90400 | 4434,- |



Neu
New



HOSHIZAKI

Kompressor links
Compressor left



Kompressor rechts
Compressor right

Hoshizaki Sushi Schauvitrinen
Hoshizaki Sushi Show Cases

Kühlung ohne Umluft: So wird verhindert, dass Sushi-Zutaten austrocknen und unansehnlich werden • lange Haltbarkeit der Zutaten durch eine gleichbleibende Atmosphäre: Stabile Feuchtigkeits- und Temperaturwerte • kein Abtauen: Kein Kondenswasser kann auf Ihre Lebensmittel tropfen • optimale Platten für Sushi • große Verdampferoberfläche für eine verbesserte Kühlleistung • Edelstahlrahmen • Scheibe aus gehärtetem Glas • Schiebetüren aus Glas auf der Rückseite • Ablassdurchmesser 25,4 mm • Innenraumtiefe 270 mm • Kühlmittel R134a

cooling without ventilation: This prevents sushi ingredients from drying out and becoming unenjoyable • long shelf life of the ingredients due to a constant atmosphere: Stable humidity and temperature values • no defrosting: No condensation water can drip onto your food • optimal plates for sushi • large evaporator surface for improved cooling performance • stainless steel frame • strengthened glass • glass sliding doors on the back • drain diameter 25.4 mm • interior depth 270 mm • cooling agent R134a

2 Jahre Hoshizaki Garantie (nur für Deutschland und Österreich)
kostenfreie Reparatur und Ersatzteile inkl. Fahrtkosten bei einem Defekt während der Garantiezeit (ausgenommen sind Verschleißteile sowie Schäden, die durch mangelnde Wartung entstanden sind). Detaillierte Garantiebedingungen auf Anfrage oder unter www.hoshizaki-europe.com

Hoshizaki-Angebote inkl. Transportkosten und Transportversicherung



innerhalb Deutschlands und Österreichs (ausgenommen deutsche Inseln)*

| | Kompressor Compressor | | | Außenmaße Outside dimensions | | Innenmaße Inside dimensions | | # | € |
|----------------------|--------------------------|-------------|-----------------|---------------------------------|---------|--------------------------------|----------------|---|---|
| HNC-150BE-R-S | rechts right | 230V / 150W | 1500x345x270 mm | 1145x288x157 mm | 37 kg * | 00-70090R | 3660,-* | | |
| HNC-150BE-L-S | links left | 230V / 150W | 1500x345x270 mm | 1145x288x157 mm | 37 kg * | 00-70090L | 3660,-* | | |
| HNC-180BE-R-S | rechts right | 230V / 150W | 1800x345x270 mm | 1445x288x157 mm | 42 kg * | 00-70091R | 4045,-* | | |
| HNC-180BE-L-S | links left | 230V / 150W | 1800x345x270 mm | 1445x288x157 mm | 42 kg * | 00-70091L | 4045,-* | | |

Weitere Hoshizaki Modelle sind auf Anfrage erhältlich. // *Other Hoshizaki models are available on request.*



* bei 21°C Raumtemperatur // *at an ambient temperature of 21°C*

KÜHLAUFSÄTZE

COOLING TOPS



GN-Gastronorm-Behälter
finden Sie auf der Seite 220
*Please find our GN Gastronorm
containers on the page 220*



Pizza-Kühlaufsatz

Pizza Cooling Top

Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen mit 100 mm Tiefe • elektronische Steuerung • Digitalthermometer • Tauwasserverdunstung • statische Kühlung 0° bis +10°C* • Kälteaggregat mit Kühlwanne • Kühlmittel R134a • inkl. Zwischenstege für GN-Behälter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with glass cover • for GN containers with 100 mm depth • electronic control • digital thermometer • condensation water evaporation • static cooling 0° up to +10°C • refrigerating aggregate with cooling tray • cooling agent R134a • incl. partitions for GN containers • GN containers not included*

| |  |  |  |  |  |
|---------------------------|---|---|---|---|---|
| 5x 1/4 GN | 230 V / 166 W | 1200 x 330 x 450 mm | 35 kg * | 00-90381 N | 740,- |
| 7x 1/4 GN | 230 V / 174 W | 1500 x 330 x 450 mm | 41 kg * | 00-90382 N | 879,- |
| 3x 1/3 + 1x 1/2 GN | 230 V / 166 W | 1200 x 395 x 425 mm | 42,5 kg * | 00-70064 N | 785,- |
| 5x 1/3 + 1x 1/2 GN | 230 V / 180 W | 1500 x 395 x 425 mm | 47,5 kg * | 00-70063 N | 899,- |

Kühlvitrine Top




Cooling Cabinet Top

Gehäuse Edelstahl • Deckel Acrylglas • Abtauautomatik • bis +4°C* • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • acrylic lid • automatic defrost • down to +4°C • GN containers not included*



 Made in Europe

| |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|---|---|
| Top I | 1x 1/1 GN x 100 mm | 230 V / 260 W | 820 x 390 x 350 mm | 28 kg * | 05-70039 C | 1468,- |
| Top II | 2x 1/1 GN x 100 mm | 230 V / 330 W | 1380 x 390 x 350 mm | 45 kg * | 05-70040 C | 1935,- |



Kühlvitrine Mach Cooling Cabinet Mach

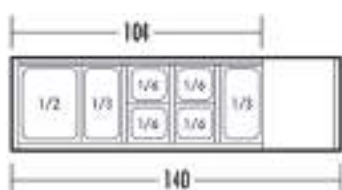
Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe • statische Kühlung +2° bis +8°C* • Kälteaggregat mit Kühlwanne • Digitalthermometer • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with glass cover • for GN containers up to 150 mm depth • static cooling +2° up to +8°C* • refrigerating aggregate with cooling tray • digital thermometer • GN containers not included

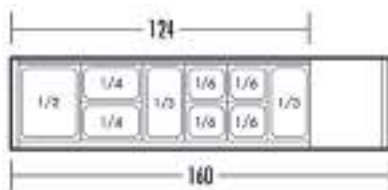
Made in Europe

| | Beckenlänge basin length | 230 V / 239 W | Kühlleistung cooling output | 1400 x 370 x 440 mm | 33 kg * | # 05-70031 | € 1820,- |
|-----------------|-----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------------|---------|------------|----------|
| Mach I | 1040 mm | 230 V / 239 W | 170 kcal/h | 1400 x 370 x 440 mm | 33 kg * | 05-70031 | 1820,- |
| Mach II | 1240 mm | 230 V / 239 W | 180 kcal/h | 1600 x 370 x 440 mm | 45 kg * | 05-70032 | 1880,- |
| Mach III | 1640 mm | 230 V / 239 W | 190 kcal/h | 2000 x 370 x 440 mm | 56 kg * | 05-70033 | 2050,- |

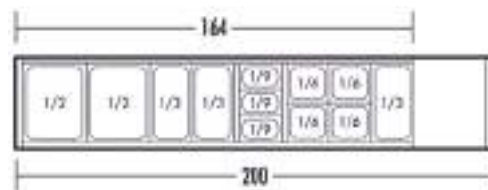
Bestückungsbeispiele // examples for interior



Mach I - 46 Liter



Mach II - 56 Liter



Mach III - 74 Liter

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

KÜHLAUFSÄTZE

COOLING TOPS

Kühlung im Schalenbereich
Cooling in the tub area



New
New

Made in Europe

Kühlvitrine Logic Cooling Display Logic

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*



4x 1/3 GN x 40 mm
6x 1/3 GN x 40 mm



230 V / 161 W
230 V / 163 W



970 x 380 x 225 mm
1320 x 380 x 225 mm



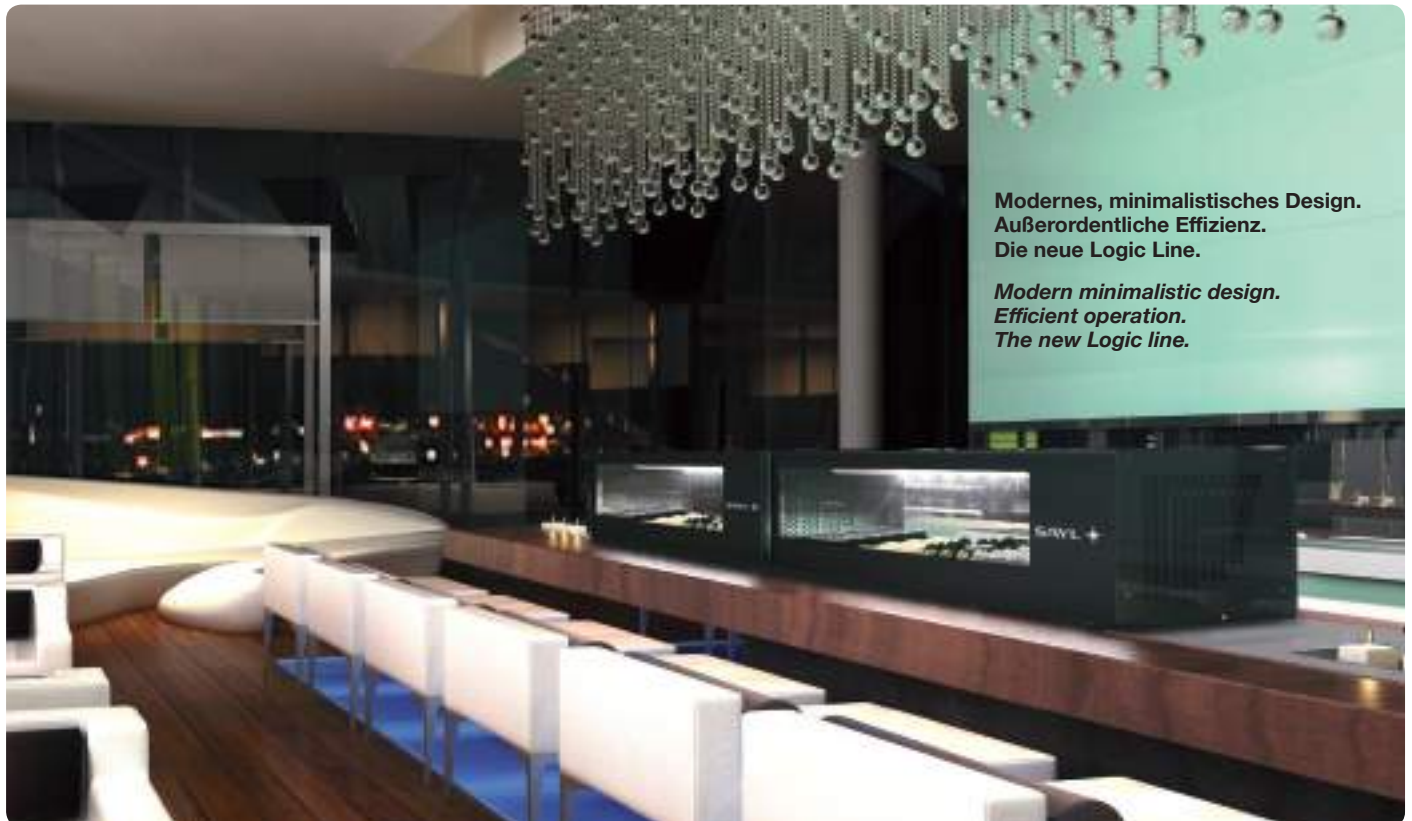
27 kg *
32 kg *



05-70558
05-70559



1080,-
1202,-



**Modernes, minimalistisches Design.
Außerordentliche Effizienz.
Die neue Logic Line.**

**Modern minimalistic design.
Efficient operation.
The new Logic line.**



**Neu
New**

Kühlung von oben und unten
Top and bottom cooling



Made in Europe

Kühlvitrine Logic Sushi
Cooling Display Logic Sushi

Kühlung von oben und unten • 0° bis +4°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • 0° up to +4°C* in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers

| | | | | | |
|-------------------|---------------|---------------------|---------|----------|--------|
| | | | | | |
| 6x 1/3 GN x 40 mm | 230 V / 175 W | 1320 x 380 x 300 mm | 55 kg * | 05-70560 | 2060,- |

**Neu
New**



Show-Vitrine Neutral
Show Display Neutral

für die Präsentation von Speisen und Produkten, die keine Kühlung benötigen • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Zwischenboden für zusätzliche Fläche • Oberkante stoßgeschützt durch Glasschutzprofil • Flatpack: Bausatz zur einfachen Selbstmontage

for the presentation of food and other products that do not require cooling • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • additional shelf for more exhibition space • top edge impact-protected with a glass protection profile • Flat Pack: Kit for easy self-assembly

Made in Europe

| | | | | | |
|-------|--------------------|--------------|---------|----------|-------|
| | | | | | |
| EP30D | 920 x 330 x 315 mm | 200 x 900 mm | 18 kg * | 05-70556 | 315,- |
| EP36D | 920 x 390 x 375 mm | 300 x 900 mm | 24 kg * | 05-70557 | 352,- |

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



Kühlvitrine Cube Cooling Display Cube

statische Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • 3 Ebenen (gekühlte GN-Behälter, innere Glasablage, Top-Ablage) • verbesserte Isolation • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +5°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • 3 levels (cooled GN containers, inner glass shelf, top shelf) • improved insulation • incl. GN containers*

Made in Europe

| Cube 6 | 6x 1/3 GN x 40 mm | 230 V / 163 W | 1438 x 395 x 350 mm | 42 kg * | 05-70541 | 1590,- |
|---------------|-------------------|---------------|---------------------|---------|-----------------|---------------|
| Cube 8 | 8x 1/3 GN x 40 mm | 230 V / 165 W | 1788 x 395 x 350 mm | 48 kg * | 05-70542 | 1775,- |

Einzigartig! 2 Ebenen mit Kontaktkühlung und optimaler Sichtbarkeit der Speisen.

Unique! 2 levels with contact cooling and ideal visibility of the food.



Made in Europe

Kühlvitrine 46 + 68 Cooling Display 46 + 68

2 Ebenen mit statischer Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • inkl. GN-Behälter

2 levels with static cooling +2° up to +5°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • incl. GN containers*

| 46 | 4x 1/3 GN x 40 mm + 6x GN 1/6 x 40 mm | 230 V / 200 W | 1085 x 395 x 360 mm | 42 kg * | 05-70543 | 1745,- |
|-----------|---------------------------------------|---------------|---------------------|---------|-----------------|---------------|
| 68 | 6x 1/3 GN x 40 mm + 8x GN 1/6 x 40 mm | 230 V / 202 W | 1438 x 395 x 360 mm | 48 kg * | 05-70544 | 1898,- |



Kühlvitrine Slim Cooling Display Slim

statische Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • 2 Ebenen (Glasablage nicht gekühlt) • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +5°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • 2 levels (glass shelf not cooled) • incl. GN containers*

Made in Europe

| Slim 6 | 6x 1/6 GN x 40 mm | 230 V / 163 W | 1430 x 240 x 400 mm | 32 kg * | 05-70545 | 1395,- |
|---------------|-------------------|---------------|---------------------|---------|-----------------|---------------|
| Slim 8 | 8x 1/6 GN x 40 mm | 230 V / 165 W | 1780 x 240 x 400 mm | 35 kg * | 05-70546 | 1575,- |

Kühlung von oben und unten
Top and bottom cooling



Optimiert Improved

Mit nur 24 cm Tiefe gehören die SLIM-Theken zu den schmalsten Displays auf dem Markt.

With only 24 cm depth the SLIM displays belong to the slimmest on the market.

Kühlvitrine Sushi Slim Cooling Display Sushi Slim

Kühlung von oben und unten • +2° bis +5°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • 2 Ebenen (Schalenbereich und Glasablage) • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +2° up to +5°C in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • 2 levels (tub area and glass shelf) • incl. GN containers*

Made in Europe

| Sushi Slim 6 | 6x 1/6 GN x 40 mm | 230 V / 198 W | 1430 x 240 x 400 mm | 35 kg * | 05-70547 | 1665,- |
|---------------------|-------------------|---------------|---------------------|---------|-----------------|---------------|
| Sushi Slim 8 | 8x 1/6 GN x 40 mm | 230 V / 200 W | 1780 x 240 x 400 mm | 38 kg * | 05-70548 | 1895,- |

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

KALTE & HEIÙE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Kühlung im Schalenbereich
Cooling in the tub area



Royal Cooling Tapas

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers*

| | Kompressor Compressor | | ⚡ | 📏 | 📦 | # | € |
|-------------------|--------------------------|--|---------------|---------------------|---------|--------------|--------|
| 4x 1/3 GN x 40 mm | rechts <i>right</i> | | 230 V / 161 W | 1085 x 395 x 245 mm | 30 kg * | 05-70500 BK | 1195,- |
| 4x 1/3 GN x 40 mm | links <i>left</i> | | 230 V / 161 W | 1085 x 395 x 245 mm | 30 kg * | 05-70500 BKL | 1195,- |
| 6x 1/3 GN x 40 mm | rechts <i>right</i> | | 230 V / 163 W | 1438 x 395 x 245 mm | 36 kg * | 05-70501 BK | 1425,- |
| 6x 1/3 GN x 40 mm | links <i>left</i> | | 230 V / 163 W | 1438 x 395 x 245 mm | 36 kg * | 05-70501 BKL | 1425,- |
| 8x 1/3 GN x 40 mm | rechts <i>right</i> | | 230 V / 165 W | 1788 x 395 x 245 mm | 40 kg * | 05-70502 BK | 1635,- |
| 8x 1/3 GN x 40 mm | links <i>left</i> | | 230 V / 165 W | 1788 x 395 x 245 mm | 40 kg * | 05-70502 BKL | 1635,- |



Warmhaltevitrine Cristal

Warming Display Cristal

30°C bis 90°C im Schalenbereich • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. GN-Schalen

30°C up to 90°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • incl. GN containers

| | | ⚡ | 📏 | 📦 | # | € |
|------------------|-------------------|---------------|---------------------|---------|-------------|-------|
| Cristal 4 | 4x 1/3 GN x 40 mm | 230 V / 800 W | 840 x 395 x 245 mm | 15 kg * | 05-70525 BK | 950,- |
| Cristal 6 | 6x 1/3 GN x 40 mm | 230 V / 1 kW | 1190 x 395 x 245 mm | 20 kg * | 05-70526 BK | 999,- |



Kühlung von oben und unten
Top and bottom cooling



Royal Cooling Sushi

Kühlung von oben und unten • +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +2° up to +6°C* in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers



| | Kompressor Compressor | | ⚡ | 📏 | 📦 | # | € |
|-------------------|--------------------------|--------|---------------|---------------------|---------|--------------|--------|
| 4x 1/3 GN x 40 mm | rechts | rechts | 230 V / 218 W | 1085 x 395 x 245 mm | 32 kg * | 05-70504 BK | 1685,- |
| 4x 1/3 GN x 40 mm | links | links | 230 V / 218 W | 1085 x 395 x 245 mm | 32 kg * | 05-70504 BKL | 1685,- |
| 6x 1/3 GN x 40 mm | rechts | rechts | 230 V / 220 W | 1438 x 395 x 245 mm | 38 kg * | 05-70505 BK | 1799,- |
| 6x 1/3 GN x 40 mm | links | links | 230 V / 220 W | 1438 x 395 x 245 mm | 38 kg * | 05-70505 BKL | 1799,- |
| 8x 1/3 GN x 40 mm | rechts | rechts | 230 V / 222 W | 1788 x 395 x 245 mm | 44 kg * | 05-70506 BK | 1985,- |
| 8x 1/3 GN x 40 mm | links | links | 230 V / 222 W | 1788 x 395 x 245 mm | 44 kg * | 05-70506 BKL | 1985,- |



Alle Displays auf dieser Doppelseite lassen sich ideal in Reihe aufstellen.
All Displays on this double page can ideally be placed in line.



* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

Neu
New



Optional: Top-Ablage
Optional: Top Shelf

2x 1/1 GN 06-70552 205,- ▲
3x 1/1 GN 06-70553 228,- ▲



Kühlvitrine Maxiself
Cooling Display Maxiself

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • großer Roll-Up-Glasdeckel vorne (für Selbstbedienung geeignet) • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • modulares Design ermöglicht die Aufstellung in Reihe • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. 1/1 GN-Schalen • Untergestell und Top-Ablage nicht im Lieferumfang enthalten

static cooling +2° up to +6°C* in the tub area • digital temperature display • large Roll-Up glass door at the front (suitable for self-service) • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • modular design offers possibility to place several units in line • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. 1/1 GN containers • base rack and top shelf not included



| 2x 1/1 GN x 65 mm | 230 V / 220 W | 880 x 650 x 320 mm | 45 kg * | 05-70552 | 1970,- |
|-------------------|---------------|---------------------|---------|----------|--------|
| 3x 1/1 GN x 65 mm | 230 V / 240 W | 1210 x 650 x 320 mm | 50 kg * | 05-70553 | 2220,- |



Elegante Hochglanz-Optik für stylische SB-Bereiche.
Elegant high gloss finish for stylish self-service areas.



Neu
New



Optional: Top-Ablage
Optional: Top Shelf

2x 1/1 GN 06-70550 194,- ▲
3x 1/1 GN 06-70551 212,- ▲



Warmhaltevitrine Maxiself
Warming Display Maxiself

Temperaturbereich bis +90°C im Schalenbereich • großer Roll-Up-Glasdeckel vorne (für Selbstbedienung geeignet) • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • modulares Design ermöglicht die Aufstellung in Reihe • Scheiben aus gehärtetem Glas • Bain-Marie 65 mm tief • inkl. 1/1 GN-Schalen • Untergestell und Top-Ablage nicht im Lieferumfang enthalten

temperature range up to +90°C in the tub area • large Roll-Up glass door at the front (suitable for self-service) • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • modular design offers possibility to place several units in line • all glasses strengthened • bain marie 65 mm deep • incl. 1/1 GN containers • base rack and top shelf not included

Made in Europe

| 2x 1/1 GN x 65 mm | 230V / 1,21 kW | 690 x 650 x 320 mm | 40 kg * | 05-70550 | 1300,- |
|-------------------|----------------|---------------------|---------|----------|--------|
| 3x 1/1 GN x 65 mm | 230V / 1,21 kW | 1020 x 650 x 320 mm | 45 kg * | 05-70551 | 1482,- |



Das passende Untergestell finden Sie auf Seite 155.
You can find a suitable base rack on page 155.

Das ideale Buffet-Konzept: Kühlvitri- nen und Warmhaltevitri- nen der Maxiself-Linie lassen sich ideal in Reihe aufstellen.
The ideal buffet concept: The displays of the Maxiself line can be placed in line so you can combine units for keeping your food cool or warm.

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C







KALTE & HEIE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS

Buffet Bella 360°


das ideale Buffet fr kleine Frucht- und Frhstcksbars • +4°C bis +8°C* im Bodenbereich • digitale Temperaturanzeige • Acrylglasschau-
be mit 4 ffnungen • zentrale Ablagefläche aus Acrylglas • langlebige
LED-Beleuchtung fr maximale Aufmerksamkeit • Glasschalen nicht im
Lieferumfang enthalten

the ideal buffet for small fruit and breakfast bars • +4°C up to +8°C in
the bottom area • digital temperature display • acrylic glass cover with 4
openings • central shelf made of acrylic glass • long-living LED lighting
for more attention • glass trays not included*

| | | |
|---|---|--|
|  Ø 950 x h 750 mm |  230 V / 283 W |  45 kg * |
|  Made in Europe |  # 05-70529 N |  € 2250,- |

Glasschale, 1 Stk. // Glass Tray, 1 pc.

Buffet Bella fasst bis zu 8 der passgenauen Glasschalen
Buffet Bella can hold up to 8 of the special shaped trays

| | |
|--|--|
|  # 06-70529-01 |  € 19,- ▲ |
|--|--|


















Kalte Buffet-Insel

Cold Buffet Islet

Temperaturbereich +2°C bis +10°C* im Wannbereich • optimale Kühlung durch
direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungs-
freier Danfoss®-Qualittskompressor • offener Unterbau für Tablett und Teller •
Edelstahlsulen • große, herunterklappbare Ablagen (920x250 mm) inkl. hygieni-
scher Edelstahlabdeckungen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuch-
tung • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im
Lieferumfang enthalten

temperature range +2°C up to +10°C in the tub area • optimal cooling due to
direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat •
defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates •
stainless steel posts • large hinged deposit boards (920x250 mm) incl. hygienic
stainless steel covers • 4 castors with 2 fixing brakes • LED lighting • for 4x 1/1 GN
containers up to 150 mm depth • GN containers not included*

| | | | |
|--|---|--|--|
|  4x 1/1 GNx150 mm |  1040(1435) x 1040(1435) x 1540 mm | | |
|  Made in Europe |  230 V / 500 W | | |
|  99 kg * | | | |
|  |  | | |
| <input type="checkbox"/> Wenge | - |  # 05-10373E |  € 3138,- |
| <input type="checkbox"/> kalkwei (whitewashed) | - |  # 05-10374E |  € 3138,- |
| <input type="checkbox"/> Wenge | motorisiert (motorised) |  # 05-10373ME |  € 3770,- |
| <input type="checkbox"/> kalkwei (whitewashed) | motorisiert (motorised) |  # 05-10374ME |  € 3770,- |

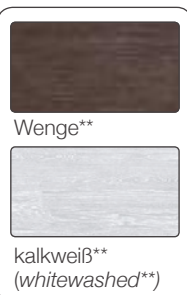


Ablagen mit Edelstahlabdeckung
boards with stainless steel cover



Ablage
für Soßen und
Gewürzen bei
nicht-motorisierter
Ausführung

Deposit
board for sauces
and spices at
non-motorised
models



Wenge**

kalkwei**
(whitewashed**)



Motorisierte Ausführung
optional mit motorisch versenkbarem Hygiene-
schutz, um die Speisen unter der Abdeckung
aufzubewahren: Verhindert ein Austrocknen der
Speisen und hält die Temperatur energieeffizient

Motorised Version
optional with motor-driven height-adjustable
hygienic protection to preserve the food under
the cover: prevents the food from drying out and
keeps the temperature energy-efficient

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

** Farben unverbindlich, können druckbedingt variieren // colours not guaranteed, may vary in printing



Kühlvitrine 66 Q Chocolate Cooling Display 66 Q Chocolate

mit Luftbefeuchtung (ca. 40-44%): Verhindert das Austrocknen der Speisen, somit auch bestens für Schokolade oder Pralinen geeignet • Temperaturbereich +14 bis +16°C* • Umluftkühlung • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Rahmen aus rostfrei galvanisiertem Stahl • Lüftungsgitter aus Edelstahl auf der Rückseite • Verkleidung aus schwarzem Holz • Profilleiste Silber • 3 höhenverstellbare Glasböden 565 x 396 mm • einfach zu reinigendes Bodenblech aus Edelstahl • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • digitale Temperaturanzeige mit Touch-Control • Abtaufunktion • große Tür auf der Rückseite • 4 Lenkrollen • mit 2 Feststellbremsen • umweltfreundliches Kühlmittel R290

with humidification (approx. 40-44%): Prevents the food from drying out, making it ideal for chocolates • temperature range +14 to +16°C • ventilated cooling • particularly energy-efficient through double glazing • strengthened glass • frame galvanised anti-corrosion steel • stainless steel ventilation grid on the back • black wood casing • silver profile • 3 height-adjustable glass shelves of 565 x 396 mm • easy-to-clean stainless steel bottom • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • digital temperature display with touch control • defrost function • large door on the back • 4 castors • with 2 fixing brakes • eco-friendly cooling agent R290*

3x 565 x 396 mm

139 kg *

230 V

641 x 735 x 1340 mm

05-90509

€ 5675,-



**New
New**



Warmhaltevitrine 96 Q Warming Display 96 Q

Temperaturbereich 60 bis 80°C • Scheiben aus gehärtetem Glas • Rahmen aus rostfrei galvanisiertem Stahl • Lüftungsgitter aus Edelstahl auf der Rückseite • Verkleidung aus schwarzem Holz • Profilleiste Silber • 3 höhenverstellbare Glasböden 865 x 400 mm • einfach zu reinigendes Bodenblech aus Edelstahl • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • digitale Temperaturanzeige • große Schiebetüren auf der Rückseite • 4 Lenkrollen • mit 2 Feststellbremsen

temperature range 60 to 80°C • particularly energy-efficient through double glazing • strengthened glass • frame galvanised anti-corrosion steel • stainless steel ventilation grid on the back • black wood casing • silver profile • 3 height-adjustable glass shelves of 865 x 400 mm • easy-to-clean stainless steel bottom • long-living LED lighting on each level • water tub for air moistening • increase your sales through ideal visibility of your products • digital temperature display • large sliding doors on the back • 4 castors • with 2 fixing brakes

3x 865 x 400 mm

159 kg *

230 V / 1,55 kW

941 x 700 x 1370 mm

05-10343

€ 7350,-



**New
New**

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



Kühlvitrine Deli-Cool I

Cooling Display Case Deli-Cool I

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Inhalt 100 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 600x300 mm • Umluftkühlung • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C* • hinten 2 Schiebetüren

interior LED lighting for maximal attention • capacity 100 liters • 2 height-adjustable grids of 600x300 mm • ventilated cooling • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C • 2 sliding doors on the back*

2x 600x300 mm + Bodenebene // + bottom level

100 Liter

40,5 kg *

230 V / 160 W

685 x 455 x 675 mm

00-90455

€ 645,-



Kühlvitrine Deli-Cool II

Cooling Display Case Deli-Cool II

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Gehäuse Kunststoff • Scheibe aus doppelt verglastem Sicherheitsglas • Inhalt 120 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 635x340 / 635x370 mm • Umluftkühlung mit 2 Lüftern • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C* • hinten 2 Schiebetüren

interior LED lighting for maximal attention • plastic casing • double-glazed safety glass • capacity 120 liters • 2 height-adjustable grids of 635x340 / 635x370 mm • ventilated cooling with 2 fans • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C • 2 sliding doors on the back*

635x340 + 635x370 mm + Bodenebene // + bottom level

120 Liter

57 kg *

230 V / 160 W

710 x 575 x 685 mm

00-10372

€ 830,-



Kühlvitrine Deli-Cool III

Cooling Display Case Deli-Cool III

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Gehäuse Kunststoff • Scheibe aus doppelt verglastem Sicherheitsglas • Inhalt 160 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 810x370 / 810x400 mm • Umluftkühlung mit 2 Lüftern • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C* • hinten 2 Schiebetüren

interior LED lighting for maximal attention • plastic casing • double-glazed safety glass • capacity 160 liters • 2 height-adjustable grids of 810x370 / 810x400 mm • ventilated cooling with 2 fans • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C • 2 sliding doors on the back*

810x370 + 810x400 mm + Bodenebene // + bottom level

160 Liter

68,4 kg *

230 V / 160 W

885 x 575 x 685 mm

00-10373

€ 925,-



Heiße Show-Vitrine I Hot Show Display I

Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back

| | |
|--------------------------------|----------------|
| 630x335 + 630x370 + 630x400 mm | 48 kg * |
| 120 Liter | 230 V / 1,1 kW |
| 690 x 600 x 670 mm | € 689,- |
| # 00-10375 | |



Heiße Show-Vitrine I-D Hot Show Display I-D

vorne und hinten je 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung

2 sliding doors on the front and on the back • suitable for self service • stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening

| | |
|--------------------------------|----------------|
| 630x335 + 630x370 + 630x400 mm | 45,2 kg * |
| 120 Liter | 230 V / 1,1 kW |
| 695 x 595 x 685 mm | € 735,- |
| # 00-10377 | |



Heiße Show-Vitrine II Hot Show Display II

Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back

| | |
|--------------------------------|----------------|
| 815x335 + 815x370 + 815x400 mm | 56,3 kg * |
| 160 Liter | 230 V / 1,5 kW |
| 860 x 570 x 670 mm | € 799,- |
| # 00-10376 | |



* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

KALTE & HEIE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Kalte Theke VVF

Cold Display VVF

LED-Beleuchtung fr maximale Aufmerksamkeit • Abtauautomatik
 • +4°C bis +10°C* • Danfoss®-Qualittskompressor • Ablagegitter •
 Scheiben komplett entnehmbar • GN Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



LED lighting for maximum attention • automatic defrost • +4°C to +10°C* • Danfoss® quality compressor
 • shelf grid • glasses completely removable • GN containers not included

| VVF 800 | 2x 1/1 GN x 100 mm | 230 V / 350 W | 800 x 730 x 600 mm | 67 kg * | 05-10301 | 2195,- |
|-----------------|--------------------|---------------|---------------------|---------|-----------------|---------------|
| VVF 1200 | 3x 1/1 GN x 100 mm | 230 V / 430 W | 1200 x 730 x 600 mm | 79 kg * | 05-10303 | 2640,- |



Heie Theke VVC

Hot Display VVC

LED-Beleuchtung fr maximale Aufmerksamkeit • Wassercontainer zur
 Luftbefeuchtung von aussen befüllbar • +20°C bis +91°C • Ablagegitter • Scheiben komplett
 entnehmbar • GN Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



interior LED lighting for maximal attention • water container for air moistening easy to fill from outside • +20°C up to
 +91°C • shelf grid • glasses completely removable • GN containers not included

| VVC 800 | 2x 1/1 GN x 100 mm | 230 V / 1,5 kW | 800 x 730 x 600 mm | 53 kg * | 05-10300 | 1590,- |
|-----------------|--------------------|----------------|---------------------|---------|-----------------|---------------|
| VVC 1200 | 3x 1/1 GN x 100 mm | 230 V / 1,5 kW | 1200 x 730 x 600 mm | 65 kg * | 05-10302 | 2120,- |



Heiße Theke Deli I Hot Display Deli I

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • innen verchromt • außen lackiert • mit 3 Ablagen • beleuchtet für maximale Aufmerksamkeit • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • +30°C bis +90°C

2 sliding doors on front and back • suitable for self service • chromed inside • painted outside • 3 shelves • lighting for maximum attention • water tub for air moistening • +30°C up to +90°C

- 580x318 + 580x298 + 580x275 mm
- 110 Liter
- 42 kg *
- 230 V / 1,84 kW
- 660 x 437 x 655 mm
- # 00-10353
- € 509,-



Heiße Theke Deli II Hot Display Deli II

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • innen verchromt • außen lackiert • mit 3 Ablagen • beleuchtet für maximale Aufmerksamkeit • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • +30°C bis +90°C

2 sliding doors on front and back • suitable for self service • chromed inside • painted outside • 3 shelves • lighting for maximum attention • water tub for air moistening • +30°C up to +90°C

- 820x360 + 820x340 + 820x315 mm
- 152 Liter
- 52 kg *
- 230 V / 1,84 kW
- 900 x 480 x 590 mm
- # 00-10354
- € 609,-



Heiße Theke Deli III Hot Display Deli III

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • innen verchromt • außen lackiert • mit 3 Ablagen • beleuchtet für maximale Aufmerksamkeit • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • +30°C bis +90°C

2 sliding doors on front and back • suitable for self service • chromed inside • painted outside • 3 shelves • lighting for maximum attention • water tub for air moistening • +30°C up to +90°C

- 1120x360 + 1120x340 + 1120x315 mm
- 373 Liter
- 76 kg *
- 230 V / 2,2 kW
- 1200 x 480 x 810 mm
- # 00-10355
- € 799,-



* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

WARMHALTEVITRINEN







WARMING DISPLAYS

Warmhaltevitrine Phone Box

Warming Display Phone Box

einzigartige Warmhaltevitrine im typisch britischen Telefonzellen-Design • Temperaturbereich 30°-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • Hot Food Schriftzug auf der Frontseite beleuchtet • einbrennlackiert • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385 x 395 mm

unique warming display with the typical British phone box design • temperature range 30°-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • Hot Food sign illuminated at the front side • enamelled • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids of 385x395 mm

| | | |
|---|--|--|
|  230 V / 800 W |  430 x 430 x 700 mm |  28 kg * |
|  Made in Europe |  # 05-51245 |  € 1750,- |



Weitere Warmhaltevitriden finden Sie auf den Seiten 68, 144-157, 178, 181 und 184

Please find more warming displays on the pages 68, 144-157, 178, 181 and 184









Warmhaltevitrine Panorama 3

Warming Display Panorama 3

Edelstahl • Temperaturbereich 20°-90°C • 3 Ebenen à 600 x 400 mm • geeignet für GN • Innenmaß 750 x 460 x 360 mm • Umluft für gleichmäßige Wärmeverteilung • Schamottstein als Hitzespeicher bei häufigem Öffnen der Türen • Wasserbehälter • Feuchtigkeitskontrolle verhindert das Austrocknen der Speisen • Ein-/Ausschalter • Umluft separat schaltbar • Kontrolleuchten

stainless steel • temperature range 20°-90°C • 3 levels of 600 x 400 mm • suitable for GN • interior size 750 x 460 x 360 mm • ventilation for even heat distribution • fire brick as heat storage when the doors are open • water container • humidity control prevents the food from drying out • on/off switch • ventilation separately switchable • pilot lights

| | |
|--|--|
|  230 V / 1,2 kW |  30 kg * |
|  780 x 490 x 480 mm |  # 05-10304 |
|  Made in Europe |  € 1137,- |



Neu
New



Warmhaltevitrine Honda

Warming Display Honda

für eine Vielzahl verschiedener Produkte geeignet: Sandwiches, Teigwaren, Braten, Leberkäse u.v.m. • Temperaturbereich 30°-90°C • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • großzügige Wasserschale verhindert ein Austrocknen der Speisen • inkl. 6x 2/3 GN x 20 mm Behälter

suitable for many various products: Sandwiches, pastry, roasts and much more • temperature range 30°C-90°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting on every level for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • large water tray prevents the food from drying out • incl. 6x 2/3 GN x 20 mm containers

| | | |
|-------------------|----------------|---------------------|
| 6x 2/3 GN x 20 mm | 230 V / 1,8 kW | 1100 x 510 x 635 mm |
| Made in Europe | 71 kg * | # 05-70554 |
| | | € 2000,- |



Vela
(Seite/page 134)



Honda
(siehe oben / above)



Maxiself
(Seite/page 146)



QBO
(Seite/page 133)

Neu
New

Untergestelle

Base Racks

mit Einlegeboden aus gehärtetem Glas • mit Lenkrollen • für verschiedene Kühl- und Warmhaltevitrienen einsetzbar

with shelf made of strengthend glass • with castors • suitable for various cooling and warming displays

| | | | | |
|------------------|---------------------|---------|-----------------|--------------|
| | | | | |
| Rack 710 | 710 x 850 x 775 mm | 58 kg * | 06-70549 | 844,- |
| Rack 1200 | 1200 x 850 x 775 mm | 70 kg * | 06-70554 | 929,- |

BACKWAREN-WARMHALTEVITRINEN

PASTRY WARMING DISPLAYS



Backwaren-Warmhaltevitrine Tower Pastry Warming Display Tower

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C
• beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

*stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C
• to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated*

 230 V / 500 W

 16 kg *

 340 x 340 x 600 mm

 # 05-10357

 Made in Europe

 € 653,-



Backwaren-Warmhaltevitrine Wunderland Pastry Warming Display Wonderland

Edelstahl • mit Messingsäulen • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • with brass pillars • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated

 230 V / 500 W

 11 kg *

 500 x 360 x 550 mm

 # 05-10356

 Made in Europe

 € 770,-



Backwaren-Warmhaltevitrine HotShop Pastry Warming Display HotShop

Gehäuse Edelstahl • Haube aus Acrylglas • oben und unten Beleuchtung à 15 W • 2 Ebenen aus Edelstahl • Krümelschublade • Wasserwanne zur Luftbefeuchtung gegen Austrocknen der Backwaren • Regler +35° bis +70°C • untere Ebene beheizt

stainless steel casing • acrylic cover • top and bottom lighting à 15 W • 2 trays stainless steel made • crumb tray • water tub for humidity against drying of the pastry • thermostat +35° up to +70°C • only base heated

 230 V / 1 kW

 15 kg *

 606 x 446 x 452/596 mm

 # 05-70034

 Made in Europe

 € 880,-









Weitere Warmhaltevitriren finden Sie auf den Seiten 68, 144-157, 178, 181 und 184

Please find more warming displays on the pages 68, 144-157, 178, 181 and 184

Warmhaltevitrine Dolce Warming Display Dolce

bis +70°C • mit Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Glastüren • langlebige LED-Beleuchtung • 5 Etagen • inkl. 4 Ablageroste à Ø 320 mm

up to +70°C • with water container for humidity • 2 glass doors on the back • long-living LED lighting • 5 levels • incl. 4 grids à Ø 320 mm







| | | |
|--|--|--|
|  230 V / 230 W |  Ø 435 x h 710 mm |  14 kg * |
|  Made in Europe |  # 05-70524 |  € 1030,- |



Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food I Pastry Warming Display Hot Food I

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated







| | | |
|--|---|---|
|  230 V / 500 W |  500 x 350 x 250 mm |  9 kg |
|  Made in Europe |  # 05-10350 |  € 415,- |



Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food II Pastry Warming Display Hot Food II

2 Ebenen • Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

2 levels, stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated







| | | |
|--|--|---|
|  230 V / 500 W |  500 x 350 x 380 mm |  14 kg |
|  Made in Europe |  # 05-10352 |  € 509,- |



Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food III Pastry Warming Display Hot Food III

2 Ebenen • gewölbte Scheiben • Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

2 levels • curved doors • stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated

| | | |
|--|--|---|
|  230 V / 500 W |  500 x 350 x 370 mm |  14 kg |
|  Made in Europe |  # 05-10358 |  € 489,- |



BAIN-MARIES & CHAFING DISHES

BAIN MARIES & CHAFING DISHES




Elektroheizung für Chafing-Dish

Electric Heater for Chafing Dish

Edelstahl • Überhitzungsschutz • passt seine Höhe 100-140 mm durch Federung an • direkter Kontakt zum Boden des Chafing-Dish

stainless steel • overheating protection • adjusts itself to the height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish

 230 V / 450 W

 Ø 135 x h 100-140 mm

 1,1 kg

 # 00-90360

 € 48,50 ▲



Omeletterechaud

Omelette Rechaud

Edelstahl • Glasdeckel • 8-Stufen-Schalter • Überhitzungsschutz • Speiseeinsatz Ø 300 x h 65 mm • 3,8 Liter Inhalt

stainless steel • glass lid • 8-step switch • overheating protection • container Ø 300 x h 65 mm • capacity 3.8 liters

 3,8 Liter

 Ø 330 x h 220 mm

 3,7 kg

 230 V / 500 W

 # 00-10560

 € 125,-



New
New

Elektro Chafing-Dish 1/1 GN

Electric Chafing Dish 1/1 GN

für 1/1 GN-Behälter bis 100 mm Tiefe • Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen • stufenlos einstellbar bis 85°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • inkl. 1/1 GN-Behälter x 65 mm tief (Inhalt 9 Liter)

for 1/1 GN containers up to 100 mm depth • water bath made of heat-resistant polypropylene • infinitely adjustable up to 85°C • on/off switch • pilot light • incl. 1/1 GN container x 65 mm deep (capacity 9 liters)

 1/1 GN x 65/100 mm

 615 x 355 x 280 mm

 230 V / 800 W

 # 05-00327

 € 172,50



Chafing-Dish COOL+HOT

wahlweise kalt oder heiß • mit Heizelement und Kompressorkühlung • Gehäuse lackiertes Stahlblech • Gestell Edelstahl • inkl. Einsatz 1/1 GN x 65 mm • Temperaturbereich -5° bis +75°C • transparenter Rolltop-Deckel aus Kunststoff

for cold and hot use • with heating element and cooling system • painted steel casing • base frame stainless steel • incl. 1/1 GN x 65 mm container • temperature range -5° up to +75°C • transparent plastic rolltop cover

 1/1 GN x 65 mm

 610 x 360 x 450 mm

 15,3 kg

 230 V / 700 W

 # 00-00348

 € 518,-



Buffet-Wärmer LaBowle

Buffet Warmer La Bowle

für das Warmhalten von Speisen und Getränken • optimale Sichtbarkeit des Inhalts • 2 Einstellungen 50°-60°C oder 80°-90°C • Drehdeckel abnehmbar • spülmaschinengeeignetes Innenglas • isolierendes Außenglas gegen Verbrennungsgefahr und für Energieersparnisse • Außenglas rutschfest in Vertiefung positioniert • Heizelement in Aluminiumschalen eingebettet für eine gleichmäßige Hitzeübertragung • Leuchte für Wärmeanzeige • Inhalt 12 Liter • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte

for warm-keeping of food and drinks • optimal visibility of the content • 2 adjustments 50°-60°C and 80°-90°C • turning lid removable • dishwasher-suitable inner glass • insulating outer glass against danger of burning and for energy savings • outer glass skid-proof positioned in a gap • heating element embedded in 2 aluminium plates for an even heat distribution • light shows when plate is hot • capacity 12 liters • on/off switch • pilot light



12 Liter

230 V / 800 W

450 x 360 x 385 mm

Made in Europe

13 kg

05-01108

€ 899,-

GN-Gastronorm-Behälter auf der Seite 220

GN Gastronorm containers on the page 220



Bain-Marie

Bain Marie

Edelstahl • mit Wasserablaufhahn • für Behälter GN 1/1 und alle entsprechenden Kombinationen • GN-Behälter und Eiereinsatz nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel • with tap • suitable for GN 1/1 container and all other combinations • GN containers and egg insert not included

1/1 GN x 150 mm
1/1 GN x 200 mm

230 V / 1,2 kW
230 V / 1,2 kW

340 x 590 x 240 mm
355 x 550 x 295 mm

7,5 kg
9,5 kg

00-00323
00-00333

179,-
222,-

SUPPENTÖPFE

SOUP KETTLES



Suppentopf Prince Charles

Soup Kettle Prince Charles

11 Liter Inhalt • Wasserbad oder trockenbeheizt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung • außen Aluminiumguss • innen Edelstahl • Simmerstat

capacity 11 liters • water bath or dry heat • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • cast aluminium outside • stainless steel interior • simmerstat



Prince Charles Braun



Prince Charles Brown



11 Liter



230 V / 850 W



Ø 340 x h 380 mm



8 kg



05-10324



449,-

Prince Charles Weiß

Prince Charles White

11 Liter

230 V / 850 W

Ø 340 x h 380 mm

8 kg

05-10326

449,-

Prince Charles Schwarz

Prince Charles Black

11 Liter

230 V / 850 W

Ø 340 x h 380 mm

8 kg

05-10327

449,-

Suppentöpfe

Soup Kettles

9 Liter Inhalt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Deckel mit Löffelaussparung • Energieregler +30° bis +95°C • hitzeisolierter Griff • inkl. 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen

capacity 9 liters • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • thermostat + 30° up to +95°C • heat-insulated handle • incl. 8 magnetically adhesive soup labels



Suppentopf DeLuxe



Soup Kettle DeLuxe



9 Liter



230 V / 400 W



Ø 345 x h 360 mm



4,5 kg



00-00349 B 140,-



Farmerkopf

Farmer Caldron

9 Liter

230 V / 400 W

Ø 345 x h 360 mm

4,5 kg

00-10537 B 97,-



Ausreichend Platz, um den Inhalt des Topfes mit einem Schildchen kenntlich zu machen
 enough space to state the content of the pot on a tag

Dekor aus echtem Blattgold
 real gold-plated decor

schwarz strukturiertes Finish mit massiven Messingbeschlägen
 black textured finish with massive brass fittings

Suppentöpfe Soup Kettles

Inhalt 5 Liter • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • Außentopf einbrennlackiert • Simmerstat • mit aufklappbarem Edelstahldeckel • Löffelaussparung • inkl. Kelle • hitzeisolierter Griff • trockenbeheizt

capacity 5 liters • removable stainless steel container • vitreous enamelled body • simmerstat • stainless steel hinged lid • ladle cut-out • incl. ladle • heat-insulated handle • dry-heated

Made in Europe

| A „Hot Soup of the Day“ | 5 Liter | 230 V / 300 W | Ø 250 x h 350 mm | 7 kg | 00-10510 | 409,- |
|--------------------------------|---------|---------------|------------------|------|----------|-------|
| B „Today's hot Soup“ | 5 Liter | 230 V / 300 W | Ø 250 x h 350 mm | 7 kg | 00-10500 | 409,- |
| C „Tagessuppe“ | 5 Liter | 230 V / 300 W | Ø 250 x h 350 mm | 7 kg | 00-10520 | 409,- |
| D „Hot Soup“ | 5 Liter | 230 V / 300 W | Ø 250 x h 350 mm | 7 kg | 05-10501 | 409,- |
| E Schwarz // black | 5 Liter | 230 V / 300 W | Ø 250 x h 350 mm | 7 kg | 00-10538 | 467,- |

SUPPENTÖPFE

SOUP KETTLES



Bain-Marie Hot Pot

Edelstahl • Regler • inkl. Einsatztöpfen mit Deckel • Temperaturbereich +0° bis +95°C • einzelne Töpfe separat regelbar • Wasserbad

stainless steel • incl. containers with lid • temperature range +0° up to +95°C • single pots separately adjustable • water bath

| 1x 3,5 Liter | 230 V / 150 W | 210 x 210 x 320 mm | 3,5 kg | 00-00352 B | 285,- |
|--------------|---------------|--------------------|---------|------------|-------|
| 1x 6,5 Liter | 230 V / 200 W | 255 x 255 x 320 mm | 4,5 kg | 00-00350 B | 293,- |
| 2x 3,5 Liter | 230 V / 300 W | 415 x 210 x 320 mm | 6,5 kg | 00-00353 B | 404,- |
| 4x 3,5 Liter | 230 V / 600 W | 415 x 415 x 320 mm | 10,7 kg | 00-00351 B | 590,- |



Elektro-Suppenstation

Electric Soup Station

2 Suppentöpfe à 4 Liter Inhalt • Edelstahl • Wasserbehälter Kunststoff • inkl. 1 Deckelhalter • 2 Suppenkellen

2 soup pots à 4 liters capacity • stainless steel • plastic water container • incl. 1 lid holder • 2 ladles

| | | | | | |
|--|----------------|--|--------------------|--|--------|
| | 2x 4 Liter | | 630 x 360 x 460 mm | | 6,7 kg |
| | 230 V / 2,2 kW | | 00-00347 | | 210,- |



Elektro-Suppenstation

Electric Soup Station

Edelstahl • 2 Suppentöpfe à 8 Liter • Regler • Deckelhalterungen • Wasserbad

stainless steel made • 2 pots à 8 liters • thermostat • lid holders • water bath

| | | | | | |
|--|----------------|--|--------------------|--|-------|
| | 2x 8 Liter | | 340 x 570 x 350 mm | | 13 kg |
| | 230 V / 1,2 kW | | 05-90281 | | 377,- |

WARMHALTEPLATTEN

WARMING PLATES



Servotherm

Gehäuse Edelstahl • Aluminium-Warmhalteplatten à 270x150 mm • Regler

stainless steel casing • aluminium warming plates à 270x150 mm • thermostat



| | | | | | | |
|----------------------|----------------|----------------|--------------------|---------|-----------------|--------------|
| Servotherm VI | 6x 270x150 mm | 230 V / 650 W | 400 x 215 x 335 mm | 14 kg | 05-71130 | 510,- |
| Servotherm X | 10x 270x150 mm | 230 V / 1,3 kW | 400 x 215 x 475 mm | 25 kg * | 05-71131 | 776,- |

Ersatzplatte // Additional Plate 1 Stk. // 1 pc **09-71130-00** **68,- ▲**

Pizza-Warmhalteplatte

Pizza Warming Plate

Edelstahl • Thermostat • stoßgeschützter Rohrheizkörper • Warmhaltefläche 500x500 mm • Temperaturbereich 0-60°C

stainless steel made • thermostat • shock-proof heating element • warming surface 500x500 mm • temperature range 0-60°C



500 x 500 mm 230 V / 430 W 500 x 500 x 90 mm

Made in Germany 13,4 kg **# 05-30188** **€ 495,-**



Warmhalteplatte

Warming Plate

Edelstahl • Thermostat • SECURIT®-Glasoberfläche mit integriertem Heizsystem • Warmhaltefläche 600x400 mm • ohne GN-Behälter

stainless steel made • thermostat • SECURIT® glass surface with integrated heating system • warming surface 600x400 mm • without GN containers



600 x 400 mm 230 V / 400 W 720 x 425 x 50 mm

Made in Germany 7 kg **# 00-00199** **€ 349,-**



Warmhalteplatte

Warming Plate

Edelstahl • Regler • Temperaturbereich +35° bis +95°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte

stainless steel • thermostat • temperature range +35° up to +95°C • on/off switch • pilot light



| | | | | | | | |
|---------------------------|-------------------------|--------------|---------------|-------------------|--------|-----------------|--------------|
| Warmhalteplatte I | Warming Plate I | 500 x 375 mm | 230 V / 250 W | 500 x 375 x 64 mm | 4 kg | 00-71132 | 145,- |
| Warmhalteplatte II | Warming Plate II | 900 x 450 mm | 230 V / 450 W | 900 x 450 x 64 mm | 9,3 kg | 00-71133 | 198,- |



Spisenwärmer Quarz-Kompakt
Food Warmer Quartz Compact

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • mit Einsatz 1/1 GN x 20 mm • Schneidplatte nicht im Lieferumfang enthalten
IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • with insert 1/1 GN x 20 mm • cutting board not included

| | | |
|-----------------|--------------------|---------|
| 230 V / 400 W | 585 x 360 x 450 mm | 9 kg |
| Made in Germany | # 00-50565 | € 765,- |

Schneidbrett // Cutting Board

20 mm dick • Kunststoff
20 mm thick • plastic

| | |
|---------------|----------|
| # 04-50554-00 | € 99,- ▲ |
|---------------|----------|



Quarz-Kompakt Wärmebrücke
Quartz Compact Warming Bridge

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • 2 Strahler • einzeln schaltbar
IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • 2 radiators • separately switchable

| | | |
|-----------------|-------------------|----------|
| 230 V / 1 kW | L 1000 x h 460 mm | 13 kg * |
| Made in Germany | # 00-50554 | € 1404,- |



Quarz-Kompakt Speisenwärmer II
Quartz Compact Food Warmer II

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • Wärmeplatte aus Edelstahl • Heizzonen einzeln schaltbar • Thermostat • passend für 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • warming plate stainless steel • heating zones separate switchable • thermostat • suitable for 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN containers not included

| | | |
|-----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 1,75 kW | 850 x 360 x 500 mm | 25 kg * |
| Made in Germany | # 00-50572 | € 1750,- |



Pommeswärmer
Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets und anderen Frittierprodukten • für 1/1 GN x 100 mm • Ein-/Ausschalter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten







top heating • preset temperature of 80°-85°C ideal for the presentation of chips, nuggets and other deep-fried products • on/off switch • for 1/1 GN x 100 mm • GN container not included

| | | |
|---------------|--------------------|---------|
| 230 V / 620 W | 329 x 643 x 438 mm | 6 kg |
| Made in USA | # 00-50221 | € 432,- |

Speiseausgabewagen 3x 1/1 GN
Food Service Cart 3x 1/1 GN

Edelstahl • Temperaturbereich 30° bis 90°C • Becken 3x 1/1 GN x 200 mm tiefgezogen • Wasserbad • mit Ablasshahn • Becken separat regelbar • stufenlose thermostatische Temperaturregelung • Aufwärmkontrolllampe • Ein-/Ausschalter • 4 Lenkrollen à Ø 125 mm • 2 Feststellbremsen • 110 cm Spiralschlusskabel • untere Ablage 600 x 1135 x 370 mm • Lieferung ohne GN-Behälter

stainless steel • temperature range 30° up to 90°C • basin 3x 1/1 GN x 200 mm • bain marie • with drain tap • basins separately adjustable • stepless thermostatic temperature control • reheat control lamp • on/off switch • 4 castors à Ø 125 mm • 2 fixing brakes • 110 cm spiral connection cable • bottom shelf 600 x 1135 x 370 mm • delivery without GN containers

- | | |
|---|--|
|  3x 1/1 GN x 200 mm |  230 V / 2,1 kW |
|  655 x 1300 x 910 mm |  54 kg * |
|  00-00366 |  1550,- |








GN-Behälter auf Seite 220
GN containers on page 220



Thermo-Transportbehälter 1/1 GN
Thermo Transport Container 1/1 GN

für kalte und warme Speisen geeignet • Material Kunststoff LLDPE • doppelwandig • 12 Einschübe à GN 1/1 • Temperaturbereich -20° bis +120°C • Inhalt 87 Liter • stapelbar • komplett abnehmbare Tür für einfache Reinigung • Transportwagen und GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

for cold and warm food • material polymer LLDPE • double-walled • 12 inserts à GN 1/1 • temperature range -20° up to +120°C • capacity 87 liters • stackable • completely removable door for easy cleaning • transport cart and GN containers not included





- | | |
|--|---|
|  87 Liter, 12x 1/1 GN | |
|  450 x 645 x 620 mm |  14,6 kg |
|  00-00365 |  359,- |



Optimiert
Improved

Transportwagen für Thermo-Transportbehälter
Transport Cart for Thermo Transport Container

Tragfähigkeit ca. 200 kg • 4 Lenkrollen • mit 2 Feststellbremsen
carrying capacity approx. 200 kg • 4 castors • with 2 fixing brakes

- | | |
|--|--|
|  550 x 725 x 190 mm |  6,4 kg |
|  01-00365-00 |  139,- |



TELLER- & TASSENWÄRMER

PLATE & CUP WARMERS



Wärmeschränke

Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord
höhenverstellbar • Ther-
mostat 0° bis +85°C

stainless steel • partial
board adjustable in height
• thermostat 0° up to
+85°C

| A für ca. 30 Teller à Ø 320 mm | for approx. 30 plates à Ø 320 mm | 230 V / 400 W | 450 x 405 x 545 mm | 24 kg * | 00-00190 | 331,- |
|--|-----------------------------------|----------------|--------------------|---------|-----------------|--------------|
| B für ca. 60 Teller à Ø 320 mm | for approx. 60 plates à Ø 320 mm | 230 V / 750 W | 450 x 510 x 855 mm | 33 kg * | 00-00150 | 400,- |
| C für ca. 120 Teller à Ø 320 mm | for approx. 120 plates à Ø 320 mm | 230 V / 1,2 kW | 750 x 510 x 855 mm | 49 kg * | 00-00151 | 675,- |

Tellerwärmer für ca. 45-60 Teller

Plate Warmer for approx. 45-60 Plates

für Teller à Ø 320 mm •
Edelstahl • Temperatur
regelbar +30° bis +85°C •
selbstschießende Schiebe-
tür aus Acrylglas • Innenmaß
Ø 330 x h 680 mm

for plates à Ø 320 mm •
stainless steel • temperature
adjustable +30° up to +85°C
• self closing acrylic glass
sliding door • interior size
Ø 330 x h 680 mm



| | | | | | |
|--|--------------------|--|------------------|--|---------------|
| | 230 V / 600 W | | Ø 450 x h 800 mm | | 25 kg * |
| | Made in Germany | | 00-00158 | | 1480,- |

Tellerwärmer für ca. 30-40 Teller

Plate Warmer for approx. 30-40 Plates

Edelstahl • für Teller à Ø 320
mm • Temperatur regelbar
+30° bis +80°C • Schiebetür
aus Glas • mit festem Zwi-
schenboden • Innenmaß
Ø 330 x h 440 mm

stainless steel • for plates
à Ø 320 mm • temperature
adjustable +30° up to +80°C
• glass sliding door • with
fixed partial board • interi-
or size Ø 330 x h 440 mm



| | | | | | |
|--|-----------------|--|------------------|--|---------|
| | 230 V / 600 W | | Ø 460 x h 575 mm | | 22 kg * |
| | 00-70280 | | 609,- | | |



Tellerwärmer OT/43 für ca. 50 Teller

**Plate Warmer OT/43
for approx. 50 Plates**

für Teller à Ø 260-320 mm •
Edelstahl • Temperatur-Regler

for plates à Ø 260-320 mm •
stainless steel casing • ther-
mostat



230 V / 1,5 kW

Ø 430 x h 850 mm

13 kg *

05-00130

599,-

Tassenwärmer für 16 Tassen

**Cup Warmer
for 16 cups**

für Tassen bis max.
Ø 90 mm • Tassentem-
peratur ca. 47°C bis
52°C • Konstruktion
aus Kunststoff und Alu-
minium • PTC-Heizung
• Ein-/Ausschalter mit
Kontrollleuchte

for cups up to max. Ø
90 mm • cup tempe-
rature approx. 47°C
up to 52°C • made of
aluminium and plastic
• PTC heater • on/off
switch with pilot light



230 V / 110 W

290 x 210 x 350 mm

2,25 kg

00-70283

175,-

Tassenwärmer für 72 Tassen

**Cup Warmer
for 72 cups**

Edelstahl • Tassen-
temperatur ca. 60°C •
Ablagefläche 250x250
mm zum Abstellen von
Untertellern etc.

stainless steel • cup
temperature approx.
60°C • deposition
surface 250x250 mm
for depositing saucers
etc.



230 V / 140 W

320 x 360 x 545 mm

13 kg

00-70282

425,-

Tassenwärmer für 48 Tassen

**Cup Warmer
for 48 cups**

mit drehbarem Sockel
für einfaches Entneh-
men und Nachfüllen •
für Tassen bis max.
Ø 90 mm • Tassen-
temperatur ca. 30° bis
45°C • 4 Behälter für
Teelöffel - abnehmba-
r für eine einfache
Reinigung

turnable base for easy
taking and refilling •
for cups up to max. Ø 90
mm • cup tempera-
ture approx. 30° up to
45°C • 4 containers for
spoons - removable for
easy cleaning



230 V / 200 W

Ø 350 x h 405 mm

7 kg

00-70281

388,-



Ceran-Kochplatten

Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche flächenbündiges Schott® Ceran-Glas
 • Restwärmeanzeige • Kontrolleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • Schott® ceramic glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet

Made in Germany

| A Econom II N | 2x Ø 180 mm | 230 V / 3,4 kW | 600 x 380 x 100 mm | 19,5 kg | 00-00279 | 979,- |
|----------------------|---------------------|----------------|--------------------|---------|-----------------|--------------|
| B Econom II H | Ø 200 mm + Ø 160 mm | 230 V / 3,5 W | 330 x 575 x 100 mm | 19 kg | 00-00278 | 979,- |

Weitere Kochplatten finden Sie auf der Seite 69
 Please find more hotplates on the page 69



Kochplatten Touch Ceran

Hotplates Touch Ceran

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche Schott® Ceran-Glas • Restwärmeanzeige • Kontrolleuchten • Regelung über Touch-Control Sensoren • Ankochautomatik • Überhitzungsschutz

with dual heating zone • stainless steel casing • Schott® ceramic glass cooking surface • residual heat display • pilot lights • adjustable through Touch-Control panel • parboil automatic • overheating protection

Made in Germany

| A Touch Ceran I | Ø 140/210 mm | 230 V / 2,2 kW | 305 x 410 x 75 mm | 3,2 kg | 00-00203 | 299,- |
|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------|-----------------|--------------|
| B Touch Ceran II | Ø 140/210 mm + Ø 145 mm | 230 V / 3,4 W | 550 x 310 x 65 mm | 3,9 kg | 00-00204 | 429,- |



Ceran-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche flächenbündiges Schott® Ceran-Glas • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • Schott® ceramic glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet

Made in Germany

| A Kochplatte Econom I | Hotplate Econom I | 1x Ø 210 mm | 230 V / 2,3 W | 340 x 420 x 100 mm | 6,5 kg | 00-00277 | 529,- |
|------------------------------|--------------------------|-------------|---------------|--------------------|--------|-----------------|---------------|
| B Kochplatte I | Hotplate I | 1x Ø 230 mm | 230 V / 3 kW | 400 x 455 x 120 mm | 8 kg | 00-00211 | 779,- |
| C Kochplatte II | Hotplate II | 2x Ø 230 mm | 400 V / 6 kW | 700 x 455 x 120 mm | 17 kg | 00-00212 | 1615,- |



Elektro Hockerkocher OYO 5555 Electric Stand Cooker OYO 5555

Gehäuse Edelstahl • Plattenmaß 400x400 mm • Regler für Temperatur bis 450°C • Zuleitung 3x 4 mm² 1/N/PE/25 A Festanschluss

stainless steel casing • size of plate 400x400 mm • thermostat for temperature up to 450°C • supply line 3x 4 mm² 1/N/PE/25 A fixed connection

| | |
|-----------------------|--------------------|
| 230 V / 5 kW ! | 550 x 550 x 500 mm |
| 33 kg * | 05-00856 |
| 1645,- | |



Elektro Hockerkocher Electric Stand Cooker

Edelstahl • Gussheizplatte Ø 300 mm • Kontrollleuchte • Regler
stainless steel • cast hot plate Ø 300 mm • pilot light • thermostat

| | |
|-----------------------|--------------------|
| 400 V / 3,5 kW | 500 x 500 x 500 mm |
| 25 kg * | 00-00139 |
| 1230,- | |



Induktions-Kochplatte Econom
Induction Cooker Econom

Heizzone Ø 220 mm • Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche flächenbündiges Schott® Ceran-Glas • stufenloser Regler • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • höhenverstellbare Füße

heating zone Ø 220 mm • stainless steel casing made of one piece • Schott® ceramic glass cooking surface flush with casing • continuously adjustable thermostat • digital display shines through cooking surface • temperature control • fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • height-adjustable feet

| | | |
|-----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 3 kW | 340 x 420 x 100 mm | 8 kg |
| Made in Germany | # 00-00270 | € 1165,- |



Induktions-Kocher IK 35 SK
Induction Cooker IK 35 SK

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche Schott® Ceran-Glas • für Töpfe und Pfannen Ø 120-240 mm • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

stainless steel casing • Schott® ceramic glass cooking surface • for pots and pans Ø 120-240 mm • digital display shines through cooking surface • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use

| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 3,5 kW | 340 x 445 x 125 mm | 7,2 kg |
| | # 00-00215 B | € 277,50 |



Induktions-Kocher Touch Ceran II
Induction Cooker Touch Ceran II

Kochfläche Ceran-Glas • Regelung über Touch-Control Sensoren • Temperatur +60° bis +240°C • 10 Leistungsstufen • Zeitschalter bis 180 Min. • automatische Abschaltung und Signalton • 2 Heizzonen Ø 100-200 mm

ceramic glass cooking surface • adjustable through Touch Control sensors • temperature levels +60° to +240°C • 10 power levels • timer up to 180 min. • automatic off-switching and acoustic signal • heating zone Ø 100-200 mm

| | | |
|----------------|-------------------|---------|
| 230 V / 3,4 kW | 600 x 360 x 66 mm | 4 kg |
| | # 00-00217 | € 260,- |



Wockpfanne CW 25 // Wockpfanne CW 25

Edelstahl • 5 verschiedene Metallschichten für optimale Hitzeübertragung • induktionsfähig

stainless steel • 5 different layers of metal for optimal heat transfer • suitable for induction

| | | |
|----------|------------|---------|
| Ø 350 mm | # 04-00125 | € 199,- |
|----------|------------|---------|



Induktions-Wok Econom

Induction Wok Econom

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Wok-Cuvette flächenbündiges Schott® Ceran-Glas • stufenloser Regler • Digitalanzeige • Cuvette Ø 300 mm • für Wokpfannen • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • Schott® ceramic glass wok cuvette flush with casing • continuously adjustable thermostat • digital display • cuvette Ø 300 mm • for wok pans • temperature control • fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • height-adjustable feet

230 V / 3 kW

8,5 kg

330 x 380 x 175 mm

00-00274

Made in Germany

€ 1689,-



Induktions-Wok IW 35

Induction Wok IW 35

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette Ceran-Glas • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer 1 bis 180 Min. • Cuvette Ø 260 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

stainless steel casing • wok cuvette ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer 1 up to 180 min • cuvette Ø 260 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use

230 V / 3,5 kW

340 x 440 x 125 mm

00-00126 B

7,54 kg

€ 350,-



Optimiert
Improved

Wokpfanne IW 35 Wok Pan IW 35

Edelstahl • induktionsgeeignet • Kaltgriffe • Inhalt 6 Liter • Durchmesser 360 mm • Höhe 110 mm (220 mm inkl. Deckel)

stainless steel • suitable for induction • heat-insulated handles • 6 liters capacity • diameter 360 mm • 110 mm height (220 mm incl. lid)

01-00126 B

€ 140,-





extra-hohe
Arbeitsfläche
für bessere
Ergonomie
*extra high
working surface
for better
ergonomics*

Gas-Hockerkocher Pro
Gas Stand Cooker Pro

Edelstahl • äußerst solide Bauweise • benutzerfreundliche Arbeitshöhe • Gussrippenrahmen abnehmbar • Warzenbrenner • Auffangschale unter dem Brenner • Zündsicherung • Topfdurchmesser min. 280 mm • Tragfähigkeit bis 70 kg • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüsen liegen bei

stainless steel • exceedingly solid construction • user-friendly working height • cast iron grid removable • drip tray under the burner • flame failure device • pot diameter min. 280 mm • carrying capacity up to 70 kg • for propane gas • nozzles for natural gas are attached

12,5 kW

680 x 590 x 820 mm

31 kg *

00-00558

2150,-



Gas-Hockerkocher NGETL 5-50
Gas Stand Cooker NGETL 5-50

Edelstahl • Gussrippenrahmen abnehmbar • Schlitzbrenner Ø 180 mm zur Reinigung einfach zerlegbar • stufenlos regelbar • höhenverstellbare Füße • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüse liegt bei • Propan: 11,5 kW • Erdgas: 13 kW

stainless steel • cast iron grid removable • burner Ø 180 mm easy to dismantle for cleaning • continuous adjustable • height-adjustable feet • for propane gas • nozzle for natural gas is attached • propane: 11.5 kW • natural gas: 13 kW

LPG 11,5 kW
LNG 13 kW

500 x 500 x 450 mm

25 kg

05-30271

725,-



Gas-Hockerkocher
Gas Stand Cooker

Edelstahl • Gußrippenrahmen schwarz • 1 Starkbrenner 7 kW • Piezozündung • Zündsicherung • Brennerdeckel Messing • Topf-Ø min. 225 mm • nur für Propangas
stainless steel • black cast iron grid • 1 strong burner 7 kW • piezo ignition • safety ignition • brass burner lid • pot Ø min. 225 mm • only for propane gas

7 kW

400 x 400 x 390 mm

15 kg

00-00568

305,-

Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
• 50 mbar • nur für Deutschland // *only for Germany*

30-00065N

79,90 ▲



GROßRAUMPFFANNEN

GIANT PANS



Braten. Warmhalten. Präsentieren. Verkaufsförderung mit Charme.

Perfekt für Märkte und Events. Die nostalgische Riesenpfanne ist die beste Werbung für den Aktionsverkauf von Pilzen, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratartoffeln...

Frying. Warm-keeping. Presenting. Sales promotion with style!

Perfect for markets, fairs and events. The giant nostalgic pan is the best advertising for action sales of mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...



Made in Europe

Großraumpfannen • Aluminium Handguss • Antihftbeschichtung auf Keramikbasis
Giant Pans • hand cast aluminium • non-stick coating on ceramic base

| | Innenmaße inner dimensions | Außenmaße outer dimensions | | | Bodenstärke base thickness | kg | # | € |
|----------|-------------------------------|-------------------------------|---------------|-------------------|-------------------------------|---------|----------|-------|
| A | Ø 800 x h 80 mm | 930 x 810 x 90 mm | mit 3-Teilung | with 3 partitions | 10 mm | 20 kg * | 00-00527 | 633,- |
| B | Ø 800 x h 80 mm | 930 x 810 x 90 mm | mit 2-Teilung | with 2 partitions | 10 mm | 19 kg * | 00-00526 | 604,- |
| C | Ø 800 x h 80 mm | 930 x 810 x 90 mm | | | 10 mm | 18 kg * | 00-00523 | 608,- |
| D | Ø 650 x h 100 mm | 810 x 660 x 110 mm | mit 2-Teilung | with 2 partitions | 10 mm | 14 kg * | 00-00525 | 385,- |
| E | Ø 650 x h 100 mm | 810 x 660 x 110 mm | | | 10 mm | 13 kg * | 00-00522 | 349,- |
| F | Ø 500 x h 78 mm | 630 x 510 x 85 mm | mit 2-Teilung | with 2 partitions | 7 mm | 8 kg | 00-00524 | 260,- |
| G | Ø 500 x h 78 mm | 630 x 510 x 85 mm | | | 7 mm | 7 kg | 00-00521 | 239,- |

Elektro-Multipfanne Supra Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihftbeschichtung • Regler • steckerfertig • inkl. Glasdeckel • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

capacity approx. 8 liters • inner size Ø 380 mm • inner height 80 mm • non-stick coating • thermostat • ready to plug-in • incl. glass lid • not suitable for permanent commercial use

| | | |
|------------------|----------------|---------|
| Ø 380 mm | 230 V / 1,5 kW | 3,65 kg |
| Ø 410 x h 200 mm | 00-90369 | 56,50 |





China I NGWT 3

Gehäuse Edelstahl • 1 Brenner inkl. 1 Wokringaufsatz • Anschluß 1/2" Propangas • Erdgasdüse beigelegt • Erdgas: Leistung 15 kW, Verbrauch 1,58 m³/h, 20 mbar • Propangas: Leistung 13 kW, Verbrauch 1,02 kg/h, 50 mbar

stainless steel casing • 1 burner incl. 1 wok ring • connection 1/2" propane gas • nozzle for natural gas enclosed • natural gas: power 15 kW, consumption 1.58 m³/h, 20 mbar • propane gas: power 13 kW, consumption 1.02 kg/h, 50 mbar

| | |
|------------------------|--|
| 13 / 15 kW | 28 kg * |
| 400 x 600 x 280/325 mm | # 00-30262 N € 1095,- |

Stahlblech-Wokpfanne // Steel Sheet Wok Pan

| | |
|----------|---|
| Ø 360 mm | # 00-00519 € 135,- |
|----------|---|



Gaskochstelle Gas Cooker

für Propangas • Zündsicherung • Gestell aus Stahl • Brenner aus Gusseisen
for propane gas • safety pilot • frame made of steel • burner made of cast iron

| | |
|--------------------|---|
| 7,5 kW | 7,2 kg |
| 550 x 400 x 175 mm | # 00-00826 € 190,- |



Made in Europe








Gaskocher Gas Cookers

Gehäuse Edelstahl • Sicherheitsregler mit Zündflammenposition • Gussrippenrahmen • Flammenabdeckung und Edelstahlwanne abnehmbar • NUR für Erdgas geeignet • GAR14 mit beidseitig verwendbarem Gussrippenrahmen für den Einsatz einer flachen Pfanne oder eines Woks mit gewölbtem Boden
stainless steel casing • safety thermocouple with slow position • cast iron grid • cover of the burner and stainless steel plate completely removable • ONLY suitable for natural gas • GAR 14 with reversible cast iron grid for the application of a flat pan or a wok with a curved bottom

| | | | | # | € |
|-----------------|-------------------|---------------------|---------|----------|--------|
| A GAR 7 | 1x 7 kW | 370 x 510 x 198 mm | 12 kg | 05-00821 | 580,- |
| B GAR 14 | 1x 14 kW | 600 x 630 x 485 mm | 30 kg * | 05-00824 | 770,- |
| C GAR 12 | 1x 7 kW + 1x 5 kW | 690 x 510 x 198 mm | 22 kg * | 05-00822 | 860,- |
| D GAR 19 | 2x 7 kW + 1x 5 kW | 1005 x 510 x 198 mm | 32 kg * | 05-00823 | 1145,- |

Mikrowelle DEC 18 E2
Microwave DEC 18 E2







1800 W Ausgangsleistung • 2 Magnetronen • Garraum 17 l • Innenmaß 330x305x171 mm • Gehäuse Edelstahl • Innenboden aus Keramik • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen
 1800 W output • 2 magnetrons • cooking chamber 17 l • interior size 330x305x171 mm • stainless steel casing • interior bottom made of ceramics • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking

| | | |
|--|--|--|
|  1800 W |  425 x 578 x 343 mm |  29 kg * |
|  230 V / 2,9 kW |  # 00-70419 N |  € 1695,- ▲ |
|  Made in USA | | |



Mikrowelle RCS 511 TS
Microwave RCS 511 TS







1100 W Ausgangsleistung • Garraum 34 l • Innenmaß 369x381x216 mm • Gehäuse Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen
 1100 W output • cooking chamber 34 l • interior size 369x381x216 mm • stainless steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking

| | | |
|--|--|---|
|  1100 W |  560 x 483 x 350 mm |  25 kg * |
|  230 V / 1,6 kW |  # 00-70416 N |  € 799,- ▲ |



Mikrowelle RMS 510 T
Microwave RMS 510 T







1000 W Ausgangsleistung • Garraum 26 l • Innenmaß 331x331x197 mm • Gehäuse Stahl lackiert • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik
 1000 W output • cooking chamber 26 l • interior size 331x331x197 mm • painted steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost

| | | |
|--|--|---|
|  1000 W |  508 x 419 x 312 mm |  16 kg * |
|  230 V / 1,2 kW |  # 00-70418 N |  € 519,- ▲ |



Mikrowelle RMS 510 D
Microwave RMS 510 D

1000 W Ausgangsleistung • Garraum 26 l • Innenmaß 331x331x197 mm • Gehäuse Stahl lackiert • Bedienung über Timer
 1000 W output • cooking chamber 26 l • interior size 331x331x197 mm • painted steel casing • operation through timer

| | | |
|--|--|---|
|  1000 W |  508 x 419 x 312 mm |  16 kg * |
|  230 V / 1,2 kW |  # 00-70417 N |  € 499,- ▲ |



Mikrowellen-Wand-Bord // Microwave Wall Shelf
bis 50 kg // up to 50 kg

| | | |
|--|---|---|
|  600 x 600 mm |  # 01-70416-00 |  € 106,- ▲ |
|--|---|---|



REISKOCHER & REISWÄRMER

RICE COOKERS & RICE WARMERS



Reiskocher Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Inhalt 8 Liter • Innentopfmaß ca. Ø 325 x h 232 mm • für ca. 25-40 Personen • inkl. Messbecher und Löffel

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity 8 liters • inner size Ø 325 x h 232 mm • for approx. 25-40 people • incl. measuring cup and spoon

230 V / 1,95 kW

Ø 384 x h 375 mm

11 kg

00-00336

225,-

Neu
New



Mini-Reiskocher Mini Rice Cooker

geeignet, um Reis zu kochen, um Gemüse, Fisch und Fleisch schonend zu dämpfen oder um Speisen warmzuhalten • Gehäuse Edelstahl und Kunststoff • antihafbeschichteter Innentopf • Inhalt 1,8 Liter • für ca. 2-10 Personen • inkl. 1 Messbecher, 1 Reislöffel und 1 Dämpfeinsatz • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

suitable for cooking rice, for steaming vegetables, fish or meat gently or for keeping food warm • casing stainless steel with plastic • inner pot non-stick coated • capacity 1.8 liters • for approx. 2-10 people • incl. 1 measuring cup, 1 spoon and 1 steaming insert • not suitable for permanent commercial use

230 V / 700 W

Ø 285 x h 280 mm

2,6 kg

00-90329N

49,50



Reiswärmer Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis • Anwendung ohne Elektrizität

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity: the cooked result of 8.5 kg uncooked rice • application without electricity

230 V / 110 W

Ø 395 x h 372 mm

7,9 kg

00-00339

205,-



Sushi Softreisdämpfer Sushi Soft Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl mit Kunststoffgriff • Inhalt 3,6 Liter • Kochen und Warmhalten • ohne Anbrennen oder Austrocknen

stainless steel casing with plastic handles • capacity 3.6 liters • to cook and keep warm • no scorching or running dry

230 V / 1,6 kW

360 x 426 x 383 mm

9 kg

00-90349

595,-



Made in Japan

日本製 Made in Japan



Auf Seite 28 stellen wir Ihnen das Sushi-Konzept ausführlich vor.

On page 28 we are presenting the sushi concept in detail.



**Neu
New**



Made in Japan

Sushi-Reiswärmer Sushi Rice Warmer

hält den Reis bis zu 6 Stunden im perfekten Zustand (besonders wichtig für Sushi) • Anwendung ohne Elektrizität • spezielles Tuch im Deckel sorgt für eine ideale Luftfeuchtigkeit im Inneren: Kein Austrocknen, Kleben oder Farbveränderung des Reis, Kondenswasser wird aufgefangen um eine Tropfenbildung zu verhindern • Gehäuse Edelstahl mit Kunststoffgriffen • doppelwandiges Gehäuse und Deckel gefüllt mit isolierendem Schaumstoff • stapelbar

maintains the perfect condition of the rice up to 6 hours (particularly important for sushi) • application without electricity • special cloth inside the lid keeps the ideal humidity inside the warmer: No drying-out, sticking or discolouration of the rice, condensation water is collected and does not drip onto the rice • stainless steel casing with plastic handles • double-walled casing and lid filled with insulating foam • stackable



Reiswärmer 3.9
Reiswärmer 5.7



Rice Warmer 3.9
Rice Warmer 5.7



3,9 Liter
5,7 Liter



430 x 360 x 250 mm
430 x 360 x 310 mm



4 kg
9,3 kg



00-90328
00-90327



340,-
370,-



Queen Potato Baker

ca. 30 Kartoffeln backen + ca. 30 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders gute Hitzeverteilung durch 3 Heizkörper bei 2 Rosten • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • schwarz einbrennlackiert • Edelstahlbackkammer für leichte Reinigung • hitzeisolierte, Touch-friendly*-Reliefgussplatten verhindern die Verbrennungsgefahr von außen • Glasornamente und massive Messingverzierungen • dampfender Kessel als Schornstein • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer • inkl. 2 Gitterkorb-Roste mit Mechanismus gegen versehentliches Herausfallen

approx. 30 pcs. to bake + approx. 30 pcs. to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • results very even heat due to 3 heating elements for 2 grids • on/off switch • thermostat • lighted warming display • black enamelled • stainless steel baking chamber for easy cleaning • heat-insulated, touch-friendly-cast relief plates avoid danger of burning from the outside • glass ornaments and solid brass decorations • steaming kettle as a chimney • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer • incl. 2 basket-grids with mechanism against accidental tipping*

30 + 30 Kartoffeln // potatoes

230 V / 1,78 kW

430 x 430 x 700 mm

62 kg *

Made in Europe

05-51241

€ 3090,-



Queen Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Temperaturbereich 30-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • schwarz einbrennlackiert • Glasornamente und massive Messingverzierungen • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385x395 mm • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer

display for warm-keeping • temperature range 30-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • black enamelled • glass ornaments and solid brass decorations • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids à 385x395 mm • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer

230 V / 800 W

430 x 430 x 700 mm

35 kg *

Made in Europe

05-51242

€ 1750,-



Queen Marie

2 heiße und 2 kalte GN 1/6 Behälter (je 1,5 Liter) • thermostatische Regelung für 2 heiße Behälter • eutektische Kühlung für 2 kalte Behälter • massive Messingverzierungen • Gehäuse Edelstahl • schwarz einbrennlackiert

2 hot and 2 cold GN 1/6 containers (each 1,5 liters) • thermostat for 2 hot containers • eutectic cooling for 2 cold containers • solid brass decorations • stainless steel casing • black enamelled

230 V / 500 W

430 x 370 x 170 mm

13,5 kg

Made in Europe

05-51243

€ 684,-



BakeMaster Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • 2 Umluftmotoren • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • komplett wärmeisoliert • Tür-Doppelverglasung • Betriebstemperatur 0°-300°C • Timer bis zu 2 Stunden • auch für andere Backprodukte wie Baguettes oder Brötchen geeignet • inkl. 4 Gitterkorb-Roste

approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • 2 air circulation motors • on/off switch • thermostat • lighted warming display • completely heat insulated • double-glazed door • working temperature 0°-300°C • timer up to 2 hours • also suitable for other baking products like baguettes and buns • incl. 4 basket-grids

60 + 60 Kartoffeln // potatoes

230 V / 3 kW 660 x 600 x 880 mm 70 kg *

Made in Europe # 05-51218 € 2437,-



Bake King Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schauenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application

60 + 60 Kartoffeln // potatoes

230 V / 3 kW 510 x 580 x 750 mm 42 kg *

Made in Europe # 05-51214 € 2250,-



Rückseite // back

Bake King Mini

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders platzsparend • Gehäuse schwarz pulverbeschichtet • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schauenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • extra space-saving • black powder-coated casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application

25 + 25 Kartoffeln // potatoes

230 V / 2,5 kW 455 x 505 x 643 mm 31 kg *

Made in Europe # 05-51206 € 1995,-



Rückseite // back

KARTOFFELÖFEN

POTATO OVENS



King Edward Majestic

ca. 100 Kartoffeln backen + ca. 100 Kartoffeln warmhalten
 • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Gitterkorb-Roste

approx. 100 potatoes to bake + approx. 100 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • incl. 3 basket-grids

-  100 + 100 Kartoffeln // potatoes
-  590 x 590 x 1200 mm
-  400 V / 6 kW
-  Made in Europe
-  85 kg *
-  # 05-51205
-  € 4990,-




Rückseite // back

King Edward Classic 50

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten
 • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • Timer bis 90 Min. • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Roste • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • timer up to 90 min. • lighted warming display • incl. 3 grids • back with display window and black glass menu board for counter application

-  50 + 50 Kartoffeln // potatoes
-  510 x 540 x 750 mm
-  230 V / 2,6 kW
-  Made in Europe
-  42 kg *
-  # 05-51213
-  € 2790,-



King Edward Potato Baker

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 320x370x280 mm • inkl. 3 Roste

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 320x370x280 mm • incl. 3 grids

| | | | |
|--------------------------------|--------------|--------------------|---------|
| 50 + 50 Kartoffeln // potatoes | 230 V / 3 kW | 520 x 560 x 810 mm | 55 kg * |
| Made in Europe | # 05-51212 | € 3450,- | |



King Edward Potato Baker klein // small

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 275x280x200 mm • inkl. 2 Roste

approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 275x280x200 mm • incl. 2 grids

| | | | |
|--------------------------------|----------------|--------------------|---------|
| 25 + 25 Kartoffeln // potatoes | 230 V / 2,5 kW | 460 x 480 x 584 mm | 45 kg * |
| Made in Europe | # 05-51202 | € 2998,- | |



King Edward Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Farbe Bordeaux-Rot • Innenbeleuchtung • inkl. 3 verchromte Roste à 460x440 mm • für ca. 80 Kartoffeln oder andere Produkte

display for warm-keeping • claret red colour • interior lighting • incl. 3 chromed grids à 460x440 mm • for approx. 80 potatoes or other products

| | | |
|-----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 1,45 kW | 515 x 533 x 640 mm | 39 kg * |
| Made in Europe | # 05-51215 | € 1995,- |



HEIßLUFTÖFEN CONVECTION OVENS

Heißluftöfen Convection Ovens

Gehäuse Edelstahl • Innen Edelstahl mit abgerundeten Ecken • Zeitschaltuhr mit Einstellung für Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • Thermostat 30-260°C • Innenbeleuchtung • Türfassung aus elastischem Technopolymer • hochqualitative Scharniere • ProtekSAFE-Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und kühles Gehäuse)

stainless steel casing • stainless ovenchamber with round corners • timer with switch for continuous operation • pilot light • thermostat 30-260°C • interior lighting • door frame made of elastic technopolymer • high-quality hinges • ProtekSAFE technology: highest thermal efficiency and work safety (constant cool door and casing from outside)



Domenica mit AIR.Plus Turbo-Umkehrmotor
Domenica with AIR.Plus turbo reversing motor

Made in Europe

| A Roberta | 3x 342 x 242 mm | 3x Backbleche inkl. baking trays incl. | 230 V / 2,62 kW | 480 x 523 x 402 mm | 16 kg * | 00-00866 | 545,- |
|-------------------|-----------------|--|-----------------|--------------------|---------|----------|--------|
| B Anna | 4x 470 x 330 mm | 4x | 230 V / 3 kW | 600 x 587 x 472 mm | 22 kg * | 00-00868 | 635,- |
| C Domenica | 4x 600 x 400 mm | - | 400 V / 5,3 kW | 800 x 706 x 472 mm | 44 kg * | 00-00869 | 1120,- |

Heißluftöfen Convection Ovens

Gehäuse Edelstahl • Innen Emaille • Ein-/Ausschalter • Zeitschaltuhr • Kontrollleuchten • Thermostat 0-270°C • Innenbeleuchtung • Innenmaß 650x490x360 mm (geeignet für 1/1 GN) • inkl. 4 Roste

stainless steel casing • enameled ovenchamber • on/off switch • timer • pilot lights • thermostat 0-270°C • interior lighting • interior size 650x490x360 mm (suitable for 1/1 GN) • incl. 4 grids



Turano mit 2 Turbo-Umkehrmotoren und Festwasseranschluss für Beschwadung
Turano with 2 turbo reversing motors and direct water injection for humidity

Made in Europe

| A Posanto | 4x 600 x 400 mm | 4x Backbleche inkl. baking trays incl. | 230 V / 3,4 kW | 890 x 700 x 515 mm | 65 kg * | 05-00815 | 1560,- |
|------------------|-----------------|--|----------------|--------------------|---------|----------|--------|
| B Turano | 4x 600 x 400 mm | 4x | 400 V / 6,2 kW | 890 x 700 x 515 mm | 65 kg * | 05-00817 | 1999,- |

Aluminium-Backbleche // Aluminium Baking Trays

| 342 x 242 mm | 01-00761 | 14,- ▲ |
|--------------|----------|---------|
| 470 x 330 mm | 01-00775 | 15,20 ▲ |
| 600 x 400 mm | 01-00771 | 26,50 ▲ |

Bleche Abbildung ähnlich
trays similar to illustration

Verchromte Backroste // Chromed Baking Grids

| 342 x 242 mm | 01-00762 | 14,- ▲ |
|--------------|----------|---------|
| 470 x 330 mm | 01-00774 | 16,50 ▲ |
| 600 x 400 mm | 01-00773 | 20,20 ▲ |

Roste Abbildung ähnlich
grids similar to illustration

Pizzaofen Rustica
Pizza Oven Rustica

für 4 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • großes Thermometer an Gerätefront

for 4 pizzas à Ø 32 cm • interior size 660x660x150 mm • aluminium interior • stainless steel front • door with window • interior lighting • fire brick bottom • top and bottom heating separately adjustable • large thermometer at the front

- 4x Ø 32 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)
- 400 V / 5,6 kW
- 917 x 850 x 343 mm
- 79 kg *
- Made in Europe
- # 00-30153
- € 1195,-



Pizzaofen Grande
Pizza Oven Grande

für 8 Pizzen à Ø 34 cm • Backkammer 700x700x145 mm • Gehäuse Pulverbeschichteter Stahl • Innenkammer und Front aus Edelstahl • Federunterstützte Türen mit Sichtfenster • hochwertige 30 mm Mineralwoll-Isolierung • E.G.O.® Thermostate und Heizkörper • Jumo Pyrometer • Innenbeleuchtung • massiver Schamottsteinboden 11 mm + 3 mm Riffelung • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • große Themometer an Gerätefront

for 8 pizzas à Ø 34 cm • interior size 700x700x145 mm • powdercoated steel casing • stainless steel interior and front • spring-mounted doors with windows • 30 mm thick high quality mineral wool insulation • E.G.O.® thermostats and heating elements • Jumo pyrometer • interior lighting • massive fire brick bottom 11 mm + 3 mm riffles • top and bottom heating separately adjustable • large thermometers at the front

- 8x Ø 34 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)
- 400 V / 9,6 kW
- 980 x 910 x 760 mm
- 169 kg *
- Made in Germany
- # 00-30155
- € 2330,-



Pizza Quarz 430S

für 1 Pizza à Ø 40 cm • Backkammer 430x430x110 mm • Edelstahl • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 0° bis +350°C • Infrarot-Quarzsyst. • Timer mit Einstellung für durchgängigen Betrieb • Schamottsteinboden • Kontrollleuchten

for 1 pizza à Ø 40 cm • interior size 430x430x110 mm • stainless steel made • top and bottom heating separately adjustable 0° up to +350°C • infrared quartz system • timer with lock position for continuous application • fire brick bottom • pilot lights

- 1x Ø 40 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)
- 230 V / 3 kW
- 670 x 580 x 270 mm
- 30 kg *
- Made in Europe
- # 05-30182
- € 858,-



Pizzaschaufel // Pizza Shovel

Edelstahl • Stiellänge 1 Meter // stainless steel • stick length 1 meter

| | | # | € |
|-----------------|--------------|----------|------|
| rund // round | Ø 310 mm | 05-90297 | 46,- |
| eckig // square | 300 x 300 mm | 05-90298 | 54,- |

Made in Europe





Pizza-Vitrine
Pizza Display Cabinet

Edelstahl • rundum verglast • Regler 0° bis +90°C • Schubfach für Wasser • drehende Gitter à Ø 380 mm • Ein-/Ausschalter

stainless steel casing • 4 sides glazed • thermostat 0° up to +90°C • drawer for water • rotating grids à Ø 380 mm • on/off switch

- 3x Ø 38 cm
- 230 V / 600 W
- 465 x 430 x 600 mm
- 15 kg *
- Made in Europe
- # 05-30185
- € 1179,-



A



B

Pizzaofen Mini
Pizza Oven Mini

Gehäuse Edelstahl • mit Schamottsteinboden • mit Timer • Temperaturbereich bis +300°C • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm

stainless steel casing • fire brick bottom • with timer • temperature range up to +300°C • interior oven size 410 x 370 x 90 mm

| | Anzahl Pizzen number of pizzas | 230 V / 2 kW | 550 x 430 x 245 mm | 18 kg * | # 00-30184 | € 450,- |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|--------------------|---------|------------|---------|
| A Mini 1 | 1x Ø 35 cm | 230 V / 2 kW | 550 x 430 x 245 mm | 18 kg * | 00-30184 | 450,- |
| B Mini 2 | 2x Ø 35 cm | 230 V / 3 kW | 550 x 430 x 375 mm | 34 kg * | 00-30189 | 660,- |

Teigausrollmaschinen
Dough Rollers

Gehäuse Edelstahl • Rollenverstellung für verschiedene Teigstärken 1-4 mm

stainless steel casing • adjustment of the rolls for different dough thickness 1-4 mm thickness



A + B



C



gerader Teig für eckige Bleche
straight dough for square trays

Made in Europe

| | Teiggröße dough size | Teiggewicht dough weight | 230 V / 250 W | 460 x 380 x 635 mm | 27 kg * | # 00-51130 | € 1238,- |
|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|---------------|--------------------|---------|------------|----------|
| A Rialto 310 | Ø 140 - 300 mm | 80-210 g | 230 V / 250 W | 460 x 380 x 635 mm | 27 kg * | 00-51130 | 1238,- |
| B Rialto 420 | Ø 260 - 400 mm | 210-700 g | 230 V / 375 W | 560 x 410 x 740 mm | 38 kg * | 00-51131 | 1415,- |
| C Rialto 420RP | 260 - 400 mm | 210-700 g | 230 V / 375 W | 560 x 410 x 700 mm | 38 kg * | 00-51132 | 1508,- |



Nudelkocher, 20 Liter

Pasta Cooker, 20 liters

Wasser-Ablaßhahn • Abdeckung • Kontrollleuchte • Korbmaße: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • auch als Reiskocher verwendbar • inkl. Körbe

drain tap • cover • pilot light • size of baskets: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • also suitable as rice cooker • incl. baskets

| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 3 kW | 380 x 500 x 340 mm | 14 kg |
| Made in Europe | # 05-00049 | € 1090,- |



Nudelkocher, 7 Liter

Pasta Cooker, 7 liters

Edelstahl • Beckenmaß 240x300x200 mm • Thermostat bis 110°C • inkl. 1 Korb à 210x235x100 mm

stainless steel • basin 240x300x200 mm • thermostat up to 110°C • incl. 1 basket à 210x235x100 mm

| | | |
|----------------|--------------------|---------|
| 230 V / 3,4 kW | 270 x 420 x 300 mm | |
| 9 kg | # 00-30628 | € 415,- |



Nudelkocher, 10 Liter

Pasta Cooker, 10 liters

Edelstahl • besonders effizienter Heizkörper • Thermostat +30° bis +120°C • Sicherheitsthermostat • Ablaufhahn • inkl. 1 Edelstahlkorb 140x190x150 mm

stainless steel • high efficient radiant heating element • thermostat +30° up to +120°C • safety thermostat • drain tap • incl. 1 stainless steel basket à 140x190x150 mm

| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 3 kW | 400 x 450 x 290 mm | 14 kg |
| Made in Europe | # 05-30638 | € 1050,- |



Ersatzkorb // Spare Basket

| | |
|---------------|-----------|
| # 06-30638-00 | € 110,- ▲ |
|---------------|-----------|



Pasta Station

Edelstahl • inkl. 4 Körbe à 1 Liter • Kochzeit je Korb einstellbar • mit akustischem Signal • Beckeninhalt 8 Liter • Festwasseranschluss R 1/2" • Wasserzulauf über Wahlschalter • Füße 15 mm höhenverstellbar

stainless steel • incl. 4 baskets à 1 liter • cooking time for each basket adjustable • with an acoustic signal • basin capacity 8 liters • permanent water connection R 1/2" • water inlet through selector switch • feet 15 mm height-adjustable

| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 3,2 kW | 520 x 340 x 600 mm | 30 kg * |
| Made in Europe | # 00-30636 | € 1750,- |





Nudelmaschinen
Noodle Machines

zum Kneten und Ausrollen verschiedener Pastasorten mit Ei • auswechselbare Scheiben nicht im Lieferumfang enthalten • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Schraube in Messing-/Bronzelegierung • Mikroschalter am Behälterdeckel • Behälter und Kneithaken aus Edelstahl

for kneading and shaping of different pasta shapes with eggs • changeable disks not included • casing with scratchproof paint • brass/bronze alloy screw • micro switch on lid • container and kneading hook stainless steel made

MPF 4 mit elektrischem Nudelteigschneider (nicht nachrüstbar, nicht für andere Modelle erhältlich)

MPF 4 with electronic pasta cutter (not afterwards attachable, not available for the other models)



| | Behälter container | 5 kg / h | Pasta-Scheibe pasta nozzle | 230 V / 300 W | 250 x 480 x 290/460 mm | 18 kg * | # | € |
|------------------|--------------------|-----------|----------------------------|---------------|------------------------|---------|-----------------|---------------|
| A MPF 1.5 | 1,5 kg | 5 kg / h | Ø 50 mm | 230 V / 300 W | 250 x 480 x 290/460 mm | 18 kg * | 05-50742 | 1550,- |
| B MPF 2.5 | 2,5 kg | 8 kg / h | Ø 57 mm | 230 V / 370 W | 260 x 600 x 380/560 mm | 30 kg * | 05-50754 | 2105,- |
| C MPF 4 | 4 kg | 13 kg / h | Ø 57 mm | 400 V / 750 W | 350 x 760 x 450/640 mm | 42 kg * | 05-50741 | 4210,- |

Auswechselbare Scheiben (grün für MPF 1.5, grau für MPF 2.5 + MPF 4)
Changeable disks (green for MPF 1.5, grey for MPF 2.5 + MPF 4)

Casereccie
9 x 5 mm
MPF 1.5:
06-50742-00 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-00 77,50 ▲

Fusilli
Ø 9 mm
MPF 1.5:
06-50742-01 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-01 77,50 ▲

Pappardelle
16 mm
MPF 1.5:
06-50742-02 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-02 77,50 ▲

Gnocchi
Ø 12 mm
MPF 1.5:
06-50742-03 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-03 77,50 ▲

Bucatini
Ø 4 mm
MPF 1.5:
06-50742-04 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-04 77,50 ▲

Maccheroni
Ø 8,5 mm
MPF 1.5:
06-50742-05 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-05 77,50 ▲

Capelli d'Angelo
Ø 1 mm
MPF 1.5:
06-50742-06 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-06 77,50 ▲

Spaghetti
Ø 2 mm
MPF 1.5:
06-50742-07 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-07 77,50 ▲

Tagliolini
Ø 3 mm
MPF 1.5:
06-50742-08 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-08 77,50 ▲

Fettuchine
8 mm
MPF 1.5:
06-50742-09 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-09 77,50 ▲

Pasta Sfoglia
MPF 1.5 (Ø 135 mm):
06-50742-10 77,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4 (Ø 155 mm):
06-50754-10 94,50 ▲

Cannellone
Ø 25 mm
MPF 1.5:
06-50742-11 63,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-11 77,50 ▲



Spätzlehobel Spätzle Grinder

für große Töpfe bis Ø 40 cm • Perforation Ø 8 mm
for large pots up to Ø 40 cm • perforation Ø 8 mm

540 x 125 x 165 mm

2 kg

05-90060

€ 138,-



Nudelteigausroller Pasta Roll Machine

Gehäuse verchromter Stahl • Gerät zur Herstellung verschiedener Teigstärken • Ein-/Ausschalter • Rollenlänge 220 mm • Rollenöffnung 0-5 mm • auswechselbare Schneidmesser (nicht im Lieferumfang enthalten)

chromed steel casing • machine rolls different pasta to varying thickness • on/off switch • roller length 220 mm • roller gap 0-5 mm • changeable cutting blades in different sizes (not included)

230 V / 270 W

15 kg

350 x 340 x 260 mm

05-50745 N

Made in Europe

€ 2310,-



Nudelschneidmesser // Pasta Cutting Blades

Mit den optional montierbaren Schneidmessern können Sie Ihre Pasta sofort in gleichmäßige Nudelstreifen schneiden.

You can cut your pasta directly into even strips with the optional mountable cutting blades.

| | # | € |
|--------|-------------|---------|
| 1,5 mm | 06-50745-01 | 175,- ▲ |
| 2 mm | 06-50745-02 | 175,- ▲ |
| 4 mm | 06-50745-03 | 175,- ▲ |
| 6,5 mm | 06-50745-04 | 175,- ▲ |
| 12 mm | 06-50745-05 | 175,- ▲ |



Käse- und Paniermehltreibe Cheese and Breadcrumbs Grinder

Gehäuse Aluminium • Rolle Edelstahl • Ein-Ausschalter • Reibbehälter 105x65 mm • ca. 20 kg/Std.

aluminium casing • stainless steel roll • on/off switch • container 105x65 mm • approx. 20 kg/h

230 V / 370 W

8 kg

270 x 230 x 310 mm

05-50263

Made in Europe

€ 479,-





Mini-Handstabmixer

Mini Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 270 mm aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 13.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 270 mm stainless steel made • speed up to 13000 rpm

| | | |
|----------------|--------------------|---------|
| 230 V / 250 W | 135 x 100 x 600 mm | 2,2 kg |
| Made in Europe | # 05-50715 | € 239,- |

Handstabmixer

Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 400 mm und Schneebesen aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 11.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 400 mm and whisk stainless steel made • speed up to 11000 rpm

| | | |
|----------------|------------------------|---------|
| 230 V / 400 W | 155 x 120 x 710/790 mm | 4,5 kg |
| Made in Europe | # 05-50710 | € 525,- |

Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710 // Additional Mix Bars for 05-50710

| | | | |
|--------|----------|---------|--|
| 500 mm | 06-50711 | 165,- ▲ | |
| 600 mm | 06-50712 | 195,- ▲ | |



D+E



A+B+C

Teigknetmaschine

Rotary Kneader

dickwandiges, schweres Gehäuse • kratzfeste, lebensmittelechte Epoxypulverbeschichtung • geschmiedete Spirale • leistungsstarker, belüfteter Motor • Antrieb durch verstärkte Kette •

Modelle TR: Ölbad-Getriebe, Deckel mit Öffnung für das Zugeben von Zutaten während des Betriebs

thick and heavy casing • scratch resistant powder coating • forged spiral tool • high efficiency ventilated motor • reinforced chain drive •
Models TR: oil-bath gear box, lid with opening to add ingredients during operation)

Made in Europe

| | | Schüssel bowl | | | | | |
|---------------|------------------|------------------|----------------|-------------------------|----------|-----------------|---------------|
| A 5C | 7 Liter / 4 kg | Ø 265 x h 140 mm | 230 V / 370 W | 280 x 505 x 440/670 mm | 36 kg * | 05-50730 | 1230,- |
| B 10C | 12 Liter / 8 kg | Ø 280 x h 190 mm | 230 V / 370 W | 305 x 580 x 560/825 mm | 44 kg * | 05-50731 | 1385,- |
| C 15C | 16 Liter / 12 kg | Ø 320 x h 200 mm | 230 V / 550 W | 340 x 590 x 560/850 mm | 48 kg * | 05-50732 | 1445,- |
| D 20TR | 21 Liter / 17 kg | Ø 360 x h 210 mm | 400 V / 1,1 kW | 400 x 751 x 635/1125 mm | 88 kg * | 05-50733 | 2090,- |
| E 30TR | 32 Liter / 25 kg | Ø 400 x h 260 mm | 400 V / 1,7 kW | 440 x 823 x 710/1260 mm | 109 kg * | 05-50734 | 2350,- |

Fleischwolf 160 Meat Mincer 160

160 kg/Std. • Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl • Schneidgruppe aus Edelstahl zerlegbar • inkl. Lochscheibe mit 6 mm-Lochung • Einfüllöffnung Ø 52 mm • selbstschärfendes Edelstahlmesser

160 kg/h • stainless steel and aluminium casing • cutting parts stainless steel made are removable • incl. exchangeable disk with Ø 6 mm perforation • meat inlet Ø 52 mm • self-sharpening stainless steel blade



⚡ 230V / 750W 📏 400x250x460 mm 📦 21 kg
 🇪🇺 Made in Europe # 05-50261 € 999,-

Fleischwolf 300RS Meat Mincer 300RS

300 kg/Std. • Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl • Schneidgruppe aus Edelstahl zerlegbar • inkl. Lochscheibe mit 6 mm-Lochung • Einfüllöffnung Ø 52 mm • selbstschärfendes Edelstahlmesser

300 kg/h • stainless steel and aluminium casing • cutting parts stainless steel made are removable • incl. exchangeable disk with Ø 6 mm perforation • meat inlet Ø 52 mm • self-sharpening stainless steel blade



⚡ 230V / 1,1 kW 📏 410x310x520 mm 📦 32 kg *
 🇪🇺 Made in Europe # 05-50262 € 1595,-

| Lochscheiben Perforated Disks | # | € |
|----------------------------------|-------------|---------|
| Ø 2 mm Perforation | 06-50261-01 | 75,- ▲ |
| Ø 4,5 mm Perforation | 06-50261-02 | 50,- ▲ |
| Ø 8 mm Perforation | 06-50261-03 | 51,50 ▲ |

Vertikal- Wurstfüller

Vertical Sausage Filler

Edelstahl • 3 Liter • vertikal • inkl. 3 Füllrohre Ø 14/20/30 mm

stainless steel • 3 liters • vertical • incl. 3 funnels Ø 14/20/30 mm



📏 300/420 x 220/420 x 560/760 mm
 📦 10kg # 05-90418 € 442,-



🇪🇺 Made in Europe

Wurstfüller XM Sausage Filler XM

Edelstahl • inkl. 3 Tüllen Ø 10 / 18 / 25 mm • verzinktes Zahnradgehäuse • Zahnräder gehärteter und geschliffener Stahl mit 4 hermetischen Lagern • Umsetzungssystem mit Doppelgeschwindigkeit • Kolben mit Entlüftungsventil • Tüllen und Kolben aus lebensmittelechtem Nylon

stainless steel • incl. 3 funnels Ø 10 / 18 / 25 mm • galvanised gear box • round and tempered steel gears with 4 sealed bearings • double speed gear • piston with air exhaust valve • funnels and piston made of food safe nylon

| | 📏 | 📦 | # | € |
|----------|--------------------|-------|----------|--------|
| 8 Liter | 680 x 240 x 220 mm | 24 kg | 05-90034 | 930,- |
| 16 Liter | 820 x 280 x 250 mm | 31 kg | 05-90035 | 1080,- |

Manuelle Aufschnittmaschinen

Manual Food Slicer

Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot lackiert • schnelle und leichte Reinigung • eingebauter Messerschärfer • Schutzring am Messer • Standfuß nicht im Lieferumfang enthalten

casing aluminium with steel parts • red painted • quick and easy cleaning • built-in blade sharpener • protection ring at blade • base not included



Made in Europe

Made in Europe



Toscana 350

klassische Eleganz trifft auf moderne Linien und ergonomisches Design • edle Ablagefläche aus gehärtetem Glas • großzügiger Abstand zwischen Klinge und Motorblock vereinfacht Handling und Reinigung

classic elegance meets modern lines and ergonomic design • fine tray made of strengthend glass • large-scale space between blade and motor block for easier handling and cleaning

Prosciutto 300

traditionelles italienisches Design der 20er Jahre • ein Blickfang mit Ausstrahlung für Restaurants oder Feinkostläden • hygienische Ablagefläche aus Kunststoff

traditional Italian design of the 20s • an eye-catcher with charisma for restaurants or delicatessen • tray made of hygienic plastic

| | Messer Ø Blade Ø | Schnittlänge cutting length | Schnitthöhe cutting height | Schnittstärke cutting thickness | | kg | # | € |
|-----------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-----------|----------|--------|
| Prosciutto 300 | 300 mm | 230 mm | 190 mm | 0-20 mm | 700 x 600 x 740 mm | 45,5 kg * | 05-50785 | 4280,- |
| Toscana 350 | 350 mm | 330 mm | 255 mm | 0-30 mm | 592/910 x 180/780 x 615 mm | 72 kg * | 05-50768 | 5300,- |

| | | | kg | # | € |
|------------------------------------|--------------------------------|--------------------|----------|----------|--------|
| Standfuß für Prosciutto 300 | Base for Prosciutto 300 | 560 x 375 x 800 mm | 72 kg * | 06-50785 | 1585,- |
| Standfuß für Toscana 350 | Base for Toscana 350 | 710 x 710 x 865 mm | 130 kg * | 06-50768 | 1075,- |



Horizontaler Cutter Katana 12

Horizontal Cutter Katana 12

komplett aus AISI 304 Edelstahl • leistungsstarker Motor mit Belüftung für Dauereinsatz • 1440 U/Min. • Edelstahlschüssel, Deckel und Klingen zur Reinigung leicht entnehmbar • Kapazität 12 Liter / 9 kg • inkl. 3 Klingen (normal, gezahnt, stumpf) für verschiedene Anwendungen • höchster Schutz gegen das Eindringen von Flüssigkeiten an der Achse

completely made of AISI 304 stainless steel • powerful ventilated motor for continuous operation • 1440 rpm • stainless steel bowl, lid and blades easily removable for cleaning • capacity 12 liters / 9 kg • incl. 3 blades (normal, serrated, blunt) for different applications • maximum protection against liquid infiltration on the shaft



| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| 230 V / 750 W | 902 x 680 x 850 mm | 75 kg * |
| Made in Europe | # 05-50799 | € 3990,- |

Cutter C4 + C6

komplett aus AISI 430 Edelstahl • leistungsstarker Motor mit Belüftung für Dauereinsatz • 2800 U/Min. • optimale thermische Isolation der Nahrungsmittel: Motor und Behälter räumlich getrennt, Behälter mit thermischem Boden • Klingen aus gehärtetem Messer Stahl • Deckel aus transparentem Lexan mit Einfüllöffnung

completely made of AISI 430 stainless steel • powerful ventilated motor for continuous operation • 2800 rpm • best thermal insulation of the food: motor and container separated, container with thermal bottom • blades made of tempered knife steel • lid made of transparent lexan with opening to add ingredients



| | | | | | | |
|----------------|--------------------|---------------|--------------------|-------|-----------------|---------------|
| Made in Europe | Kapazität capacity | | | | | |
| C4 | 1,5 Liter | 230 V / 350 W | 365 x 305 x 255 mm | 10 kg | 05-50797 | 925,- |
| C6 | 3,1 Liter | 230 V / 350 W | 365 x 305 x 320 mm | 11 kg | 05-50798 | 1133,- |

Presshamburger

Hamburger Press

Fleischpresse aus Aluminium • für Hamburger-Patties Ø 100 mm à ca. 80-100 g
aluminium made meat press • for hamburger patties Ø 100 mm of approx. 80-100 g

| | | |
|--|--------------------|-----------|
| 7 kg | 190 x 300 x 285 mm | |
| Made in Europe | # 05-83000 | € 370,- |
| 1000 Folien für Fleisch 1000 Foils for Meat | # 9-83000-00 | € 39,90 ▲ |





Made in Europe

Parma Aufschnittmaschine

Parma Slicer

Schrägschneidemaschine mit handbetriebenem Schlitten • entwickelt für den Betrieb in kleinen Räumen mit wenig Platz • aus eloxiertem Aluminium mit Kunststoffteilen • Messer aus gehärtetem Stahl • Riemenantrieb • integrierter Messerschärfer • optional als Zubehör: antihaftbeschichtetes Messer und Messerentnahmewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)

manual gravity slicer • designed for the usage in small rooms with little space • made of anodized aluminum with plastic parts • blade made of strengthened steel • belt-driven • Integrated knife sharpener • optional accessories: non-stick coated blade and blade removal tool (not included)

| Messer Ø Blade Ø | Schnittlänge cutting length | Schnitthöhe cutting height | Schnittstärke cutting thickness | ⚡ | W | kg | # | € |
|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------|------------------------|---------|------------|--------|
| 250 mm | 220 mm | 160 mm | 0-16 mm | 230 V / 150 W | 480/710x440x395/430 mm | 16 kg | * 05-50770 | 779,- |
| 300 mm | 250 mm | 205 mm | 0-16 mm | 230 V / 270 W | 570/640x540x470/545 mm | 26,5 kg | * 05-50771 | 1175,- |
| 350 mm | 300 mm | 260 mm | 0-16 mm | 230 V / 370 W | 695/770x580x500/640 mm | 42 kg | * 05-50772 | 2199,- |

Antihaftbeschichtetes Messer

Non-stick coated Blade

für Parma Aufschnittmaschine • aus gehärtetem Stahl • mit Antihaftbeschichtung • für problemfreies Schneiden sogar von Käse ohne zu kleben • einfache Reinigung der antihaftbeschichteten Fläche

for Parma Slicer • made of strengthened steel • with non-stick coating • even for the cutting of cheese without sticking • easy cleaning of the non-stick coated surface



| Messer Ø Blade Ø | # | € |
|---------------------|-------------|---------|
| 250 mm | 06-50770-01 | 169,- ▲ |
| 300 mm | 06-50771-01 | 235,- ▲ |
| 350 mm | 06-50772-01 | 269,- ▲ |

Messerentnahmewerkzeug

Blade Removal Tool

für Parma Aufschnittmaschine • für die sichere Entnahme und ein sicheres Einsetzen der Messer • die Scheibe bedeckt den Klingenrand und schützt so vor Verletzungen • der Vorgang des Klingenwechsels benötigt kaum Zeit

for Parma Slicer • for the safe removal and insertion of the blade • the disk covers the rim of the blade to prevent the danger of injuring • only little time is required for the process of blade changing



| ➔ | # | € |
|--------|-------------|--------|
| 250 mm | 06-50770-00 | 55,- ▲ |
| 300 mm | 06-50771-00 | 55,- ▲ |
| 350 mm | 06-50772-00 | 55,- ▲ |

GEMÜSESCHNEIDER

VEGETABLE CUTTER



Multi-Gemüseschneider

Multi Vegetable Cutter

Edelstahlgehäuse mit Aluminiumteilen • Maße Einfüllschacht 85x170 mm
 • 1.400 U/Min. • 0,75 PS • Auswurfscheibe Ø 200 mm • Schneidscheiben nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing with aluminium parts • size of filling shaft 85x170 mm
 • 1.400 rpm • 0.75 hp • throw off disk Ø 200 mm • cutting disks not included

- 230 V / 550 W
- 20 kg
- 235 x 550 x 560 mm
- # 05-50756
- Made in Europe
- € 955,-



X 1-8: Verstellbare Schneidscheibe X 1-8 06-50756-00 € 199,- ▲
 für 1-8 mm • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

X1-8: Adjustable Disk
 for 1-8 mm • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



E: Schneidscheiben E 1 06-50756-01 € 72,- ▲
 für dünne und dicke Scheiben • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

E: Cutting Disk
 for thin and thick slices • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



H: Raffelscheiben H 4 06-50756-09 € 102,- ▲
 fein / mittelfein • für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H: Raffle Disks
 fine / medium fine • for cabbage, carrots, potatoes



H: Wellenschneidscheiben H 10 06-50756-12 € 102,- ▲
 für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H: Wave Cutting Disks
 for kohlrabi, carrots, potatoes



Z: Scheiben für Julienne Z 2 06-50756-13 € 72,- ▲
 Z 3 06-50756-14 € 72,- ▲
 Z 4 06-50756-15 € 72,- ▲
 Z2 & Z3 für Rösti, Äpfel, Rüben, Weißkohl • Z4 für Schokolade, Emmentaler

Z: Disks for Julienne
 Z2 & Z3 for hash browns, apples, turnip, cabbage • Z4 for chocolate, emmentaler



Z: Reibscheibe Z 7 06-50756-16 € 72,- ▲
 für Mozzarella und Pizzakäse

Z: Grating Disk
 for mozzarella and pizza cheese



S: Schneidscheibe S 1 06-50756-18 € 72,- ▲
 für weiche Produkte, z.B. Gurken, Bananen

S: Cutting Disk
 for soft products like cucumber, bananas



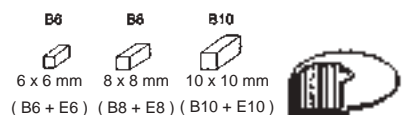
V: Reibscheibe V 06-50756-20 € 72,- ▲
 für Paniermehl, Nüsse, Schokolade, Mandeln, Parmesankäse, Reibekuchen

V: Grating Disk
 for breadcrumbs, nuts, chocolate, almonds and parmesan cheese



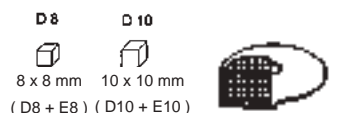
B: Raffeleinsatz B 6 06-50756-21 € 93,- ▲
 für Stifte wie z.B. Pommes und versch. Gemüse • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

B: Raffle Insert
 for fries and vegetable sticks • only applicable with cutting disks (E)



D: Würfeinsatz D 8 06-50756-24 € 102,- ▲
 für Gemüse und Kartoffeln • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

D: Cube Insert
 for vegetable and potatoes • only applicable with cutting disks (E)



SALAT- UND GEMÜSESCHNEIDER

SALAD AND VEGETABLE CUTTERS



8x 1/8



4x 1/4



6x 1/6



Tomatenteiler

Tomato Cutter

Edelstahl • Hartkunststoffteile • auch geeignet für Früchte ohne Steine oder Eier • verschiedene Ausführungen: für Achtel-, Viertel- oder Sechstel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made with duro plastic parts • also suitable for fruits without pips or for eggs • different models: for cutting eighth, sixth or quarters • GN container not included



| | | | # | € |
|-----|--------------------|------|------------|-------|
| 1/8 | 260 x 380 x 580 mm | 3 kg | 05-90063 | 250,- |
| 1/4 | 260 x 380 x 580 mm | 3 kg | 05-90063-4 | 250,- |
| 1/6 | 260 x 380 x 580 mm | 3 kg | 05-90063-6 | 250,- |



Tomatenschneider

Tomato Cutter

Edelstahl • Schnittstärke 5,5 mm // *stainless steel* • cuts 5.5 mm thickness



Tomatenschneider

Tomato Cutter

Edelstahl • stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • Schnittdicke 5,5 mm

stainless steel made • stable construction of frame and guide rails • grinded teeth for a very clean cut • cutting thickness 5.5 mm

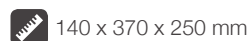


Lockenschneider

Curly Cutter

für Radies, Kartoffeln, Möhren, Rote Beete usw. • Breite verstellbar • Ausführung Edelstahl/Aluminium

for radishes, potatoes, carrots and beetroot etc. • width adjustable • stainless steel/aluminium parts





Gemüseschäler Vegetable Peelers

inkl. Ständer grau lackiert // incl. stand grey painted

Made in Europe

| Gurken | Cucumbers | h 480 mm | 2 kg | 05-10145 | 225,- |
|------------------------|----------------------|----------|------|-----------------|--------------|
| große Karotten | big carrots | h 480 mm | 2 kg | 05-10146 | 225,- |
| kleine Karotten | small carrots | h 480 mm | 2 kg | 05-10147 | 225,- |

Separate Klingeneinsätze ohne Ständer Separate Cutters without Stand

| Gurken | Cucumbers | 0,65 kg | 06-10145 | 150,- | |
|------------------------|----------------------|---------|-----------------|--------------|--|
| große Karotten | big carrots | 0,65 kg | 06-10146 | 150,- | |
| kleine Karotten | small carrots | 0,65 kg | 06-10147 | 150,- | |



A Salatschneider Lettuce Cutter

Edelstahl • Kunststoffteile • manuell • Schnittgröße 23x23 mm
• GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • plastic parts • manual • cuts squares of 23x23 mm • GN-container not included

420 x 300 x 700 mm 20 kg

Made in Europe 05-90287 1428,-

23 x 23 mm



Messersatz 12x100 mm Cutter 12x100 mm

alternativer Messersatz für den Salatschneider • Schnittgröße 100x12 mm • es wird immer ein Messersatz und ein Gegendrucker benötigt

alternative blade set for the Lettuce Cutter • cuts rectangles of 100x12 mm • there is always a blade set and a pusher needed

| B Messersatz | Blade Set | 9-90287-04 | 460,- | |
|-----------------------|------------------|-------------------|--------------|--|
| C Gegendrucker | Pusher | 9-90287-05 | 155,- | |

12 x 100 mm



Mandoline

Edelstahl/Kunststoff • rutschfeste Füße • 3 Einsätze für Scheiben (1,5 mm / 2,5 mm / 3,5 mm) + 2 Einsätze für Raspel/Stäbchen (3,5 mm / 7 mm)

stainless steel / plastic • non-slip feet • 3 inserts for slices (1,5 mm / 2,5 mm, 3,5 mm) + 2 inserts for sticks (3,5 mm / 7 mm)

400 x 130 x 145 mm

0,95 kg 00-90099 65,-





Ananasschäler
Pineapple Peeler

Edelstahl • Kopf und Enden der Frucht werden abgeschnitten • Frucht in Aufnahmefuß stecken • durch Hebeldruck wird die Frucht von der Schale und dem Innenkern befreit • Sicherheitssperre nach dem Heben des Hebels • Ausstechform für Ø 89 mm liegt bei • 1/1 GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • top and bottom of the fruit are to be cut off • the fruit is put into the unit • through a press on the lever the fruit will be separated from the peel and the seed • safety locking after lifting of the lever • cutting parts for Ø 89 mm are enclosed • 1/1 GN container not included

450 x 390 x 720 mm

18 kg

Made in Europe

05-50528

975,-

Klingeneinsätze // Cutters

es wird immer ein Messer und ein Gegendrücker benötigt
there is always a blade and a pusher needed

| | | # | € |
|-----------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Ø 74 mm Messer | Ø 74 mm Blade | 9-50528-00 | 127,50 ▲ |
| Ø 74 mm Gegendrücker | Ø 74 mm Pusher | 9-50528-01 | 127,50 ▲ |
| Ø 95 mm Messer | Ø 95 mm Blade | 9-50528-04 | 127,50 ▲ |
| Ø 95 mm Gegendrücker | Ø 95 mm Pusher | 9-50528-05 | 127,50 ▲ |
| Ø 102 mm Messer | Ø 102 mm Blade | 9-50528-06 | 127,50 ▲ |
| Ø 102 mm Gegendrücker | Ø 102 mm Pusher | 9-50528-07 | 127,50 ▲ |



Ananasschneider
Pineapple Cutter

Schält, entkernt und schneidet eine Spirale in einem Durchgang • Edelstahl • Kunststoffgriff

peels, removes the core and cuts a spiral at once • stainless steel • plastic handle

Ø 110 x h 240 mm

200 g

Made in Europe

05-50532

38,-

Frucht Elektroschäler
Electric Fruit Peeler

Kunststoffgehäuse • das Messer fährt beim Schneiden die Frucht systematisch ab • Ein-/Ausschalter • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

plastic casing • the blade goes systematically around the fruit at peeling • on/off switch • not suitable for permanent commercial use

230 V / 18 W

165 x 230 x 250 mm

2 kg

Made in Europe


05-10148

229,50

Zitrusschneider Lemon Cutter

ideal für Bars und Restaurants • Arbeitserleichterung beim Zubereiten von Cocktails und Cola oder für Fisch und Schnitzel • 4+1 Edelstahlmesser mit Schneidstärke 12 mm für halbe Scheiben oder Viertel-Scheiben aus halbierten Zitrusfrüchten • Edelstahl- und Kunststoffteile • Saugnapf-Füße

ideal for bars and restaurants • facilitates the preparation of cocktails and sodas or for fish and cutlets • 4+1 stainless steel blades with cutting thickness 12 mm for half slices or quarter slices from half citrus fruits • stainless steel and plastic parts • suction feet

 385 x h 400 mm

 2,1 kg

 Made in Europe

05-90279

€ 285,-



Caipirinha + Mojito

Cola oder Fischgerichte
sodas or fish dishes

Melonenteiler Melon Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile
• inkl. 2 Schneidaufsätze für Sechstel- und Achtel-Stücke
• nicht geeignet für Wassermelonen

stainless steel with plastic parts • melon cutter incl. 2 different cutters for sixth or eighth • not suitable for water melons



 Ø 270 x h 430 mm

 3 kg

 Made in Europe

05-50529

€ 278,-



Apfelschäler Apple Peeler

hochqualitativ • sehr stabile Metallausführung • schält und schneidet eine Spirale in einem Arbeitsgang

high quality • very solid metal design • peels and cuts a spiral at once

 315/390 x 125 x 210 mm

 2 kg

 Made in Europe

05-90061


€ 385,-

Apfelteiler Apple Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile
• schneidet in Achtel-Stücke
• GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with plastic parts • cuts into eighth • GN container not included



 380 x 350 x 580 mm

 3 kg

 Made in Europe

05-90283

€ 267,-

Orangenteiler Orange Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile •
schneidet in Sechstel-Stücke •
auch geeignet für Kartoffelspalten

stainless steel with plastic parts • cuts into sixth • also suitable for potato wedges



 390 x 350 x 400 mm

 2 kg

 Made in Europe

05-90284

€ 240,-

SANDWICH-TOASTERS

SANDWICH TOASTERS



Made in Europe

GN Sandwich Toaster

Innenmaß für GN-Schalen geeignet • Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung • Roste mit Griffen • patentiertes Schutzgitter für Quarzröhren

interior size suitable for GN trays • stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning • grids with handles • patent-protected protection grid for quartz tubes



Sandwich Toaster GN 3270 mit geschlossenem oberem Fach für noch schnellere Zubereitung

Sandwich Toaster GN 3270 with closed top part for even faster preparation

| | Innenmaß interior size | 230 V / 2,7 kW | 640 x 380 x 330 mm | 15 kg | # | € |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------|--------------------|-----------|--------------------|--------------|
| Sandwich Toaster GN 1270 | 1x 530 x 325 mm (1x 1/1 GN) | 230 V / 2,7 kW | 640 x 380 x 330 mm | 15 kg | 05-50313 GN | 510,- |
| Sandwich Toaster GN 3270 | 2x 530 x 325 mm (2x 1/1 GN) | 400 V / 4 kW | 640 x 380 x 475 mm | 18,5 kg * | 05-50314 GN | 650,- |

Sandwich Toaster

Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung

stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning



Made in Europe



| | Innenmaß interior size | 230 V / 2 kW | 450 x 285 x 305 mm | 10 kg | # | € |
|------------------------------|---------------------------|--------------|--------------------|-------|-----------------|--------------|
| Sandwich Toaster 1000 | 1x 345 x 245 mm | 230 V / 2 kW | 450 x 285 x 305 mm | 10 kg | 05-50315 | 295,- |
| Sandwich Toaster 2000 | 2x 345 x 245 mm | 230 V / 3 kW | 450 x 285 x 420 mm | 12 kg | 05-50316 | 435,- |

Baguetteschneider // Baguette Cutter

Edelstahl • für Brötchen und Baguettes • Vollschnitt oder Anschnitt • Innenmaß ca. 300x75 mm

stainless steel • for buns and baguettes • total or half cut • interior dimensions approx. 300x75 mm

| | | | |
|--------------|------|------------|---------|
| 600x110x80mm | 3 kg | # 05-90078 | € 299,- |
|--------------|------|------------|---------|



Made in Europe

Glaskeramik-Salamander PDS
Ceramic Glass Salamander PDS

Mit Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung. Das Geschirr oder die Teller müssen einfach auf dem Gerät platziert werden, bei Kontakt mit der Aktivierungsleiste heizt das Gerät. Bei Entnahme schaltet das Gerät wieder ab und spart so Energie • super-schnelles Aufheizen der Glaskeramik-Heizkörper auf 570°C in nur 5 Sekunden • einfache Reinigung: Rost, Aufwangschele und Kontaktleiste komplett entnehmbar • präzise Temperaturregelung von Warmhalten bis zum schnellen Aufheizen vor dem Servieren • Wählschalter für flexible Heizzonen (links/rechts/komplett) • Wählschalter für PDS oder Dauerbetrieb • Gehäuse Edelstahl • Rost 495x375 mm • Aufwangschele für Krümel und Fett

With Plate Detection System (PDS): Convenient auto-start without any switch operation. The plate just has to be placed with contact to the activation bar to start the heating process. The removal of the plate deactivates the heating elements to save energy • super fast heating up: 570°C in only 5 seconds • easy cleaning: grid, collecting tray and activation bar completely removable • precise temperature control from warm-keeping to quick heating-up before serving • switch for flexible heating zones (left/right/complete) • switch for PDS or continuous operation • stainless steel casing • grid 495x375 mm • crumb and juice collecting tray

energy-efficient



Made in Europe

| | | |
|--------------------|--------------|---------|
| 495 x 375 mm | 230 V / 3 kW | 56 kg * |
| 600 x 640 x 590 mm | 05-50370 | 2338,- |

Salamander SE

Gehäuse und Sammelschale für Krümel und Fett aus Edelstahl • Schale und Rost abnehmbar • verstellbares Oberteil • Heizkörper zur leichten Reinigung herunterklappbar • Wandkonsolen für Wandbefestigung auf Anfrage

casing and juice tray made of stainless steel • tray and grid removable • adjustable top • heating elements down-tiltable for easy cleaning • wall brackets for wall mounting on demand



Made in Europe

| | Arbeitsfläche working surface | Heizzonen heating zones | | | | | |
|----------------|-------------------------------|-------------------------|--------------|--------------------|---------|----------|--------|
| SE 40/0 | 400 x 350 mm | 1 | 230 V / 2 kW | 400 x 450 x 500 mm | 35 kg * | 05-50367 | 1560,- |
| SE 60/4 | 600 x 350 mm | 2 | 400 V / 4 kW | 600 x 450 x 500 mm | 47 kg * | 05-50368 | 1765,- |

Salamander

Gehäuse Edelstahl • Zeitschaltuhr • Rost 447x257 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

stainless steel casing • timer • grid 447x257 mm • crumb and juice collecting tray

| | | |
|--------------------|--------------|---------|
| 447 x 257 mm | 230 V / 2 kW | 14 kg * |
| 610 x 305 x 280 mm | 00-50368 | 286,- |



TOASTER

TOASTERS



Durchlauftoaster

Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • regelbare Bandgeschwindigkeit • Kontrollleuchte
stainless steel casing • adjustable conveyor speed • pilot light

| | Bandbreite conveyor width | Toasts / Std. toasts / h | 230 V / 1,34 kW | 290 x 440 x 385 mm | 14,5 kg | # 00-50904 | € 457,- |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------------|---------|------------|---------|
| A Mini-Durchlauftoaster | 160 mm | 75 Toasts / h | 230 V / 1,34 kW | 290 x 440 x 385 mm | 14,5 kg | 00-50904 | 457,- |
| B Durchlauftoaster | 260 mm | 150 Toasts / h | 230 V / 2,24 kW | 368 x 440 x 385 mm | 17,4 kg | 00-50909 | 590,- |



Rückseite bei Durchlaufbetrieb
back side during pass operation

Roll-In Kettentoaster

Roll-In Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • 4 obere und 4 untere Quarzheizröhren getrennt schaltbar • regelbare Bandgeschwindigkeit • Frontbetrieb für Toasts oder Bagels • Durchlaufbetrieb für große Speisen wie Baguettes oder Pizzen • Kontrollleuchte • ca. 300 bis 540 Toasts/Stunde

stainless steel casing • 4 top and 4 bottom quartz heating elements separately switchable • adjustable conveyor speed • front operation for bread or bagels • pass through operation for bigger food like baguettes or pizzas • pilot light • approx. 300 up to 540 toasts/hour

| | | | |
|--------------------|-----------------|--------------------|---------|
| 300-540 Toasts / h | 230 V / 2,65 kW | 500 x 680 x 345 mm | 20 kg * |
| Made in Europe | # 05-50902 N | € 1360,- | |

Durchlauf-Flammkuchen

Tart Flambee Conveyor Oven

Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte • Infrarot-Quarzheizkörper gewährleisten schnelle und gleichbleibende Resultate • Ober-/Unterhitze separat stufenlos regelbar • Bandgeschwindigkeit einstellbar • Breite des Transportbandes 360 mm • inkl. Krümelblech • Überhitzungsschutz • Backzeit: Flammkuchen ca. 7-8 Min. • für viele andere Produkte wie Brot, Brötchen usw. geeignet

stainless steel casing • pilot light • infrared quartz tubes effect quick and equal baking results • top/bottom heat infinitely adjustable • conveyor speed adjustable • conveyor width 360 mm • incl. crumb tray • over-heating protection • baking time: tarte flambee approx. 7-8 min. • suitable for many other products like bread, buns etc.

| | | |
|----------------|---------------------|----------|
| 230 V / 3,6 kW | 470 x 1050 x 400 mm | 24 kg * |
| Made in Europe | # 00-00711 | € 1650,- |

Dualit Toaster

verchromtes Vollmetall-Gehäuse • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente • 28 mm extra-breite Schlitzte • Brösel Schublade • Timer • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitzte • manueller Auswurfhebel - nach dem Toasten wird das Brot bis zur Entnahme warm gehalten • Auftauoption für schonendes Toasten von gefrorenem Brot (außer Sandwich-Toaster)

chromed all metal casing • service-friendly patented ProHeat® heating elements • 28 mm extra-wide slots • crumb collection drawer • timer • energy-efficient selector for number of heated slots required • manual throw out - the bread is kept warm after toasting until you eject it • defrost option for a gentle warming of frozen bread (except sandwich toasters)










A



B



C

| |  Toasts / Std. toasts / h |  Sandwichzangen sandwich cages |  Power |  Dimensions |  Weight |  # |  € |
|--------------------|--|---|---|--|--|---|---|
| A Classic 2 | 80 Toasts/h | - | 230 V / 1,5 kW | 260x210x220 mm | 3,5 kg | 05-50407 | 259,- |
| B Classic 4 | 160 Toasts/h | - | 230 V / 2,2 kW | 360x210x220 mm | 4,2 kg | 05-50401 | 325,- |
| C Classic 6 | 240 Toasts/h | - | 230 V / 3 kW | 460x210x220 mm | 5,1 kg | 05-50410 | 370,- |










D



E

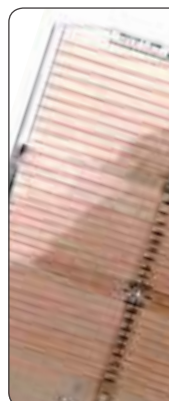


F

| |  Toasts / Std. toasts / h |  Sandwichzangen sandwich cages |  Power |  Dimensions |  Weight |  # |  € |
|---------------------|--|---|---|--|--|---|---|
| D Sandwich 2 | 80 Toasts/h | 2 Stk. // 2 pcs | 230 V / 1,5 kW | 310x210x220 mm | 4,8 kg | 05-50611 | 315,- |
| E Sandwich 4 | 160 Toasts/h | 4 Stk. // 4 pcs | 230 V / 2,7 kW | 460x210x220 mm | 5,5 kg | 05-50609 | 440,- |
| F Kombi 2+1 | 120 Toasts/h | 1 Stk. // 1 pc | 230 V / 1,7 kW | 310x210x220 mm | 4 kg | 05-50612 | 339,- |

Handmade
IN THE
UK 

70 YEARS 1945 - 2015



ProHeat® Heizelemente:

- besonders gleichmäßige Bräunung durch engmaschige Heizdrähte
- Eine Schutzfolie bewahrt die Heizdrähte vor Verschmutzung und Schäden
- defekte Heizelemente lassen sich leicht ersetzen. So bleibt Ihr Dualit-Toaster langlebig im Einsatz.

ProHeat® heating elements:

- very even toasting due to the close meshed heating wire
- a foil protects the heating elements from crumbs and damages
- defect heating elements can be replaced easily. So your Dualit toaster becomes a long-lasting product



praktische Zangen für das Toasten zugeklappter Sandwiches
with convenient cages for the toasting of complete sandwiches



Vario Rack

das ideale Accessoir für Buffets oder Verkaufstheken • perfekt geeignet für Rührstäbchen, Zucker und Kaffeesahne • Trägerplatte Aluminium • Kunststoff Standfuß • inkl. 1 Schütte groß à 2 Liter Inhalt, 1 Schütte klein à 1 Liter Inhalt, 1 Behälter à 0,6 Liter Inhalt

the ideal accessory for buffets and sales counters • perfectly suitable for stirrers, sugar and milk for coffee • mounting plate aluminium • plastic base • incl. 1 big chute à 2 liters capacity, 1 little chute à 1 liter capacity, 1 container à 0.6 liter capacity



- 160 x 250 x 523 mm
- 1,5 kg
- # 00-10235
- Made in Germany
- € 168,-

Farm Rack

perfekt für gemütliche Frühstücksbuffets • geeignet für Butter- oder Marmeladenpäckchen, Zucker, Kaffeesahne oder Besteck • spülmaschinengeeignete Körbe aus Kunststoff • Standfuß aus Holz • Rahmen Edelstahl

perfect buffets • suitable for packs of butter of jam, sugar, milk or for cutlery • dishwasher-suitable plastic baskets • wooden base • stainless steel frame

| | | | Korbgröße basket size | | | | |
|-----------------|-------------|--------------|--------------------------|--------------------|--------|-----------------|--------------|
| A schmal | <i>slim</i> | 3x 0,7 Liter | 145 x 210 x 50 mm | 180 x 367 x 310 mm | 1,3 kg | 00-10236 | 199,- |
| B breit | <i>wide</i> | 3x 1,7 Liter | 320 x 210 x 50 mm | 335 x 367 x 310 mm | 3,4 kg | 00-10237 | 219,- |

Buffet-Vitrine Buffet Cabinet

hygienische Präsentation für Buffets und Verkaufstheken • perfekt geeignet für Brötchen oder Gebäck • Kunststoffplatte • Acrylglasshaube • kann beidseitig geöffnet werden

hygienic presentation for buffets and sales counters • perfectly suitable for bread, croissants and pastry • plastic board • acrylic glass cover • can be opened from both sides



| Buffet-Vitrine | Buffet Cabinet | 470 x 315 x 195 mm | 1,7 kg | 00-10137 | 60,- |
|------------------------------|----------------------------|--------------------|--------|-----------------|--------------|
| Doppel-Buffer-Vitrine | Twin Buffet Cabinet | 470 x 315 x 415 mm | 3,1 kg | 00-10138 | 100,- |



Buffet Smart Collection

die elegante Portionierer-Serie für das Buffet • Unterbau modernes Design aus Polycarbonat in Frostoptik und Edelstahl • rutschfeste Füße • Getränke-Dispenser mit Kühlzylinder für Crush-Eis und Abtropfschale

the elegant dispenser line for buffets • modern base combines frost optic polycarbonate and stainless steel • anti-slip feet • drink dispensers with cooling cylinder for crush ice and drip tray



| A Müsli Dispenser | Cereals Dispenser | 3,7 Liter | 230 x 200 x 550 mm | 2,3 kg | 05-01116 | 398,- |
|--------------------------|--------------------------|-----------|--------------------|--------|-----------------|--------------|
| B Saft Dispenser | Juice Dispenser | 5 Liter | 430 x 230 x 560 mm | 4,8 kg | 05-01114 | 515,- |
| C Milch Dispenser | Milk Dispenser | 5 Liter | 430 x 230 x 500 mm | 5 kg | 05-01118 | 499,- |



Früchteständer Fruit Stand

der Hingucker für Buffets oder Bars • der elegante Früchteständer verleiht dem Gasträum stilvolle Eleganz • Edelstahl • Kapazität ca. 5 kg Obst

the eye-catcher for buffets or bars • the elegant Fruit Stand improves the ambiance of your buffet • stainless steel • for approx. 5 kg fruits

| | | | |
|--|------------------|--|-----------------|
| | Ø 330 x h 620 mm | | 05-01111 |
| | 5 kg | | 273,- |



Müsliflötens Cereals Flutes

3 spülmaschinengeeignete Flötens à 1,5 Liter aus rauchfarbenem Kunststoff • Edelstahlfuß mit Schlitzen zum Einstellen von Sortenschildern

3 dishwasher-suitable flutes of 1.5 liters made of smoke-coloured plastic • stainless steel base with slots for tags

| | | | | | |
|--|--------------------|--|--------------|--|-----------------|
| | 400 x 140 x 275 mm | | 3 kg | | 00-10234 |
| | Made in Germany | | 173,- | | |



Konfitürenbar Jam Bar

3 spülmaschinengeeignete Konfitürenbehälter à 0,6 Liter aus transparentem Kunststoff • Edelstahlfuß mit Schlitzen zum Einstellen von Sortenschildern • Deckel mit Löffelaussparung

3 dishwasher-suitable jam containers of 0.6 liters made of transparent plastic • stainless steel base with slots for tags • lids with ladle cut-out

| | | | | | |
|--|--------------------|--|--------------|--|-----------------|
| | 400 x 140 x 145 mm | | 2 kg | | 00-10230 |
| | Made in Germany | | 163,- | | |

Elektrischer Dosenöffner

Electric Tin Opener

Edelstahl • für alle Dosen (auch ovale Dosen) von 50-270 mm Höhe • saubere Abschnittkante • höhenverstellbar • stabiler Standfuß • 2 Motorgeschwindigkeiten

stainless steel made • for all tins (even oval ones) from 50-270 mm height • clean cut • adjustable in height • solid base • 2 speed levels



⚡ 230 V / 150 W

kg 13 kg

📏 320 x 450 x 600 mm

05-50525 K

🇩🇪 Made in Germany

€ 2111,-

Drehscheibe für große Dosen

Turntable for big tins

9-50525-24

€ 342,- ▲



Elektronische Digitalwaage

Electronic Digital Scale

Wiegefläche 310x300 mm • Betrieb mit Batterien oder Netzteil • Fernanzeige für Wandmontage geeignet • Wendelleitung bis 140 cm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen

weighing platform 310x300 mm • powered by batteries or main power adaptor • remote display can be wall mounted • spiral cord up to 140 cm • not legal-for-trade

⚡ 230 V / 1,8 W

📏 320 x 300 x 42 mm

kg 3,2 kg

i Teilung division

📏 Wiegebereich weighing capacity

#

€

20 g

< 60 kg

00-90903 N

135,-

50 g

< 150 kg

00-90904 N

145,-

Manueller Dosenöffner

Manual Tin Opener

zur Befestigung an Tischkante • Arbeitshöhe bis 300 mm

to be fixed at the table edge • working height up to 300 mm

kg 3 kg

05-50508

🇪🇺 Made in Europe

€ 155,-



Zangen-Dosenöffner

Tin Opener

erstklassige Verarbeitung • stabile und massive Qualität • mit bequemer Handkurbel • Teile aus Edelstahl rostfrei und Spezialkunststoff • öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • spülmaschinengeeignet • ohne Wandhalter

excellent workmanship • reliable massive quality • comfortable crank lever • stainless steel and special plastic parts • opens small and big, round and oval tins • dishwasher suitable • without wall holder

📏 175 x 200 x 110 mm

kg 0,5 kg

🇩🇪 Made in Germany

00-10229

€ 159,90

Wandhalter • Edelstahl rostfrei • Befestigung mit Schrauben

Wall Holder • stainless steel • wall mounting with screws

01-10229

€ 56,- ▲





Niedertemperaturofen Low-Temperature Oven

für die langsame und schonende Zubereitung von Speisen • sehr genau einstellbare Zubereitungsprozesse • Temperaturbereich 30 bis 120°C • Temperatureinstellung in 1°C-Schritten • mit Warmhaltefunktion • separat einstellbarer Kerntemperaturfühler • ideale Wärmeverteilung durch eine Beheizung von allen 4 Seiten • zusätzliche Isolierung für beste Energieeffizienz • digitales Bedienfeld mit Timer und Anzeige der Garraum- sowie Kerntemperatur • abgerundete Ecken im nahtlosen Garraum für eine einfache Reinigung • Türanschlag rechts (wechselbar) • seitliche Griffe • geeignet für Bleche mit 1/1 GN und 600x400 mm • inkl. Edelstahlbehälter

for the slow and gentle preparation of food • very precisely adjustable preparation processes • temperature range 30 to 120°C • temperature setting in 1°C steps • with warming function • separately adjustable core temperature probe • ideal heat distribution by heating from all 4 sides • additional insulation for best energy efficiency • digital control panel with timer and display of cooking chamber temperature and core temperature • rounded corners in the seamless cooking chamber for easy cleaning • door hinged on the right (reversible) • side handles • suitable for trays with 1/1 GN or 600x400 mm • incl. stainless steel tray

| | | |
|---------------------|----------------|-----------|
| 1/1 GN / 600x400 mm | 230 V / 1,2 kW | 24,9 kg * |
| 495 x 690 x 415 mm | 05-90443 | 2850,- |

Neu
New



Dörrautomat Dehydrator

für das schonende Trocknen von Obst, Gemüse, Kartoffeln, Brot, Kräutern oder Fleisch • Lebensmittel werden ohne Zusatz von chemischen Stoffen innerhalb weniger Stunden haltbar gemacht • Vitamine, Enzyme und Nährstoffe bleiben erhalten • Temperaturbereich 35-70°C • automatische Steuerung der Luftzirkulation für eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung • Rostgröße 305 x 330 mm • transparente Tür • Gehäuse Kunststoff • inkl. 6 Edelstahlroste

for the gentle drying of fruits, vegetables, potatoes, bread, herbs or meat • after a few hours the food gets a longer shelf-life without the addition of chemicals • vitamins, enzymes and nutrients are maintained • temperature range 35-70°C • automatic ventilation for an even heat distribution • grid size 305 x 330 mm • transparent door • plastic casing • incl. 6 stainless steel grids

| | | |
|--------------------|---------------|-------|
| 6x 305 x 330 mm | 230 V / 500 W | 6 kg |
| 345 x 450 x 315 mm | 05-00716 | 170,- |

Neu
New



Elektronische Küchenwaage Electronic Kitchen Scale

Feineinstellung von 5 g • Wiegebereich bis 15 kg • Trieren 15 kg • Wiegefläche 280x220 mm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen • inkl. Akku und Netzteil

fine adjustment of 5 g • weighing capacity up to 15 kg • tare 15 kg • weighing platform 280x220 mm • not legal-for-trade • incl. battery and main power adaptor

| | | | |
|---------------------|-----------------------------------|------------|-------|
| 230 V / 4 W | 280 x 330 x 125 mm | 3,7 kg | |
| Teilung division | Wiegebereich weighing capacity | # | € |
| 2 g | < 15 kg | 00-90902 N | 199,- |
| 5 g | < 15 kg | 00-90901 N | 180,- |



Neu
New



Made in Europe

Kammer-Vakuumierer

Chamber Vacuum Packaging Machines

professionelle Vakuumierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • Gehäuse und Kammer aus Edelstahl • gewölbter Deckel • inkl. Einlegeplatten-Set • **Modell 315 und 415:** elektronische Vakuumkontrolle • Soft Air • erleichterte Wartung durch direkten Zugang zu Öl und Filter

*professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • casing and chamber made of stainless steel • convex lid • incl. a set of insertion plates • **Model 315 and 415:** electronic vacuum control • Soft Air • facilitated maintenance through direct access to oil and filters*

| | Pumpe pump | Kammer chamber | Schweißleiste sealing bar | | | kg | # | € |
|----------------------------|----------------------|----------------|---------------------------|--------------|----------------|---------|-----------------|---------------|
| Medium Professional | 8 m ³ /h | 256x370x125 mm | 250 mm | 230V / 500 W | 306x512x265 mm | 30 kg * | 05-90440 | 2675,- |
| Large Professional | 20 m ³ /h | 322x365x160 mm | 315 mm | 230V / 900 W | 390x540x355 mm | 45 kg * | 05-90441 | 3515,- |
| XL Professional | 25 m ³ /h | 422x503x220 mm | 415 mm | 230V / 900 W | 490x680x400 mm | 68 kg * | 05-90442 | 4484,- |

Vakuum-Verpackungsmaschinen

Vacuum Packaging Machines

professionelle Vakuumierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Edelstahl • Geräte mit Kammer bestens geeignet für das Vakuumieren von Flüssigkeiten

professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • with digital controls and display • stainless steel casing • units with a chamber perfectly suitable for vacuuming liquids

Made in Europe



| | Pumpe pump | Kammer chamber | Schweißleiste sealing bar | | | kg | # | € |
|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------------|------|----------------|---------|-----------------|---------------|
| A Minipack | 2,4 m ³ /h | - | 400 mm | 230V | 420x310x210 mm | 16 kg | 05-90436 | 1175,- |
| B Universal | 6 m ³ /h | 310x350x120 mm | 300 mm | 230V | 370x530x250 mm | 45 kg * | 05-90437 | 2080,- |
| C Optima | 10 m ³ /h | 360x400x190 mm | 350 mm | 230V | 420x530x400 mm | 55 kg * | 05-90438 | 2395,- |



Sous-Vide Softcooker

präzise Temperatursteuerung mit Display in °C und °F • konstante Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • stoßgeschützte Heizelemente am Behälterboden • 5 speicherbare Programme • Transportgriffe

precise temperature control with display in °C und °F • constant water circulation • stainless steel casing • drain tap • shock-proof heating elements at the container bottom • 5 memorizable programs • transport handles



Made in Europe

| Softcooker 2/3 GN | 17 Liter | Temperatur 24-99°C | 230 V / 1,15 kW | 400 x 360 x 300 mm | 5,5 kg | 05-90433 | 690,- |
|--------------------------|----------|--------------------|-----------------|--------------------|---------|-----------------|--------------|
| Softcooker 1/1 GN | 25 Liter | Temperatur 24-99°C | 230 V / 1,7 kW | 575 x 370 x 300 mm | 16,5 kg | 05-90432 | 818,- |

Sous-Vide System

präzise Temperatursteuerung mit Display • konstante Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für eine energiesparenden Anwendung • Einsatz mit vertikalen Trennern, um den Innenraum möglichst effizient zu nutzen und den Konakt der Speisen mit dem Wasser rundherum zu gewährleisten • Transportgriffe

precise temperature control with display • constant water circulation • stainless steel casing • drain tap • lid with gasket for energy-efficient application • insert with vertical dividers for an efficient usage of the inner space and to guarantee the contact of the food with the water all-around • transport handles



Made in Europe

| | | |
|----------------|---------------------|-----------------|
| 25 Liter | Temperatur 45-100°C | |
| 230 V / 1 kW | 350 x 550 x 320 mm | 12 kg |
| Made in Europe | # 05-90434 | € 1395,- |

iVide Sous-Vide Stick

wasserdicht gemäß Norm IPX 7 • automatische Abschaltung bei Entnahme aus dem Wasser • Temperaturbereich 25 bis 90°C • Temperatureinstellung in 0,1°C-Schritten • einsetzbar für bis zu 20 Liter Wasser • zirkuliert ca. 8 Liter Wasser pro Minute • heller Bildschirm mit Temperatur- und Zeitanzeige • Steuerung via App (für Android und iOS) möglich: Berechnen der perfekten Zeit und Temperatur, über 600 vorinstallierte Rezepte

waterproof in accordance with IPX 7 standard • automatic switch-off when removed from water • temperature range 25 to 90°C • temperature setting in 0.1°C steps • can be used for up to 20 liters of water • circulates approx. 8 liters of water per minute • bright screen with temperature and time display • control via app (for Android and iOS) possible: Calculate the perfect time and temperature, more than 600 pre-installed recipes

| | | |
|--------------------|-------------------|----------------|
| Temperatur 25-90°C | | |
| 230 V / 800 W | 98 x 158 x 350 mm | 1,8 kg |
| Made in Europe | # 05-90431 | € 198,- |



Neu
New





Raclette
Raclette

für große (1/2) Käsestücke • Hezelement höhenverstellbar • leicht neigbarer Käsehalter • Rohrheizkörper

for large pieces of cheese (1/2 pieces) • heater height-adjustable • easy inclinable cheese holder • pipe heating element

 230 V / 900 W

 3,7 kg

 530 x 265 x 400 mm

 **05-50552**

 Made in Europe

 **229,-**




Party-Raclette
Party-Raclette

für 1/4-Käsestücke • beweglicher Käsehalter kann für eine einfache und sichere Bedienung unter die Heizzone geschwenkt werden • entnehmbare Stahlblechblende zur einfachen Reinigung • lackierte Basis

for 1/4 pieces of cheese • flexible cheese holder can be moved into the heating zone for an easy and save operation • removable stainless steel reflector for an easy cleaning • painted base

 230 V / 600 W

 3 kg

 240 x 280 x 340 mm

 **05-50563**

 Made in Europe

 **245,-**



Satteldach Raclette
Saddleback Roof Raclette

mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar) • für verschiedene Käsestücke: 1/4, 1/6 oder 1/3 • Edelstahl • Unterteil braun lackierter Stahl

with flexible heaters (angle is adjustable in height) • for different pieces of cheese: 1/4, 1/6 or 1/3 • stainless steel • base in brown lacquered steel

 230 V / 900 W

 3,2 kg

 445 x 215 x 300 mm

 **05-50566**

 Made in Europe

 **295,-**

Glas & Vitrine Glass & Displays

zur Reinigung und Versiegelung von Glasflächen, Acryl-/Plexiglas oder anderen glatten Oberflächen • behandelte Flächen sind schmutz- und wasserabweisend und lassen sich schnell und mühelos nachreinigen • ideal für Vitrinen, Fenster, Hygieneschutzscheiben, Glastische, Cerankochfelder, Acrylglas, Spiegel, Fliesen, Arbeitsplatten u.v.m • verhindert das Beschlagen und die Bildung von Frost (besonders praktisch bei Vitrinen zur Präsentation von Speisen) • gleiches Wirkprinzip, mit dem auch Frontscheiben in der Luftfahrt gereinigt werden: Die Versiegelung wirkt präventiv gegen Schmutz, Kalk und Wasserflecken • eine Anwendung 1-2 mal im Jahr genügt, um die Versiegelung aufrecht zu erhalten und den Aufwand der regelmäßigen Reinigung zu minimieren

for cleaning and sealing glass, acrylic glass and other smooth surfaces • treated surfaces are dirt- and water-repellent so that they are quick and easy to clean • ideal for displays, windows, hygienic protection glass, glass tables, ceramic glass cookers, acrylic glass, mirrors, tiles, desks and much more • prevent fogging and the appearance of frost (very suitable for displays for presenting food) • same active principle as used in aircrafts and aviation: The sealing acts as prevention against dirt, scale and spots from water • a usage 1-2 times a year is enough to keep the sealing upright and to minimise the effort of the daily cleaning



500 ml

00-90109

€ 17,50 ▲

Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert

removes incrustated residues effortlessly • ideal for ovens, baking and grill plates, enamel, ceramics, glass and metal surfaces • new active principle: DECRUST undermines crustifications and dirt and separates them from the surface, afterwards the detached crustifications can easily be removed • highly concentrated



500 ml

00-90106

€ 18,50 ▲

Anti-Fett Küchenreiniger Anti-Fat Kitchen Cleaner

professioneller Reiniger und Entfetter für die tägliche Anwendung • mit einem Wisch sauber • das Generalreinigungsmittel für die Gastronomie ist ideal für die regelmäßige Reinigung von Arbeitsplatten, Böden und Möbeln (Glas, Keramik, Fliesen, Kunststoffe, Metalle u.v.m.) • hochwirksam gegen Fett- und Ölrückstände • nach kurzer Einwirkzeit werden die Verunreinigungen unterwandert und porentief von der zu reinigenden Oberfläche separiert

professional cleaning agent and degreaser for the daily application • clean in one wipe • the general cleaning agent for catering business is ideal for the regularly cleaning of desks, floors and furniture (glass, ceramics, tiles, plastic, metal and much more) • highly efficient against fat and oil residues • after a short residence time the dirt is undermined and separated from the targeted surface



5 Liter

00-90104

€ 49,50 ▲

Edelstahl-Glanz Stainless Steel Gloss

Spezialmittel zur Reinigung und Pflege von Edelstahloberflächen • besonders effektiv zur Entfernung und Vermeidung von Fingerabdrücken • Fettsuren werden mühelos entfernt und die Oberflächen bleiben länger unempfindlich gegen neue Verschmutzungen • ideal für Arbeitsplatten, Küchen- und Thekenfronten, Kühlschränke, Herde u.v.m. • schnelle und einfache Anwendung: Ein paar Tropfen auf ein Tuch geben, abreiben, fertig!

special cleaning agent for cleaning and caring of stainless steel surfaces • very effective for removing and avoiding finger prints • traces of fat are removed effortlessly and surfaces stay resistant against new pollution • ideal for desks, kitchen interior, counters, refrigerators, cookers, stoves and much more • quick and easy application: A few drops on a cloth, wiping the dirt away, ready!



250 ml

00-90107

€ 12,50 ▲



A Aqua Mobil Tischgerät
Aqua Mobile Table Unit

6 Liter Behälter • Edelstahl • Entsorgungseimer • Behälter mit Wasserhahn
• Wasserschüssel • Papierhandtuchhalter • Seifenspender • mit Griffen
6 liters container • stainless steel • disposal bucket • water container with tap • water bowl • holder for paper towels • soap dispenser • with handles

Ø 350 x h 850 mm 11 kg
 Made in Germany # 00-00022 € 585,-

B Aqua Mobil Standgerät
Aqua Mobile Stand Unit

12 Liter Behälter • Edelstahl • Entsorgungseimer • Behälter mit Wasserhahn • Wasserschüssel • Papierhandtuchhalter • Seifenspender • Oberteil abnehmbar • Fußbedienung • mit Lenkrollen

12 liters container • stainless steel • disposal bucket • water container with tap • water bowl • holder for paper towels • soap dispenser • with handles • top removable • operated through foot • mobile • with castors

Ø 400 x h 1530 mm 19 kg *
 Made in Germany # 00-00023 € 999,-



C Handwaschbecken 10T
Hand Wash Basin 10T

Gehäuse Edelstahl • inkl. 10 Liter Heißwasserspender • Seifenspender • Papierhandtuchspender • zusätzl. Spender für Desinfektionsmittel • Abwasserbehälter aus Kunststoff • 3-seitiger Spritzschutz

stainless steel casing • incl. 10 liters hot water dispenser • soap dispenser • holder for paper towels • additional dispenser for disinfectant • plastic disposal water container • splash protection on 3 sides

230 V / 2,5 kW 455 x 425 x 865 mm 23 kg
 Made in Germany # 00-00018 € 1349,-

D Handwaschbecken 10F
Hand Wash Basin 10F

Gehäuse Edelstahl • inkl. 10 Liter Heißwasserspender • Seifenspender • Papierhandtuchspender • zusätzl. Spender für Desinfektionsmittel • Abwasserbehälter aus Kunststoff • 3-seitiger Spritzschutz • mit Lenkrollen • 2 Feststellbremsen

stainless steel casing • incl. 10 liters hot water dispenser • soap dispenser • holder for paper towels • additional dispenser for disinfectant • plastic disposal water container • splash protection on 3 sides • with castors • 2 fixing brakes






230 V / 2,5 kW 455 x 425 x 1500 mm 35 kg *
 Made in Germany # 00-01081 € 1865,-



Mobiles Handwaschbecken II Mobile Hand Wash Basin II

Edelstahl • 20 Liter Wasserbehälter • Seifenspender • Spender für Desinfektionsmittel • Papierhandtuchspender/-halter • Abwasserbehälter aus Kunststoff • Edelstahlbecken • 3-seitiger Spritzschutz • Kniebedienung • mit Lenkrollen • 2 Feststellbremsen

stainless steel • 20 liters water container • soap dispenser • dispenser for disinfectant • holder for paper towels • plastic disposal container • stainless steel bowl • splash protection on 3 sides • operated through knee • with castors • 2 fixing brakes







| | | |
|---|---|--|
|  9 V |  530 x 470 x 1395 mm |  30 kg * |
|  Made in Germany |  # 00-01082 |  € 1669,- |



Mobiles Handwaschbecken I Mobile Hand Wash Basin I

Edelstahl • 20 Liter Wasserbehälter • Seifenspender • Papierhandtuchspender/-halter • Abwasserbehälter aus Kunststoff • Edelstahlbecken • Kniebedienung • 2 Standfüße und 2 Lenkrollen







stainless steel • 20 liters water container • soap dispenser • holder for paper towels • plastic disposal container • stainless steel bowl • operated through knee • 2 stand feet and 2 castors

| | | |
|---|--|--|
|  9 V |  400 x 400 x 960 mm |  22 kg * |
|  Made in Germany |  # 00-00013 |  € 1375,- |

Messersterilisator Knife Desinfection Cabinet

perfekte Desinfektion durch UV-Strahlen • Gehäuse und Halterung für 30 Messer aus Edelstahl • Timer bis 120 Minuten

perfect disinfection through UV rays • casing and holder for 30 knives made of stainless steel • timer up to 120 minutes

| | | |
|--|--|---|
|  230 V / 15 W |  482 x 155 x 613 mm |  8 kg |
|  Made in Europe |  # 05-01195 |  € 399,- |





Ganz einfach am leuchtend grünen Licht zu erkennen! Die Synergetic-Röhren wurden entwickelt, um ein wesentlich größeres Spektrum an fliegenden Insekten anzulocken, als es die herkömmlichen, blauen UV-Röhren können.

Die patentierte Technologie auf Basis eines einzigartigen Phosphor-Mix strahlt auf einer breiten Dualwellenlänge (368nm / 540nm) und lockt damit eine Vielzahl von Insekten an. So werden u.a. die Weiße Gewächshausfliege, Weiße Silberblattfliege, Thripse, Zikaden, Lebensmittelmotten, Mehlmotten und Lagermotten bedeutend stärker angezogen, als von traditionellen, blauen UV-Röhren. Stubenfliegen werden ebenso effektiv angezogen, wie bei blauem UV-Licht. So erhalten Sie das Beste von beiden Technologien! Umfangreiche Tests über viele Jahre, die von unabhängigen Entomologen und Prüflabors durchgeführt wurden, bestätigen diese Vorteile des grünen Lichts in Kombination mit UV.

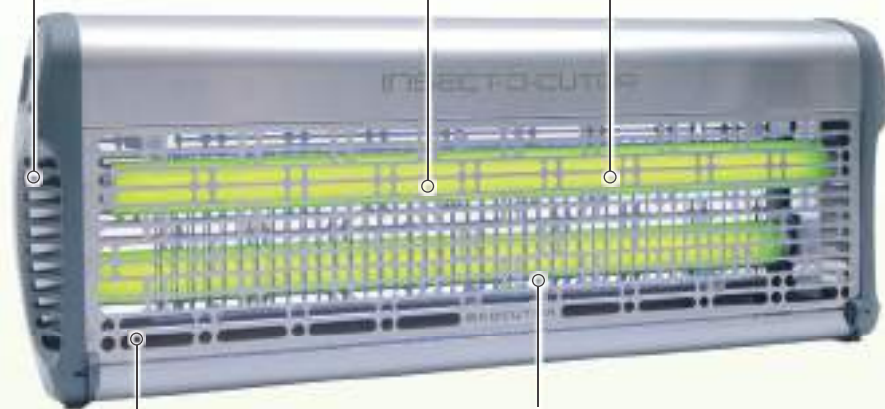
***Easily identified at the bright green light! The Synergetic tubes were developed to attract a much broader spectrum of flying insects than the classic blue UV tubes are able to.** The patent-protected technology, based on a unique phosphor mix, sends rays at a wide dual wavelength (368nm / 540nm) and attracts thereby plenty of insects. For example are the greenhouse whitefly, thrips, leafhoppers and many different kinds of moths much more attracted than from traditional blue UV light. Common flies are attracted as effective as from blue light. So the dual wavelengths offer you the best from both technologies. Comprehensive studies over several years, conducted by independent entomologists and laboratories, acknowledge the advantages of the green lights in combination with UV.*

Einzigartige Lichtlamellen für eine Rundum-Lichtausgabe

Unique ribs at the corners for a light output all around

Versetzt angeordnete Leuchtröhren für eine maximale Ausstrahlung von Licht

Shifted tubes for the maximum amount of emitting light



Reflektoren aus Aluminium vervielfachen die Lichtabstrahlung

Aluminium reflectors increase the light emission

Das hoch-effiziente Stromgitter verhindert, dass Fluginsekten durch den vergrößerten Fangbereich schlüpfen können

The high-efficient electric grid prevents that insects escape through the large catching area

Exocutor 40

Gehäuse Edelstahl • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der extratiefen Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät einsetzbar • 2 Synergetic Röhren à 18 W • Reichweite 240 m²

stainless steel casing • automatic power cut-off when removing the extra-deep collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • 2 Synergetic tubes à 18 W • coverage 240 m²

Synergetic 36 Watt 240 m²

mit Stromgitter with electric grid 230 V / 36 W

694 x 140 x 265 mm 5,1 kg

05-10020 € 308,-



Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

Die Fluginsektenvernichter mit GLUPAC-Klebefolie und bruchsicheren UV-Röhren von Synergetic wurden vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V. in den Betrieben der Lebensmittelwirtschaft einem gründlichen Praxistest unterzogen und für die Bekämpfung von Fluginsekten, besonders in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, für sehr gut befunden.

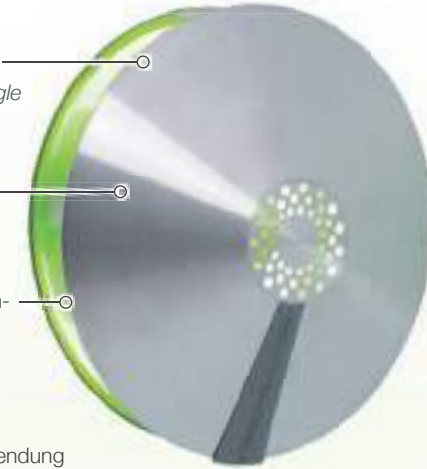
Recommended by the German Federal Association of Food Inspectors

The exterminators for flying insects with GLUPAC adhesive foil and brake-protected UV tubes of Synergetic are recommended by the German Federal Association of Food Inspectors and are tested extensive in companies of the food sector. They are very suitable for fighting flying insects, especially in the food processing industrie.

Kreisförmiger Aufbau lockt Insekten in 360° an
Circular structure attracts insects from a 360° angle

GLUPAC® Klebefolien maximieren die Fangquote
GLUPAC® adhesive foils maximise the catch

Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen-
Synergetic light with light rays at dual wavelength



Aura

edle polierte Oberfläche • schlankes Design • Verwendung der Klebefläche zu 100% • Stromanschluss an Steckdose oder durch Loch in der Rückseite des Gerätes direkt an Stromquelle in der Wand • 1 Synergetic Röhre à 22 Watt • Reichweite 40 m²

noble polished surface • elegant design • adhesive foil gives a 100% useful glue area • power supply through socket or hard wiring option through a hole in the back directly at the wall • 1 Synergetic tube à 22 W • coverage 40 m²

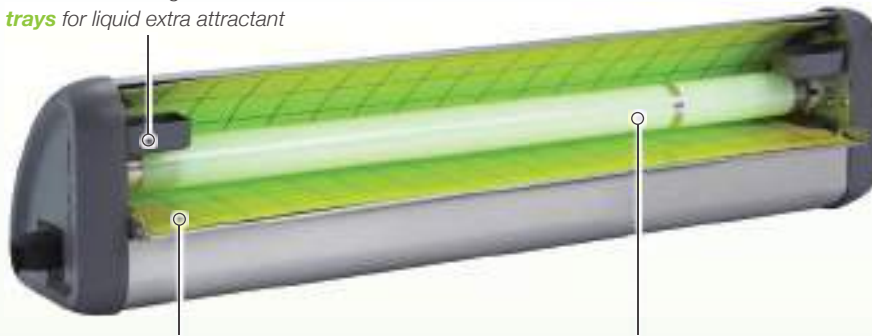
| | | | |
|--|-------|--------------------|------------|
| Synergetic 22 Watt | 40 m² | 270 x 135 x 270 mm | # 05-10037 |
| mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil | 2 kg | 230 V / 22 W | € 186,- |



Aura: Dekoratives Design verbirgt die gefangenen Insekten vor den Augen der Kunden

Aura: decorative design hides the caught insects from the customers view

Schalen für flüssigen Extra-Lockstoff
trays for liquid extra attractant



GLUPAC® Klebefolien maximieren den Fang
GLUPAC® adhesive foils maximise the catch

Synergetic-Light mit Licht auf Dualwellenlänge
Synergetic light with light at dual wavelength

Nectar

vorne geschlossen und hinten große Öffnung (dadurch sogar in oder auf der Theke platzierbar, der Kunde sieht nur eine Seite) • dekorative Front kann z.B. mit Werbung versehen werden • Blende hinten hoch- und runterklappbar für Sichtschutz auf gefangene Insekten oder extra-große Öffnung für größere Ausleuchtung • 1 Synergetic-Röhre à 15 Watt • Reichweite 30 m²

closed front and large entrance on the back (thereby even placeable in or on the counter, the customer only sees one side) • stylish front can be equipped with counter advertising • light shield closeable to hide caught insects or open for maximum light output • 1 Synergetic tube à 15 W • coverage 30 m²

| | | | |
|--|--------|--------------------|------------|
| Synergetic 15 Watt | 30 m² | 505 x 120 x 100 mm | # 05-10036 |
| mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil | 1,9 kg | 230 V / 15 W | € 232,- |



Nectar: Speziell für den Thekenbereich. Vorne lassen sich ideal Angebote anbringen. So ist Nectar nicht als Insektenfalle erkennbar.

Nectar: Especially for the counter area. The front is ideally to attach offers, so Nectar does not look like a fly killer.



Glupac-Klebefolien Glupac adhesive foils

UV-stabiler Klebstoff • mit Pheromon Tricosen Z9 für einen größeren Fangerfolg • enthalten Gitter für eine unkomplizierte Überwachung, Identifizierung und Dokumentation der Schädlinge. Dieses ermöglicht wertvolle, genaue Rückschlüsse für Hygiene-Audits

UV resistant glue • contains the pheromone Tricosen Z9 for a larger catch • grid to simplify monitoring, identification and documentation of the caught insects. This allows useful and accurate statistical investigations for hygiene controls

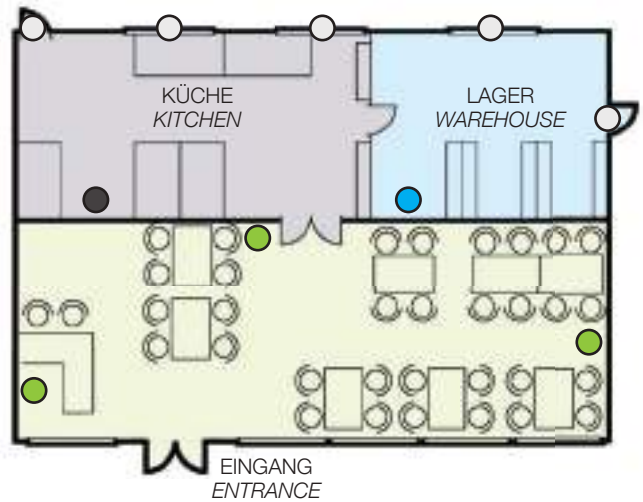
| | | | |
|-----------------------|--------------------|-------------|--|
| | | | |
| Nectar 12 Stk. | 09-10036-02 | 42,- | |
| Aura 6 Stk. | 09-10037-02 | 32,- | |



Strategische Standortempfehlung

Recommended Strategic Locations

- Geräte mit Stromgitter halten die hinteren Räume sauber
units with electric grid protect the storage rooms
→ **Exocutor, PlusZap**
- Geräte mit Klebefolien für sensible Bereiche
(Möglichkeit der Zählung / Insekten können nicht herausfallen)
units with adhesive foils for sensitive areas
(possibility of counting / insects can not fall out of the unit)
→ **PlusLight, Nectar**
- Dekorative Geräte im Gästebereich verbergen die gefangenen Insekten
decorative units for the customer area hide the caught insects
→ **Aura, Nectar**
- Vorbeugender Schutz nach außen (Fliegengitter etc.)
preventive protection to the outside (fly screens etc.)



PlusZap

Gehäuse aus leichtem Aluminium • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät geeignet • versetzte UV-Röhren für effiziente Lichtausgabe • innovatives Stromgitter für einen größeren Fangbereich

light aluminium casing • automatic power cut-off when removing the collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • shifted UV tubes for an efficient glow • innovative electric grid for a larger catching range



⚡ mit Stromgitter
with electric grid

| | ☀ Lichtausstrahlung <i>light output</i> | 🏠 Reichweite <i>coverage</i> | ⚡ | 📏 | 📦 | # | € |
|-------------------|--|---------------------------------|--------------|--------------------|--------|-----------------|--------------|
| PlusZap 16 | UV 16 Watt | 40 m ² | 230 V / 16 W | 365 x 130 x 262 mm | 2,3 kg | 05-10040 | 102,- |
| PlusZap 30 | UV 30 Watt | 80 m ² | 230 V / 30 W | 514 x 130 x 262 mm | 2,5 kg | 05-10049 | 133,- |

PlusLight 30

Röhren klappen beim Öffnen des Gerätes mit heraus • Gehäuse Aluminium weiß lackiert • 2 Röhren à 15 Watt • Reichweite 80 m²

tubes come out the casing when opening • aluminium casing white painted • 2 tubes à 15 W • coverage 80 m²



🌐 mit Klebefolie
with adhesive foil

⚡ 230 V / 30 W

☀ UV 30 Watt

📏 470 x 95 x 290 mm

📦 4 kg

🏠 80 m²

05-10044

€ **189,-**

Klebefolien // Glueboards

mit Speziallockstoff // *with special attractant*

🛒 6 Stk. // pcs

06-10044-00

€ **36,- ▲**

Quarzstrahler Quarz Heater

Gehäuse Aluminium • silberfarben • Kurzwellenstrahler
• für innen und außen • mit und ohne Überdachung
einsetzbar • ideal auch unter Sonnenschirmen einsetz-
bar • 100% wetterfest • inkl. 3 m Kabel und Stecker
(wasserdicht) • Wandhalterung • horizontal oder
vertikal einsetzbar

*aluminium casing • silver coloured • short waves
heater • for in and outdoor application • suitable for
the use under roofs or without roofs •
ideal to be used under parasols
• 100% wetherproof • incl. 3 m
power cord (water resistant)
• wall mounting • horizontally
or vertically mountable*



St. Tropez mit
OSRAM BLACKSTAR®
Technologie

ROMANTIC
EFFECT

- +100%** Atmosphäre
- +20%*** Wärme // warmth
- +100%** Style
- 90%*** Licht // light
- 10%*** Verschleiß // wear
- 10%*** Verbrauch // consumption



| | ** | | | | | |
|---------------------|-------------------|----------------|--------------------|---------|-----------------|--------------|
| A Rio I | 8 m ² | 230 V / 1,5 kW | 390 x 100 x 155 mm | 2,35 kg | 00-90193 | 365,- |
| B Rio Grande | 12 m ² | 230 V / 2 kW | 560 x 112 x 160 mm | 2,8 kg | 00-90199 | 425,- |
| C St. Tropez | 10 m ² | 230 V / 1,5 kW | 560 x 112 x 160 mm | 2,8 kg | 00-90181 | 495,- |



Sonnenschirmhalterung
Parasol Mounting

01-90195

➔ Rio I, Rio Grande,
St. Tropez

€ 65,- ▲

Wärmestrahler steigern die Attraktivität Ihrer Gastronomie in der kalten Jahreszeit enorm. Gerade für Raucher ist ein angenehmer Außenbereich ein wichtiges Kriterium.

Heaters increase the attractiveness of bars and restaurants drastically. A pleasant outdoor area is especially important for smokers.



*im Vergleich zu Standard-Infrarot-Heizungen // comparing to standard infrared heaters

** Wärmestrahlung in der Übergangszeit // radiation in spring and autumn



Profi-Regal

Professional Shelf

verchromt • 4 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • Tragkraft 200 kg - gleichmäßig verteilt • Abstand der Fachböden veränderbar • einfache Montage

chromed • 4 grid shelves • 4 poles • carrying capacity 200 kg - even distributed • distance between shelves adjustable • easy assembly

910 x 460 x 1845 mm

14,3 kg

00-70049 € 100,-



Weinregal

Wine Rack

verchromt • für ca. 100-130 Flaschen • 5 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • 9 Flaschenaussparungen pro Boden • Fachböden und Füße verstellbar • einfache Montage

chromed • for approx. 100-130 bottles • 5 grid shelves • 4 poles • 9 recesses per board • shelves and feet adjustable • easy assembly

900 x 350 x 1390 mm

12,5 kg

00-70045 € 91,50



Arbeitstisch

Work Table

verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl • ca. 250 kg Belastung möglich • Regal aus spezial beschichtetem Stahl mit 2 variablen Böden à ca. 150 kg möglicher Gewichtsbelastung • Füße höhenverstellbar • einfache Montage

reinforced working top made of stainless steel • carrying capacity up to approx. 250 kg • shelf made of specially coated steel with 2 adjustable boards à approx. 150 kg maximum load • height adjustable feet • easy assembly

1300 x 690 x 889-900 mm

26,3 kg *

00-70047

€ 215,-



Abfalleimer

Waste Bin

Edelstahl • Inhalt 56 Liter • Deckel mit Griff, kann seitlich am Eimer eingehängt werden • Innenmaße Ø 370 x h 520 mm • 4 Lenkrollen à Ø 60 mm

stainless steel • capacity 56 liters • lid with handle, can be hung on the side of the bin • interior dimensions Ø 370 x h 520 mm • 4 castors of Ø 60 mm

460 x 400 x 620/723 mm

6,6 kg

00-90255 € 190,-



Abfalleimer / Standascher

Trash Can / Ash Tray

Edelstahl • herausnehmbarer und verzinkter Innenbehälter • Einwurföffnung mit Kunststofflippe

stainless steel made • removable and galvanized inner container • throw-in opening with plastic edge

Ø 300 x h 620 mm

3 kg

00-90269 € 85,-





Mobile Abzugshaube
Mobile Exhaust Hood

mobile Ausführung: einmalige Problemlösung für vielseitige Anwendungsbereiche in Catering, Gastronomie und Haushalt • absorbiert umweltfreundlich Gerüche und fetthaltige Dämpfe • hochqualitative Komponenten für eine lange Lebensdauer • Gehäuse Edelstahl • zeitloses, geradliniges und professionelles Design • einfache Bedienung • leichter Wechsel des Aktiv-Kohlefilters • leistungsstarker Querstromventilator • 2 Stufen: 200 m³/h, 300 m³/h • Geräuschpegel 40 db(A)

mobile unit: unique solution for various applications in catering and domestic usage • eco-friendly absorption of smells and grease-containing fumes • high-quality components for a long product lifetime • stainless steel casing • ageless, linear and professional design • easy changing of the activated carbon filter • high-performance cross-flow blower • 2 levels: 200 m³/h, 300 m³/h • 40db(A) acoustic level

Die einzigartige Lösung für Party-Service, Buffet und Kleinküchen

The unique solution for party service, buffets and small kitchens

| | | |
|------------------------|--------------|----------|
| 600 x 130/215 x 370 mm | 230 V / 51 W | 12 kg |
| Made in Germany | # 00-30602 | € 1099,- |

| | | |
|---|------------|----------|
| Ersatz-Aktivkohlefilter <i>Spare Act. Carbon Filter</i> | # 06-30602 | € 55,- ▲ |
|---|------------|----------|



Catering & Partyservice: Mobiler Einsatz für Buffets zur Beseitigung von Gerüchen und Dämpfen. Für saubere Luft und eine angenehme Atmosphäre bei Parties und Events.

Catering: *Mobile application for buffets to remove smells and fumes. For clean air and a pleasant atmosphere at parties and events.*



Gastronomie: Für Show-Cooking, bei Zubereitung der Speisen im Gästebereich oder direkt am Tisch, aber auch bei Selbstbedienung an Buffets.

Restaurants: *For Show Cooking, preparing of the food in the customer area and directly at the table or for selfservice at a buffet.*



Wohnbereich: Effektiver Einsatz im Partykeller oder Wintergarten, um auch in der kalten Jahreszeit entspannt grillen zu können. Besonders in Wohnküchen zu empfehlen.

At home: *Effective in party rooms or conservatories to prepare some food. Especially recommended for open fitted kitchens.*



Mobile Kleinküche: Für die Anwendung in Kleinküchen von Büros, Aufenthaltsräumen, Wohncontainern und Studentenwohnungen.

Small and mobile kitchens: *For the application in small kitchens of offices, recreation rooms, mobile homes or shared apartments with little space.*

Schuhputzmaschine
Shoe Cleaning Machine

2 Polierbürsten und 1 Vorreinigungsbürste • Schuhcremespender • Ein-/Ausschalter für Fußbedienung • leicht zu reinigende Gummimatte
2 polishing brushes and 1 cleaning brush • liquid polish cream dispenser • foot operated on/off switch • rubbermat for easy cleaning

| | | |
|--------------------|---------------|---------|
| 400 x 240 x 258 mm | 230 V / 120 W | |
| 10 kg | # 00-00008 | € 145,- |

| | | |
|--|---------------|----------|
| Schuhcreme, farblos, 1 Liter <i>Shoe Polish, colourless, 1 liter</i> | # 01-00008-01 | € 25,- ▲ |
|--|---------------|----------|





Servier- und Abräumwagen
Serving Trolley

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 3 Ablagen à 830x510 mm • Abstand zwischen den Ablagen 275 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 3 trays à 830x510 mm • distance between the trays 275 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit

920 x 600 x 945 mm 13 kg # 00-70048 € 160,-



Servierwagen mit Abräummulde
Serving Trolley with basin

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 2 Ablagen à 830x510 mm • 1 Abräummulde 100 mm tief • Abstand zwischen den Ablagen: oben 270 mm / unten 265 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack - einfache Montage

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 2 trays à 830x510 mm • 1 basin 100 mm deep • distance between the trays: upper distance 270 mm / lower distance 265 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit - easy to assemble

930 x 600 x 990 mm 14 kg # 00-90266 € 185,-



A Transportwagen Adjutant
Trolley Adjutant

Trägerstangen Aluminium • Tragfähigkeit 120 kg • mit 3 Kunststoffablagen à 620x405 mm • Abstand zwischen den Ablagen 300 mm • 4 Lenkrollen • „Flat Pack“: einfache Montage • ohne Abräumbehälter

supporting poles aluminium • carrying capacity up to 120 kg • with 3 plastic shelves à 620x405 mm • distance between the shelves 300 mm • 4 castors • „Flat Pack“: easy assembly • without clearing container set

830 x 415 x 940 mm 10 kg # 00-70450 € 117,-

Abräumbehälter-Set // Clearing Container Set
zum Anhängen an Adjutant // *attachable to Adjutant*

B ca. 30 Liter: 335 x 237 x 560 mm # 01-70451 € 48,-
C ca. 9 Liter: 333 x 230 x 178 mm



Transportwagen 200
Trolley 200

Edelstahl • Tragfähigkeit 200 kg • Transportfläche 560x940 mm • 2 feste Rollen und 2 Lenkrollen à Ø 125 mm

stainless steel • carrying capacity up to 200 kg • platform size 560x940 mm • 2 fixed castors and 2 swivel castors à Ø 125 mm

560 x 1050 x 925 mm 14,4 kg # 00-70452 € 220,-



Speisen- / Gewürzbehälter

Food / Spice Container

Edelstahl • Einsätze aus Kunststoff • mit transparentem Kunststoffdeckel
stainless steel made • plastic containers • with transparent plastic cover

| | | | # | € |
|-------------|-------------------|------|----------|------|
| 4 Container | 305 x 147 x 93 mm | 1 kg | 05-90292 | 34,- |
| 5 Container | 380 x 147 x 93 mm | 1 kg | 05-90293 | 36,- |



GN-Behälter Aufsatzboard

GN Containers Top Shelf

für 3x 1/3 GN oder 6x 1/6 GN x 150 mm Tiefe • aus Edelstahl • ohne GN-Behälter
for 3x 1/3 GN or 6x 1/6 GN x 150 mm depth • stainless steel made • without GN containers

for 3x 1/3 GN or 6x 1/6 GN x 150 mm depth • stainless steel made • without GN containers

| | | | | | | | |
|--|--------------------|--|------|---|----------|---|-------|
| | 980 x 250 x 210 mm | | 7 kg | # | 00-90487 | € | 159,- |
|--|--------------------|--|------|---|----------|---|-------|



Besteckwagen

Cutlery Trolley

Edelstahl • inkl. 2 Behälter für Besteck • Ablage für Teller, Tassen, Gläser etc. • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • stabile Ausführung
stainless steel • incl. 2 containers for cutlery • shelf for plates, cups, glasses etc. • 4 castors with 2 fixing brakes • heavy duty

stainless steel • incl. 2 containers for cutlery • shelf for plates, cups, glasses etc. • 4 castors with 2 fixing brakes • heavy duty

| | | | | | | | |
|--|--------------------|--|--------|---|----------|---|-------|
| | 630 x 400 x 980 mm | | 7,8 kg | # | 00-70454 | € | 150,- |
|--|--------------------|--|--------|---|----------|---|-------|



Besteckkasten 1/1 GN

Cutlery Box 1/1 GN

Kunststoff • hellgrau, hitzebeständig • robust • stapelbar • 4 Mulden
plastic • grey-coloured • heat-resistant • robust • stackable • 4 moulds

| | | | | | | | |
|--|--------------------|--|--------|---|----------|---|------|
| | 530 x 325 x 100 mm | | 0,7 kg | # | 00-00096 | € | 9,50 |
|--|--------------------|--|--------|---|----------|---|------|



Besteckbehälter

Cutlery container

Edelstahl • für 6 Besteckköcher (Lieferung ohne Besteckköcher)
stainless steel • for 6 cutlery quivers (delivery without cutlery quivers)

| | | | | | | | |
|--|--------------------|--|------|---|----------|---|------|
| | 380 x 300 x 200 mm | | 2 kg | # | 00-90055 | € | 59,- |
|--|--------------------|--|------|---|----------|---|------|

1 Besteckköcher // 1 Cutlery Quiver

Edelstahl • Ø 115 x h 145 mm
stainless steel • Ø 115 x h 145 mm

| | | | |
|---|----------|---|-------|
| # | 00-90056 | € | 11,20 |
|---|----------|---|-------|



GASTRONORM-BEHÄLTER

GASTRONORM CONTAINERS



1/1 GN 530 x 325 mm

| | | | |
|---------------|----------------|----------|--------|
| 20 mm | Schale // tray | 00-00070 | € 21,- |
| 40 mm | 5 Liter | 00-00071 | € 22,- |
| 65 mm | 9 Liter | 00-00072 | € 25,- |
| 100 mm | 14 Liter | 00-00073 | € 27,- |
| 150 mm | 21 Liter | 00-00074 | € 36,- |
| 200 mm | 28 Liter | 00-00075 | € 50,- |
| Deckel // lid | | 00-00090 | € 21,- |



New
New



Tablett 1/1 GN
Tray 1/1 GN

530 x 325 x 20 mm

01-90260N-00

€ 12,- ▲



1/2 GN 265 x 325 mm

| | | | |
|------------------------------------|----------------|-------------|--------|
| 20 mm | Schale // tray | 00-00076 | € 13,- |
| 40 mm | 2 Liter | 00-00077 | € 15,- |
| 65 mm | 4 Liter | 00-00078 | € 17,- |
| 100 mm | 6,5 Liter | 00-00079 | € 20,- |
| 150 mm | 9,5 Liter | 00-00080 | € 25,- |
| 200 mm | 12,5 Liter | 00-00081 | € 36,- |
| Deckel // lid | | 00-00091-00 | € 16,- |
| Deckel für Löffel // lid for spoon | | 00-00091 | € 16,- |



1/4 GN 265 x 162 mm

| | | | |
|------------------------------------|-----------|-------------|--------|
| 65 mm | 1,8 Liter | 00-00086 | € 13,- |
| 100 mm | 2,8 Liter | 00-00087 | € 15,- |
| 150 mm | 4 Liter | 00-00088 | € 24,- |
| 200 mm | 5,5 Liter | 00-00089 | € 31,- |
| Deckel // lid | | 00-00093 | € 13,- |
| Deckel für Löffel // lid for spoon | | 00-00093-00 | € 13,- |



1/3 GN 176 x 325 mm

| | | | |
|------------------------------------|------------|-------------|--------|
| 65 mm | 2,5 Liter | 00-00082 | € 14,- |
| 100 mm | 4 Liter | 00-00083 | € 17,- |
| 150 mm | 5,75 Liter | 00-00084 | € 25,- |
| 200 mm | 7,8 Liter | 00-00085 | € 32,- |
| Deckel // lid | | 00-00092-00 | € 13,- |
| Deckel für Löffel // lid for spoon | | 00-00092 | € 13,- |



1/6 GN 176 x 162 mm

| | | | |
|------------------------------------|-----------|----------|--------|
| 100 mm | 1,6 Liter | 00-00068 | € 15,- |
| 150 mm | 2,4 Liter | 00-00069 | € 18,- |
| Deckel // lid | | 00-00094 | € 11,- |
| Deckel für Löffel // lid for spoon | | 00-00095 | € 13,- |



1/9 GN 176 x 108 mm

| | | | |
|---------------|-----------|----------|--------|
| 65 mm | 0,6 Liter | 00-00187 | € 13,- |
| 100 mm | 1 Liter | 00-00188 | € 16,- |
| Deckel // lid | | 00-00189 | € 10,- |



Zwischenstege // Partitions

| | | |
|--------|----------|---------|
| 325 mm | 00-00098 | € 9,50 |
| 530 mm | 00-00099 | € 12,50 |



GN-Transportwagen 7
GN Transport Trolley 7

Edelstahl • geeignet für Behälter, Bleche und Tablett GN 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 • 7 Einschübe
• Abstand zwischen den Einschüben 80 mm • je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite
• 4 Lenkrollen à Ø 100 mm • mit 2 Feststellbremsen • max. Belastung 50 kg

stainless steel • suitable for containers and trays GN 1/1, 1/2, 1/3 and 2/3 • 7 slots • distance between slots 80 mm • container latches on front and back • 4 castors à Ø 100 mm • with 2 fixing brakes • max. carrying capacity 50 kg

450 x 620 x 905 mm

10,6 kg *

00-90259

€ 165,-



Neu
New

GN-Transportwagen 18 GN Transport Trolley 18

Edelstahl • geeignet für Behälter, Bleche und Tablett GN 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 • 18 Einschübe
• Abstand zwischen den Einschüben 80 mm • je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite
• 4 Lenkrollen à Ø 125 mm • mit 2 Feststellbremsen • max. Belastung 80 kg • GN-Behälter nicht enthalten • Bausatz (einfache Montage)

stainless steel • suitable for containers and trays GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 • 18 slots • distance between the slots 80 mm • container latches on front and rear • 4 castors à 125 mm with 2 fixing brakes • max. carrying capacity 80 kg • GN containers not included • easy assembly kit

450 x 613 x 1895 mm 20,2 kg *
 00-90260 N 250,-

Neu
New



Fast-Food-Tablett Fast Food Tray

450x355x20 mm
 01-90260N-01
 12,- ▲



Tablett-Abräumwagen Serving Tray Trolley

geeignet für Servier-Tabletts (370 x 570 mm) oder für Fast-Food-Tabletts (356 x 456 mm)
• Rahmen aus Aluminium • weiße Kunststoffseitenwände mit Whiteboard-Markern (nicht im Lieferumfang enthalten) beschreibbar • 10 Einschübe • von beiden Seiten bestückbar
• Abstand zwischen den Einschüben 120 mm • Tragfähigkeit 50 kg gesamt / 5 kg pro Einschub • 4 gummiereifte Lenkrollen à Ø 125 mm • mit 2 Feststellbremsen • Bausatz, einfache Montage • inkl. 1 Gläserammelkorb und 1 Abtropfschale

suitable for serving trays (370 x 570 mm) • or for fast food trays (356 x 456 mm) • aluminium frame • white side walls writable with whiteboard markers (not included) • 10 slots • operable from both sides • distance between the slots 120 mm • carrying capacity 50 kg total / 5 kg per slot • 4 rubber castors of Ø 125 mm • with 2 fixing brakes • easy assembly of the kit • incl. 1 basket for glasses and 1 drip tray

470 x 685 x 1660 mm 29 kg * 00-90258 785,-

| A | Gläserkorb | Glass Basket | 385x645x75 mm | 01-90258-01 85,- ▲ |
|---|-------------|--------------|---------------|--------------------|
| B | Tropfschale | Drip Tray | 435x645x25 mm | 01-90258-02 40,- ▲ |



A

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Abfalleimer | 216 |
| Abzugshaube | 217 |
| Ananasaustecher & -schäler | 196 |
| Apfelschneider & -schäler | 196-197 |
| Arbeitstisch | 216 |
| Aschenbecher | 216 |
| Aufsatzborde | 219 |
| Aufsatzkühlvitriken | 132-152 |
| Aufsatzwarmhaltevitriken | 68, 144-157, 178-184 |
| Aufschnittmaschinen | 190, 192 |

B

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Backöfen | 178-184, 205 |
| Backsystem & Backplatten | 30-37 |
| Backtrennspray | 56, 63 |
| Backwaren-Warmhaltevitriken | 152, 154-157 |
| Backwarenfritteusen | 74, 95 |
| Baguetteschneider | 198 |
| Bain-Maries | 73, 104, 158-159, 162, 165, 178 |
| Bar-Mixer | 113-115, 119 |
| Barbecue-Grills | 8-11, 88-89 |
| Beefee | 75 |
| Behälter | 219-220 |
| Besteckbehälter | 219 |
| Blender | 113, 119 |
| Bräter | 63, 79-82 |
| Bratpfannen | 170-174 |
| Bubble Waffel | 12-13, 41 |
| Buffet-Bars | 148 |
| Buffet-Vitriken | 146-148, 157, 202 |
| Buffet-Wärmer | 66-67, 147, 157-167 |

C

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Cake Pops | 18-19, 39 |
| Ceranrills | 78 |
| Cerankochplatten | 69, 168-170 |
| Chafing-Dishes | 158, 162 |
| China-Wok | 174 |
| Churrasco-Grill | 86 |
| Churros | 74 |
| Craft Beer | 123 |
| Crêpes-Zubehör & Teigmischungen | 55, 61, 72-73 |
| Crêpesgeräte | 60, 70-71 |
| Crêpesstationen | 72 |
| Cupcakes | 58 |
| Currywurstschneider | 93 |

D

| | |
|------------------|---------|
| Dampfgarer | 101 |
| Diamant Grill | 8-11 |
| Digitalwaagen | 204-205 |
| Donuts | 34, 46 |
| Dörrautomat | 205 |
| Dosenöffner | 204 |
| Dosierflasche | 131 |
| Dressingspender | 72, 92 |
| Dualit-Toaster | 201 |
| Durchlauftoaster | 200 |

E

| | |
|-------------------|--------------|
| Edelstahlmöbel | 216 |
| Eis-Crusher | 126 |
| Eis Teppanyaki | 16-17, 131 |
| Eis-Vitriken | 130 |
| Eismaschinen | 126-129, 131 |
| Eiswaffeln | 34, 41, 51 |
| Eiswürfelbereiter | 127 |
| Elektrokocher | 69, 168-171 |
| Entsafter | 114-119 |

F

| | |
|-----------------|------------------|
| Flammkuchenofen | 200 |
| Flaschenkühler | 122-125, 134-136 |
| Fleischwölfe | 189 |
| Fliegenfallen | 212-214 |
| Fritteusen | 74, 94-96 |
| Fruchtschäler | 196-197 |

G

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Gas-Bräter | 79-82 |
| Gas-Kocher | 172-174 |
| Gas-Wok | 174 |
| Gebäckwärmer | 152, 154-157 |
| Gemüseensaft | 117 |
| Gemüseschneider | 193-197 |
| Germknödeldämpfer | 101 |
| Getränkekühler | 120-125, 134-136 |
| Getränkemixer | 113-115, 119 |
| Getränkspender | 105-112, 118-123 |
| Gewürzbehälter | 97, 219 |
| Glasfroster | 123 |
| Glühweinwärmer | 106-108 |
| GN-Gastronormbehälter | 220 |
| Granita-Maschinen | 120-121 |
| Grill- & Grilldeleplatten | 63, 79-83 |
| Grillgeräte | 8-11, 62-63, 75-89 |
| Grillzubehör | 63 |
| Großraumpfannen | 173 |
| Gyrosgrills | 87 |

H

| | |
|-------------------|---------------|
| Hähnchengrills | 84-86 |
| Hamburgerpresse | 191 |
| Handmixer | 113, 188 |
| Handwaschbecken | 210-211 |
| Heiße Schokolade | 105 |
| Heiße Theken | 144-155 |
| Heißluftöfen | 182 |
| Heißwasserspender | 108, 112, 210 |
| Heizstrahler | 66-67, 215 |
| Herdplatten | 69, 168-171 |
| Hockerkocher | 169, 172 |
| Holzkohlegrills | 8-11, 88-89 |
| Hoshizaki | 126-127, 137 |
| Hot-Dog-Wärmer | 64-65, 90-91 |
| Hygiene | 209-214 |

I

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Ice Cream Rolls | 16-17, 131 |
| Ice Crusher | 126 |
| Induktions-Woks | 171 |
| Induktionsfritteusen | 94 |
| Induktionskochplatten | 170 |
| Insektenvernichter | 212-214 |
| Isolier-Behälter & Iso-Kannen | 109, 165, 176-177 |

K

| | |
|------------------------|----------------|
| Kaffeemaschinen | 110-111 |
| Kaffeezubehör | 109-112 |
| Kakaowärmer | 105 |
| Kalte Theken | 132-152 |
| Kamado-Grill | 8-11 |
| Kartoffel-Waffeln | 23, 37, 55 |
| Kartoffelöfen | 178-181 |
| Kartoffelschneider | 96-97, 193-197 |
| Käsereibe | 187 |
| Kebabgrills | 87 |
| Ketchup- & Senfspender | 92 |
| Kettentoaster | 200 |
| Knödeldämpfer | 101 |
| Kochplatten | 69, 168-171 |
| Kontaktgrills | 62, 76-79 |
| Küchenwaagen | 204-205 |
| Kühlaufsätze | 132-152 |

| | |
|--------------|------------------|
| Kühlschränke | 122-125, 136 |
| Kühlvitriken | 122-125, 132-152 |

L

| | |
|-----------------|---------------|
| Lavasteingrills | 79 |
| Leberkäsewärmer | 68 |
| Lockenschneider | 96, 194 |
| Lolly-Waffeln | 24-25, 33, 49 |

M

| | |
|--------------------|-------------------|
| Mandoline | 195 |
| Maronenröster | 101 |
| Melonenteiler | 197 |
| Messersterilisator | 211 |
| Mikrowellen | 175 |
| Milchaufschäumer | 112 |
| Milchspender | 203 |
| Mixer | 113-115, 119, 188 |
| Mobile Abzugshaube | 217 |
| Müslispender | 203 |

N

| | |
|----------------------|---------|
| Nacho-Wärmer | 99 |
| Niedertemperaturöfen | 205 |
| Nudelkocher | 185 |
| Nudelteigmaschinen | 186-187 |
| Nutella | 55 |

O

| | |
|-----------------|------------------|
| Oberhitzebrills | 75 |
| Obstschneider | 196-197 |
| Öfen | 178-184, 205 |
| Orangenpressen | 114-116, 118-119 |

P

| | |
|----------------------------|--------------|
| Paella-Pfannen | 173 |
| Paniermehltreibe | 187 |
| Paninigrills | 62, 76-79 |
| Pasta-Maschinen | 186-187 |
| Pfannen | 170-174 |
| Pizzakühlaufsätze | 138-139 |
| Pizzaöfen & Zubehör | 183-184 |
| Pizzateigroller | 184 |
| Planetengrills | 85 |
| Planetenrührmaschinen | 188 |
| Poffertjes | 59 |
| Pommes-Waffeln | 14-15, 40 |
| Pommesschneider | 96-97 |
| Pommeswärmer | 66, 164 |
| Popcornmaschinen & Zubehör | 98-99 |
| Potato Lolly | 26-27, 96 |
| Pudersuckersieb | 56 |
| Pumpstationen für Soßen | 92 |
| Putzmittel | 63, 107, 209 |

Q

| | |
|---------------|-----|
| Quarzstrahler | 215 |
|---------------|-----|

R

| | |
|----------------------|--------------|
| Raclette | 208 |
| Rechards | 158-162 |
| Regale | 216 |
| Reibekuchenbräter | 81 |
| Reinigungsmittel | 63, 107, 209 |
| Reiskocher & -wärmer | 176-177 |
| Rolled Ice | 16-17, 131 |
| Rollengrills | 90 |
| Rotationsgrills | 84-87 |

S

| | |
|-------------|-------------------|
| Saftpressen | 114-119 |
| Saftspender | 118-119, 122, 203 |
| Salamander | 199 |
| Salatbars | 146, 148 |



| | |
|-------------------------|------------------------|
| Salatschneider | 193-195 |
| Salzstreuer | 97 |
| Samoware | 109 |
| Sandwich-Toaster | 34, 50, 62, 76-78, 198 |
| Schäler | 195-197 |
| Schoko-Creme-Wärmer | 72 |
| Schokoladenbrunnen | 103 |
| Schokoladenportionierer | 72, 105 |
| Schokoladenschmelzer | 104 |
| Schuhputzmaschine | 217 |
| Servierwagen | 165, 218-221 |
| Slush-Maschinen | 120-121 |
| Smoker | 8-11, 88-89 |
| Snackwellen | 97 |
| Softeis | 128 |
| Softcooker | 205, 207 |
| Soßenbars | 73 |
| Soßenspender | 72, 92 |
| Sous-Vide | 207 |
| Spaghetti-Eis-Maschine | 131 |
| Spätzlehobel | 187 |
| Speiseausgabewagen | 165, 218-221 |
| Speiseeismaschinen | 128-129, 131 |
| Speiseeisvitriolen | 130 |
| Spiralmixer | 188 |
| Spitztüten | 40-41 |
| Spülbecken | 210-211 |
| Stabmixer | 113, 188 |
| Standbräter | 81 |
| Standkocher | 169, 172 |
| Suppentöpfe | 159-162 |
| Sushi-Kühltheken | 137, 141-145 |

| | |
|----------------------|--------------------|
| T | |
| Tablett-Abraumwagen | 221 |
| Tabletts | 220-221 |
| Tapas-Kühltheken | 140-144 |
| Tartlets | 58 |
| Tassenwärmer | 167 |
| Teekessel | 109, 112 |
| Teigausrollmaschinen | 184 |
| Teigknetmaschinen | 188 |
| Teigmischungen | 52-55, 59, 61, 74 |
| Teigportionierer | 56, 59 |
| Tellerwärmer | 166-167 |
| Terrassenheizer | 215 |
| Thermo-Transportbox | 165 |
| Tischbräter | 63, 79-82 |
| Tische | 216 |
| Toaster | 62, 76-78, 198-201 |
| Tomatenschneider | 194 |
| Tortenvitriolen | 132 |
| Tranchierplatten | 66, 164 |
| Transportwagen | 165, 218-221 |
| Trennfett | 56, 63 |
| Trinkschokolade | 105 |
| Trolleys | 218-221 |
| Twist Pop | 18-19, 39 |
| Twist-Slush | 121 |

| | |
|-----------------------------|-------|
| V | |
| Vakuum-Verpackungsmaschinen | 206 |
| Vertikal-Backsystem | 36-37 |

| | |
|----------------------------------|---------------|
| W | |
| Waagen | 204-205 |
| Waffeleisen | 30-51 |
| Waffeln am Stiel | 33, 35, 48-49 |
| Waffelfrost | 57 |
| Waffelzubehör und Teigmischungen | 52-57 |
| Wärmebrücken | 66, 164 |
| Wärmeleuchten | 66-67 |
| Wärmestrahler | 66-67, 215 |
| Warmhalteplatten | 163 |

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Warmhaltevitriolen | 144-157 |
| Waschbecken | 210-211 |
| Wasserbäder | 73, 104, 158-159, 162, 165, 178 |
| Wassergrills | 82-83 |
| Wasserkessel | 109, 112 |
| Weinkühlschränke | 122, 125 |
| Wok-Kocher & Wok-Pfannen | 170-171, 174 |
| Würstchenschneider | 93 |
| Würstchenwärmer | 64-65, 90-91 |
| Wurstfüller | 189 |
| Wurstschneider | 93 |

| | |
|----------|------------|
| X | |
| X-Waffel | 22, 33, 46 |

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Z | |
| Zapfanlagen | 106-108, 123 |
| Zentrifugalentsafter | 117 |
| Zitruspressen | 114-116 |
| Zitrusschneider | 197 |
| Zuckerwattemaschinen & Zubehör | 100 |



| | |
|-------------------------|---------|
| A | |
| Anti-adherent Spray | 56, 63 |
| Apple Peelers & Cutters | 196-197 |
| Ash Tray | 216 |

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| B | |
| Baguette Cutter | 198 |
| Bain Mariés | 73, 104, 158-159, 162, 165, 178 |
| Baking System & Baking Plates | 30-37 |
| Bar Mixers | 113-115, 119 |
| Barbecue Grills | 8-11, 88-89 |
| Basins | 210-211 |
| Beefier | 75 |
| Beer Tap | 123 |
| Beverages Coolers | 120-125, 134-136 |
| Beverages Dispensers | 105-112, 118-123 |
| Blenders | 113, 119 |
| Bottle Coolers | 122-125, 134-136 |
| Bubble Waffle | 12-13, 41 |
| Buffet Bars | 148 |
| Buffet Displays | 146-148, 157, 202 |
| Buffet Warmers | 66-67, 147, 157-167 |

| | |
|-------------------------|-------------|
| C | |
| Cake Pops | 18-19, 39 |
| Can Openers | 204 |
| Carving Boards | 66, 164 |
| Cast Pans | 173 |
| Centrifugal Juicers | 117 |
| Ceramic Glass Cookers | 69, 168-170 |
| Ceramic Glass Grills | 78 |
| Cereals Dispensers | 203 |
| Chafing Dishes | 158, 162 |
| Chain Toasters | 200 |
| Cheese Grinder | 187 |
| Cheese Melters | 208 |
| Chestnut Roasters | 101 |
| Chicken Grills | 84-86 |
| China Cooker | 174 |
| Chips Cutters | 96-97 |
| Chips Warmers | 66, 164 |
| Chocolate Dispensers | 72, 105 |
| Chocolate Fountains | 103 |
| Chocolate Melters | 104 |
| Chocolate Spread Warmer | 72 |
| Chocolate Warmers | 72, 104-105 |
| Chuckwagons | 88-89 |
| Churrasco Grills | 86 |
| Churros | 74 |

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Citrus Cutters | 197 |
| Citrus Juicers | 114-116 |
| Cleaning Agents | 63, 107, 209 |
| Cocoa Warmers | 105 |
| Coffee Makers | 110-111 |
| Coffee Accessories | 109-112 |
| Contact Grills | 62, 76-79 |
| Containers | 190, 219-220 |
| Convection Ovens | 182 |
| Conveyor Toasters | 200 |
| Cooling Displays | 122-125, 132-152 |
| Cotton Candy | 100 |
| Cornets | 40-41 |
| Craft Beer | 123 |
| Crepes Accessories & Dough Mix | 55, 61, 72-73 |
| Crepes Makers | 60, 70-71 |
| Crepes Workers | 72 |
| Cupcakes | 58 |
| Cup Warmers | 167 |
| Curly Cutters | 96, 194 |
| Cutlery Containers | 219 |
| Cutting Station | 66, 164 |

| | |
|------------------------|-------------------|
| D | |
| Deep Fryers | 74, 94-96 |
| Dehydrating Device | 205 |
| Detergents | 63, 107, 209 |
| Diamant Grill | 8-11 |
| Dispensers for Dough | 56, 59 |
| Dispensers for Ketchup | 92 |
| Donuts | 34, 46 |
| Dough Kneaders | 188 |
| Dough Mixtures | 52-55, 59, 61, 74 |
| Dough Rollers | 184 |
| Dressing Dispensers | 72, 92 |
| Drink Coolers | 120-125, 134-136 |
| Dumpling Steamer | 101 |

| | |
|------------------|-------------|
| E | |
| Electric Cookers | 69, 168-171 |
| Exhaust Hood | 217 |

| | |
|-------------------------|--------------|
| F | |
| Fly Killers | 212-214 |
| Food Service Cart | 165, 218-221 |
| Fries Cutters | 96-97 |
| Fries Warmers | 66, 164 |
| Fruit Peelers & Cutters | 196-197 |
| Fryers | 74, 94-96 |

| | |
|-------------------------|--------------------|
| G | |
| Gas Cookers | 172-174 |
| Gas Griddles | 79-82 |
| Glass Cleaner | 209 |
| Glass Froster | 123 |
| Glühwein Heaters | 106-108 |
| GN Gastronom Containers | 220 |
| Granita Machines | 120-121 |
| Grill & Griddle Plates | 63, 79-83 |
| Grill Accessories | 63 |
| Grills | 8-11, 62-63, 75-89 |
| Gyro Grills | 87 |

| | |
|-----------------------|---------------|
| H | |
| Hamburger Press | 191 |
| Heaters | 66-67, 215 |
| Hoshizaki | 126-127, 137 |
| Hot Chocolate Warmers | 105 |
| Hot Displays | 144-157 |
| Hot Dog Roller Grills | 90 |
| Hot Dog Warmers | 64-65, 90-91 |
| Hot Pots | 159-162 |
| Hot Water Kettles | 108, 112, 210 |
| Hot Wine Heaters | 106-108 |



Hotplates 69, 168-171
Hygiene 209-214

I

Ice Cream Displays 130
Ice Cream Makers 128-129, 131
Ice Cream Rolls 16-17, 131
Ice Crushers 126
Ice Cube Makers 127
Ice Teppanyaki 16-17, 131
Ice Waffles 34, 41, 51
Induction Cookers 170
Induction Fryers 94
Insect Annihilators 212-214
Insulated Containers & Jugs 109, 165, 176-177

J

Juice Dispensers 118-119, 122, 203
Juicers 114-119

K

Kamado Grill 8-11
Kebab Grills 87
Ketchup Dispensers 92
Kitchen Scales 204-205
Kneaders 188
Knife Sterilizer 211

L

Lava Rock Grills 79
Leberkäse Warmers 68
Lemon Squeezers 114-116
Lettuce Cutters 193-195
Lolly Waffles 24-25, 33, 49
Low-temperature Oven 205

M

Mandoline 195
Meat Mincers 189, 191
Melon Cutter 197
Microwaves 175
Milk Dispenser 203
Milk Frother 112
Mixers 113-115, 119, 188
Mobile Exhaust Hood 217
Mulled Wine Heaters 106-108

N

Nacho Warmer 99
Noodle Cooker 185
Noodle Machines 186-187
Nutella 55

O

Oil Sprays 56, 63
Orange Juicers 114-116, 118-119
Ovens 178-184, 205

P

Paella 173
Panini Grills 62, 76-79
Pans 170-174
Pasta Cookers 185
Pasta Rollers 187
Pastry Displays 152, 154-157
Peelers 195-197
Pineapple Cutters 196
Pizza Accessories 183-184
Pizza Ovens 183-184
Planetary Grills 85
Planetary Kneaders 188

Plate Warmers 166-167
Poffertjes 59
Popcorn Makers & Accessories 98-99
Potato Lolly 26-27, 96
Potato Ovens 178-181
Potato Pancake Grills 81
Potato Waffles 23, 37, 55
Poultry Grills 84-86
Pumps for Sauces 92

R

Raclette 208
Rechauds 158-162
Refrigerators 122-125, 136
Revolving Grills 90
Rice Cookers & Warmers 176-177
Rolled Ice 16-17, 131
Roller Grills 90
Rotary Kneaders 188
Rotation Grills 84-87

S

Salad Bars 146, 148
Salad Cutters 193-195
Salamanders 199
Salt Shakers 97
Samowars 109
Sandwich Toasters 34, 50, 62, 76-78, 198
Sanitation 210-211
Sauce Bars 73
Sauce Dispensers 72, 92
Sausage Fillers 189
Sausage Warmers 64-65, 90-91
Scales 204-205
Serving Trolleys 165, 218-221
Shawarma Grills 87
Shelves 216
Shoe Cleaning Machine 217
Sinks 210-211
Slicers 190, 192
Slush Machines 120-121
Smokers 8-11, 88-89
Softcookers 205, 207
Soft Ice 128
Soup Kettles 159-162
Sous-Vide Systems 207
Spaghetti Ice Maker 131
Spätzle Grinder 187
Spice Containers 97, 219
Spiral Kneaders 188
Spit Toasters 64
Stainless Steel Furniture 216
Stand Cookers 169, 172
Steamer 101
Sugar Sieve 56
Sushi Displays 137, 141-145

T

Tapas Displays 140-144
Tart Displays 132
Tartlets 58
Tea Dispensers 109, 112
Terrace Heaters 215
Tin Openers 204
Toasters 62, 76-78, 198-201
Tomato Cutters 194
Transport Trolleys 165, 218-221
Trash Can 216
Tray Trolley 221
Trays 220-221
Turnable Waffle Makers 38
Twist Pop 18-19, 39

V

Vacuum Packaging Machines 206
Vegetable Cutters 193-197
Vegetable Juicers 117
Vertical Waffle Baking System 36-37

W

Waffle Accessories 52-57
Waffle Dough Mixes 52-55
Waffle Fries 14-15, 40
Waffle Makers 30-51
Waffles on a Stick 33, 35, 48-49
Warming Bridges 66, 164
Warming Displays 144-157
Warming Lamps 66-67
Warming Plates 163
Wash Hand Basins 210-211
Water Baths 73, 104, 158-159, 162, 165, 178
Water Grills 82-83
Water Kettles 109, 112
Wine Refrigerators 122, 125
Wok Cookers & Wok Pans 170-171, 174

X

X-Waffle 22, 33, 46

Y

Yeast Dumpling Steamer 101



Frachtkosten

Spedition Dachser - unsere Hausspedition

Bitte lassen Sie sich von uns ein Angebot unterbreiten bezüglich Ihrer Frachtkosten.

*** Bei diesen gekennzeichneten Artikeln handelt es sich um einen Speditionsversand. Bitte vorher Preisanfrage, zuzüglich € 7,00 netto Versandpalette. Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.**

Wichtiger Hinweis zu Rücksendungen

Generell sind wir nicht verpflichtet, Ware zurückzunehmen. Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir zu Nacherfüllung nach unserer Wahl berechtigt. Jegliche Rücksendungen sind **vorab** mit dem zuständigen Verkaufssachbearbeiter abzustimmen. Auf jeden Fall muss eine Retouren-Nr. angefordert werden, welche sichtbar an der Außenverpackung anzubringen ist, um eine zeitnahe Bearbeitung zu gewährleisten. Rücksendungen ohne Retouren-Nr. werden mit einer Bearbeitungsgebühr von € 25,- belastet.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht für den Verbraucher einsetzbar. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende.
WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673

Posttarife

Postversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg - darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versandt.

Portogebühren

| | |
|--|---------|
| Postpaket bis 30 kg unter € 500,- | € 7,50 |
| Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket) | € 11,50 |
| Postpaket Ersatzteile | € 6,60 |
| Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton | € 7,50 |

Portogebühren Nachnahme

| | |
|--|---------|
| Postpaket bis 30 kg unter € 500,- | € 10,40 |
| Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket) | € 14,80 |
| Postpaket Ersatzteile | € 10,10 |
| Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton | € 10,40 |

Achtung

Sie sind grundsätzlich verpflichtet, bei Abnahme eines Paketes oder Stückgutes sofort und umgehend die Ware auf Glas- und Bruchschäden bzw. versteckte Schäden zu überprüfen. Sollte dieses nicht innerhalb von 24 Stunden dem Spediteur oder der Post mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

Wichtig

Im Falle von Garantiereparaturen sind Sie aufgerufen, unseren Paketdienst bzw. Speditionsdienst in Anspruch zu nehmen, den wir bei Rückholung beordern. Sollten Sie eigenständig handeln, so gehen die entsprechenden Kosten zu Ihren Lasten.

Die oben genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen.

1. Geltung

1.1 Unseren sämtlichen Lieferungen und Leistungen liegen die nachfolgenden Bedingungen zugrunde. Entgegenstehende oder abweichende Einkaufsbedingungen des Käufers gelten nur, wenn wir sie ausdrücklich schriftlich anerkannt haben. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung vorbehaltlos bestätigen.

1.2 Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

2. Angebot - Abschlüsse

2.1 Unsere Angebote sind stets freibleibend. Verträge kommen erst durch unsere schriftliche Bestätigung zustande.

2.2 Der Käufer ist an seine Bestellungen zwei Wochen ab deren Eingang bei uns gebunden.

2.3 Sämtliche Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen eines Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden oder Zusicherungen, die durch unsere Mitarbeiter getroffen werden, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung.

2.4 Die zu unserem Angebot oder zu unserer Auftragsbestätigung – in Textform, auf Abbildungen, Zeichnungen o. ä. - gehörenden Gewichts-, Qualitäts-, Maß-, Beschaffenheits- und Leistungsangaben sind, soweit nicht anders ausdrücklich vereinbart, nur annähernd maßgebend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.

3. Preise

3.1 Unsere Preise gelten ab Werk, einschließlich einfacher Verpackung; spezielle Transport-, insbesondere Palettenverpackung, wird zusätzlich berechnet.

3.2 Die gesetzliche Umsatzsteuer ist in den Preisen nicht eingeschlossen und wird gesondert in der Rechnung ausgewiesen.

3.3 Aufträge, für die nicht ausdrücklich Festpreise vereinbart sind, werden zu den am Tage der Lieferung gültigen Listenpreisen berechnet.

3.4 Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR (ohne MwSt.) wird eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 EUR zuzüglich MwSt. erhoben.

3.5 Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten. Diese werden wir dem Käufer auf Verlangen nachweisen.

4. Zahlungsbedingungen

4.1 Die Zahlung erfolgt nach unserer Wahl per Nachnahme, Vorkasse oder gegen Rechnung. Im letztgenannten Fall sind die Zahlungsbedingungen mangels anderweitiger Angaben in der Auftragsbestätigung wie folgt:

Am 30. des der Lieferung folgenden Monats netto.

4.2 Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber und für uns spesenfrei entgegengenommen. Die Wechselannahme bedarf einer besonderen Vereinbarung. Wir haften nur für pünktliche Vorlage und Protesterhebung.

4.3 Ausländische Zahlungsmittel werden, sofern wir nicht in ausländischer Währung fakturieren, nach dem am Tage des Zahlungseingangs bei uns in Hemer notierten Währungskurs in Euro umgerechnet.

4.4 Zur Zurückbehaltung ist der Käufer nur berechtigt bei groben Vertragsverletzungen unsererseits und im Falle der mangelhaften Lieferung bis zur Höhe desjenigen Teils des Kaufpreises, der der Wertminderung entspricht. Außerdem ist der Käufer zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht. Der Käufer kann nur mit rechtskräftig festgestellten, unbestrittenen oder von uns anerkannten Forderungen aufrechnen.

4.5 Eine Überschreitung von Zahlungszielen bewirkt Fälligkeit aller übrigen, noch nicht fälligen Rechnungen für bereits gelieferte Waren und berechtigt uns zum Widerruf von Kreditzusagen und Zahlungszielen.

4.6 Wird für uns erkennbar, dass die (weitere) Erfüllung des Vertrages seitens des Käufers gefährdet wird, sind wir berechtigt, die weiteren Lieferungen und Leistungen auszusetzen und die Wiederaufnahme – nach einer angemessenen Vorlaufzeit – erst dann zu bewirken, wenn der Käufer entweder für die ausstehenden Lieferungen und Leistungen vorgeleistet sowie sämtliche Zahlungsrückstände ausgeglichen oder hierfür eine angemessene Sicherheit erbracht hat.

Soweit dies auch nach angemessener Fristsetzung nicht geschieht, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertrag fristlos zu kündigen. Ein hieraus resultierender Schadenersatzanspruch von uns bleibt unberührt.

Eine Gefährdung der Vertragserfüllung im vorstehenden Sinne wird unwiderleglich vermutet bei Nichteinlösung eines Schecks oder Wechsels, bei Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz- oder Vergleichsverfahrens über das Vermögen des Käufers, bei einer Verfügung außerhalb des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs über Ware, die wir unter Eigentumsvorbehalt geliefert haben oder bei Auflösung des Unternehmens des Käufers.

4.7 Bei Zahlungsverzug berechnen wir gemäß § 288 Abs. 2 BGB einen Zinssatz von 8 % Punkten über dem Basiszinssatz.

5. Lieferbedingungen

5.1 Eine Lieferfrist bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Sie gilt stets erst nach Klärung sämtlicher technischer und kaufmännischer Einzelheiten. Sofern für die Herstellung des Produktes eine Mitwirkungshandlung des Käufers erforderlich ist, so beginnt die Lieferfrist erst mit der vollständigen Ausführung dieser Handlung durch den Käufer. Um verbindliche Liefertermine handelt es sich ausschließlich dann, wenn der Liefertermin schriftlich gegenüber dem Käufer als verbindlich bestätigt worden ist.

5.2 Bei Überschreiten einer verbindlichen Lieferfrist hat der Käufer eine angemessene Nachfrist zu setzen, die in der Regel 4 Wochen nicht unterschreiten darf.

5.3 Ist der Käufer mit der Bezahlung einer früheren Lieferung oder Teillieferung in Verzug, sind wir berechtigt, Lieferungen oder Teillieferungen zurückzuhalten oder nach erfolglosem Setzen einer Nachfrist zur Zahlung vom Vertrag zurückzutreten, ohne zum Ersatz eines etwa entstandenen Schadens verpflichtet zu sein.

5.4 Wir können eine Lieferung oder Teillieferung nachträglich unter Bestimmung einer angemessenen Frist von Vorkasse oder Sicherheitsleistung abhängig machen, wenn sich nach Vertragsschluss herausstellt, daß unser Zahlungsanspruch gefährdet ist.

5.5 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über. Wird versandfertig gemeldete Ware nicht abgerufen, so sind wir berechtigt, sie nach unserer Wahl zu versenden oder auf Kosten und Gefahr des Käufers einzulagern.

Wird der Versand oder die Zustellung der Ware durch Verschulden des Käufers verzögert, so können wir nach Anzeige der Versandbereitschaft Lagergeld in Höhe von 0,5 % des Rechnungsbetrages für jeden angefangenen Monat berechnen, höchstens 5%. Wir sind berechtigt, einen höheren Schadensbetrag nachzuweisen und diesen geltend zu machen. Auf der anderen Seite ist der Käufer berechtigt, uns nachzuweisen, daß überhaupt kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

5.6 Ereignisse höherer Gewalt sowie von uns nicht zu vertretende Streiks, Aussperrungen, Liefer-, Betriebs- und Verkehrsstörungen befreien uns im Umfang ihrer Auswirkungen und ihrer Dauer zusätzlich einer angemessenen Anlaufzeit von der Verpflichtung zur Lieferung. Überschreiten Lieferverzögerungen infolge höherer Gewalt oder infolge von uns nicht zu vertretender Gründe für eine der Vertragsparteien das zumutbare Maß, so kann diese ganz oder teilweise schriftlich von dem Vertrag zurücktreten.

5.7 Teillieferungen sind zulässig. Bei Verträgen mit fortlaufender Lieferung in Teilmengen sind die Abrufmengen und Liefertermine bei Vertragsschluss festzulegen. Falls und soweit dies nicht geschehen oder vom Käufer gegen eine entsprechende Vereinbarung verstoßen worden ist, sind wir berechtigt, nach billigem Ermessen eine Frist zum Abruf und zur Abnahme der Gesamt- oder Restmenge festzulegen. Hat der Käufer bis zu diesem Zeitpunkt die Gesamt- oder Restmenge nicht abgerufen oder angenommen, gerät er in Annahmeverzug. In diesem Falle sind wir berechtigt, dem Käufer schriftlich eine Nachfrist von 8 Tagen zu setzen, mit der Erklärung, daß wir nach Ablauf dieser Frist eine Lieferung ablehnen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Käufer die Abnahme ernsthaft und endgültig verweigert oder offenkundig auch innerhalb der Nachfrist zur Zahlung des Kaufpreises nicht imstande ist.

5.8 Wir sind berechtigt, aber nicht verpflichtet, Lieferungen im Namen und auf Rechnung des Käufers zu versichern. Wir berechnen an Bruchversicherung je nach Warenart eine Prämie von 0,5 – 1% auf den Nettowarenwert. Im Falle des Verlustes oder der Beschädigung ist der Käufer verpflichtet, sich dieses innerhalb von 4 Tagen von dem Frachtführer schriftlich bestätigen zu lassen. Er tritt sämtliche Ersatzansprüche gegen den Transporteur schon jetzt an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.

5.9 Im Falle eines Lieferverzuges haftet wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der von uns zu vertretende Lieferverzug auf der schuldhafte Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; in diesem Falle ist aber die Schadenersatzpflicht auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.

Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, wenn durch den Lieferverzug Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit auftreten.

Im übrigen haften wir im Falle eines Lieferverzuges nur, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht, wobei ein Verschulden unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen uns nur bei vorsätzlichem Verhalten zuzurechnen ist.

Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, hat der Käufer einen Anspruch auf eine Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges, insgesamt jedoch höchstens bis zu 5 % des Rechnungswertes der vom Verzug betroffenen Lieferungen; weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

6. Versand, Transport und Gefährübergang

6.1 Der Versand erfolgt grundsätzlich auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Die Wahl des Versandweges, des Transportmittels und der Verpackung bleibt, falls nicht besonders vereinbart, uns überlassen.

6.2 Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Sendung an den Transportführer übergeben worden ist oder zwecks Versendung unser Werk/Lager vom Erfüllungsort an verlässt.

6.3 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über.

6.4 Transport- und sonstige Verpackungen werden von uns nicht zurückgenommen.

7. Eigentumsvorbehalt

7.1 Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises unser Eigentum. Bei Waren, die der Käufer im Rahmen seiner gewerblichen Tätigkeit von uns bezieht, behalten wir uns das Eigentum vor, bis sämtliche Forderungen, die uns gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich der künftig entstehenden Forderungen auch aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen zustehen, beglichen sind. Die Einstellung einzelner Forderungen in eine laufende Rechnung, sowie die Saldoziehung und deren Anerkennung berührt den Eigentumsvorbehalt nicht. Als Bezahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns.

7.2 Bei Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die gelieferte Ware zurückzufordern. In diesem Fall ist der Käufer zu deren Herausgabe verpflichtet. Wir sind berechtigt, den Warenbestand aufzunehmen oder aufnehmen zu lassen und die Ware abzuholen oder abholen zu lassen. Die Rücknahme der Vorbehaltsware bedarf zuvor keiner Rücktrittserklärung vom Vertrag.

7.3 Falls wir die Vorbehaltsware wieder zurücknehmen, sind wir berechtigt, sie unter Verrechnung auf die noch ausstehenden Forderungen durch freihändigen Verkauf auf Rechnung des Käufers bestmöglich zu verwerten oder sie zu dem Wert zu übernehmen, den sie zum Zeitpunkt der Übernahme für uns hat.

- 7.4 Der Käufer ist verpflichtet, die ihm unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware gegen Feuer, Einbruch, Diebstahl und Wasserschaden ausreichend zu versichern. Die Versicherungsansprüche werden in Höhe des Warenwertes bereits jetzt an uns abgetreten.
- 7.5 Der Käufer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern; eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung ist ihm jedoch nicht gestattet.
- 7.6 Die Forderungen mit sämtlichen Nebenrechten des Käufers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Käufer schon jetzt an uns ab; wir nehmen die Abtretung an. Unbeschadet der Abtretung und des Einzugsrechts ist der Käufer zur Einziehung der Forderung so lange berechtigt, als er seinen Vertragsverpflichtungen nachkommt und nicht in Vermögensverfall gerät. Auf unser Verlangen hat uns der Käufer die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehörigen Unterlagen auszuhändigen und den Schuldner die Abtretung mitzuteilen.
- 7.7 Wird die Ware zusammen mit anderen Waren, die uns nicht gehören, weiter verkauft, so gilt die Forderung des Käufers gegen den Schuldner in Höhe des zwischen uns und dem Käufer vereinbarten Listenpreises als abgetreten.
- 7.8 Eine etwaige Be- oder Verarbeitung der Vorbehaltsware nimmt der Käufer für uns vor, ohne dass uns für Letzteres daraus Verpflichtungen entstehen.
- 7.9 Bei Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung der Vorbehaltsware mit anderen, nicht uns gehörenden Waren, steht uns der dabei entstehende Miteigentumsanteil an der neuen Sache im Verhältnis des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware zu der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung zu. Erwirbt der Käufer das Alleineigentum an der neuen Sache, so sind sich die Vertragspartner darüber einig, dass der Käufer uns im Verhältnis des Fakturen-Wertes der verarbeiteten bzw. verbundenen, vermischten oder vermengten Vorbehaltsware Miteigentum an der neuen Sache einräumt und diese unentgeltlich für uns verwahrt.
- 7.10 Wird die Vorbehaltsware zusammen mit anderen Waren und zwar gleich, ob ohne oder nach Verarbeitung, Vermischung oder Vermengung weiter veräußert, so gilt die oben vereinbarte Vorausabtretung nur in Höhe des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware, die zusammen mit anderen Waren weiter veräußert wird.
- 7.11 Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im voraus abgetretenen Forderungen hat der Käufer uns unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten.
- 7.12 Soweit der Wert der uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherungsrechte die Höhe der gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, werden wir auf Wunsch des Käufers nach unserer Wahl einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben.
- 8. Mängelrügen - Mängelhaftung**
- 8.1 Rügen wegen Sachmängeln, Falschlieferungen und Mengenabweichungen, die durch zumutbare Untersuchungen der Ware feststellbar sind, müssen unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Anknurf der Ware am Bestimmungsort schriftlich geltend gemacht werden. Innerhalb weiterer 24 Stunden müssen uns geeignete Beweismuster zwecks Überprüfung zugeleitet werden, falls wir nicht ausdrücklich eine Untersuchung an Ort und Stelle verlangen. Zeigt sich ein Mangel trotz ordnungsgemäßer Untersuchung erst später, so muß die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden und es müssen uns unverzüglich die geeigneten Beweismuster zugeleitet werden. In allen Fällen der Zuleitung von Beweismustern hat sich der Käufer vorab von uns eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die er der Sendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Ferner hat der Käufer unsere Weisungen zu beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Befindet sich die Ware nicht mehr in dem Zustand der Ablieferung, so hat der Käufer zu beweisen, daß der Mangel bereits im Zeitpunkt der Ablieferung vorgelegen hat. Bei wesentlichen Eingriffen oder Änderungen an der Ware ist die Geltendmachung von Mängelrügen ausgeschlossen. Ferner sind Mängelrügen ausgeschlossen, wenn ausdrücklich oder stillschweigend auf die Untersuchung der Ware verzichtet worden ist.
- 8.2 Durch Verhandlungen verzichten wir nicht auf die Verspätungseinrede.
- 8.3 Fehlmengen liefern wir nach.
- 8.4 Erweist sich eine Mängelrüge als nicht berechtigt, hat der Käufer die Kosten der Prüfung und die Transportkosten zu tragen.
- 8.5 Mängelansprüche des Käufers setzen die ordnungsgemäße Erfüllung seiner Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten gemäß vorstehender Ziffer 8.1 voraus.
- 8.6 Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen mangelfreien Sache berechtigt. Der Käufer hat uns auf Verlangen die von der Nacherfüllung betroffenen Teile unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Hierbei hat er sich von uns vorab eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die die er der Rücksendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Der Käufer wird für die Rücksendung unsere Weisungen beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten haben wir zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, daß die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem ersten Lieferort verbracht wurde.
- 8.7 Schlägt die erste Nacherfüllung fehl, so ist uns eine weitere angemessene Frist zur Nacherfüllung einzuräumen. Verstreicht diese fruchtlos, ist der Käufer nach seiner Wahl berechtigt, Rücktritt vom Vertrag, Minderung des Kaufpreises für den Vertrag oder Schadenersatz nach Maßgabe von Ziffer 10. zu verlangen.
- 8.8 Mängelansprüche entstehen nicht, wenn der Fehler zurückzuführen ist auf Verletzungen von Bedienungs-, Wartungs- und Montagevorschriften, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung (auch der Betriebsmittel), fehlerhafte oder nachlässige Behandlung und natürlichen Verschleiß sowie von dem Käufer oder Dritten vorgenommene Eingriffe in den Liefergegenstand.
- 8.9 Beschaffenheits- und Haltbarkeitsgarantien müssen ausdrücklich schriftlich im einzelnen als solche bezeichnet werden.
- 8.10 Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten gerechnet ab Gefahrenübergang. Dies gilt nicht, soweit das Gesetz gemäß § 479 Abs.1 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen vorschreibt sowie in Fällen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, bei einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch uns und bei arglistigem Verschweigen eines Mangels. Die gesetzlichen Regelungen über Ablaufhemmung, Hemmung und Neubeginn der Fristen bleiben unberührt.
- 8.11 Rückgriffsansprüche des Käufers gegen uns gemäß § 478 BGB (Rückgriff des Unternehmers) bestehen nur insoweit, als der Käufer mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlichen Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruchs des Käufers gegen uns gemäß § 478 Abs.2 BGB gelten Ziffern 8.1 bis 8.10 entsprechend.
- 9. Gewerbliche Schutzrechte und Urheberrechte; Rechtsmängel**
- 9.1 Sofern nicht anders vereinbart, sind wir verpflichtet, die Lieferung lediglich im Land des Lieferortes frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritter (im Folgenden: Schutzrechte) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch von uns erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Käufer berechnete Ansprüche erhebt, haften wir gegenüber dem Käufer innerhalb der in Ziffer 8.10 bestimmten Frist wie folgt:
- a) Wir werden nach unserer Wahl und auf unsere Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, dass das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist uns dies nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Käufer die gesetzlichen Rücktritts- oder Minderungsrechte zu.
- b) Unsere Pflicht zur Leistung von Schadensersatz richtet sich nach Ziffer 10.
- c) Die vorstehend genannten Verpflichtungen von uns bestehen nur, soweit der Käufer uns über die vom Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt, eine Verletzung nicht anerkennt und uns alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Käufer die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen wichtigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, dass mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.
- 9.2 Ansprüche des Käufers sind ausgeschlossen, soweit er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.
- 9.3 Ansprüche des Käufers sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Käufers, durch eine von uns nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, dass die Lieferung vom Käufer verändert oder zusammen mit nicht von uns gelieferten Produkten eingesetzt wird.
- 9.4 Im Falle eines unberechtigten Schutzrechtsverletzungsvorwurfs gilt die Bestimmung der Ziffer 8.4 entsprechend.
- 9.5 Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen der Ziffer 8 entsprechend.
- 9.6 Weitergehende oder andere als die in dieser Ziffer 9 geregelten Ansprüche des Käufers gegen uns und unseren Erfüllungsgehilfen wegen eines Rechtsmangels sind ausgeschlossen.
- 10. Haftung**
- 10.1 Schadenersatzansprüche gegen uns – auch außervertraglicher Art – sind im Falle leicht fahrlässiger Pflichtverletzung von uns sowie grob fahrlässiger Pflichtverletzung unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ausgeschlossen, es sei denn, daß die Verletzung eine Pflicht betrifft, die für die Erreichung des Vertragszwecks von wesentlicher Bedeutung ist. Soweit uns kein vorsätzliches Handeln angelastet wird, ist die Schadenersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Ansprüche auf entgangenen Gewinn, ersparte Aufwendungen, aus Schadenersatzansprüchen Dritter sowie auf Ersatz von sonstigen mittelbaren und Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, ein von uns etwa garantiertes Beschaffenheitsmerkmal bezweckt gerade, den Käufer gegen solche Schäden abzusichern.
- 10.2 Die vorstehenden Regelungen gelten nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zwingende gesetzliche Haftungsvorschriften wie z.B. die Haftung bei der Übernahme einer Garantie, bei arglistigem Verhalten oder nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt.
- 10.3 Soweit vorstehend nichts abweichendes geregelt ist, ist jegliche Haftung auf Schadenersatz – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruches – ausgeschlossen. Soweit dieser Ausschluß greift oder die Haftung von uns beschränkt ist, gilt dies auch für unsere Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Dies gilt insbesondere für Schadenersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluss, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.
- 10.4 Für die Verjährung aller Ansprüche, die nicht der Verjährung wegen eines Sachmangels unterliegen, gilt eine Ausschlußfrist von 18 Monaten. Sie beginnt ab Kenntnis vom Schaden und der Person des Schädigers.
- 11. Erfüllungsort - anzuwendendes Recht - Gerichtsstand**
- 11.1 Für alle aus den Rechtsbeziehungen zwischen den Parteien sich ergebende Rechte und Pflichten ist Hemer für beide Teile Erfüllungsort.
- 11.2 Alleiniger Gerichtsstand ist, wenn der Käufer Kaufmann ist, bei allen aus dem Vertragsverhältnis unmitttelbar oder mittelbar sich ergebenden Streitigkeiten Hemer. Wir sind jedoch auch berechtigt, am Sitz des Käufers zu klagen.
- 11.3 Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Käufer gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Übereinkommens über Verträge im internationalen Warenkauf wird ausgeschlossen.



Konzepte
Concepts

Waffeln, Crêpes & Co.
Waffles, Crêpes & Co.

Grills & Bräter
Grills & Griddle Plates

Imbiss & Snacks
Fast Food & Snacks

Fun Food
Fun Food

Getränke
Drinks / Beverages

Kühlung & Eis
Cooling & Ice

Warmhalten
Warm Keeping

Kochen & Braten
Cooking & Frying

Öfen
Ovens

Pizza, Nudeln & Teig
Pizza, Pasta & Dough

Küche & Buffet
Kitchen & Buffet

Hygiene
Hygiene

Sonstiges
Other



www.neumaerker.de

