

2016

bis Februar 2017



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
Mobil 0177 - 633 72 19
Tel./Fax 03528 - 41 40 36
l.hirche@neumaerker.de

Händlerbetreuung Nord-West



Harald Taubert
Mobil 0171 - 36 4000 6
Fax 02373 - 6 35 75
h.taubert@neumaerker.de

Händlerbetreuung Süd



Holger Wörz
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 206-207. Portokostenkosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 205.

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 206-207. Freight charges on request.



Messen Exhibitions

Intergastra, Stuttgart 20.02. - 24.02.2016
Gulfood, Dubai 21.02. - 25.02.2016
Internorga, Hamburg 11.03. - 16.03.2016
Sachsenback, Dresden 09.04. - 11.04.2016
spoga+gafa, Köln 04.09. - 06.09.2016
Südback, Stuttgart 22.10. - 25.10.2016

Inoga, Erfurt 22.10. - 25.10.2016
Gastro, Rostock 13.11. - 16.11.2016
Hoga, Nürnberg 15.01. - 17.01.2017
Gulfood, Dubai Februar 2017
Internorga, Hamburg März 2017



Sehr geehrte Partner, Freunde
und Geschäftskunden,

Trends zu erspüren und diese für den
Einzelnen erhältlich zu machen war schon
immer eine Stärke unseres Unternehmens.

Die Adaption solcher Trends in die Praxis
gewinnt im modernen Arbeitsumfeld der
Schausteller, Köche und Hoteliers zuneh-
mend an Bedeutung.

Immer mehr Unternehmen streben deshalb nach innovativen Pro-
dukten zur Erschließung neuer Kundengruppen.

In diesem Jahr 2016 sind wir stolz, mit Ihnen ein neues Kapitel in
unserer über 120 Jahre alten Unternehmensgeschichte zu schreiben.

Zwei besonders interessante Neuheiten sind im Jahr 2016 die Kon-
zepte Craft Beer und Eis Teppanyaki.
Craft Beer ist ein vermehrt in Deutschland auftretendes Phänomen
und bezeichnet die handwerkliche Bierherstellung von ausgefallenen
Geschmacks- und Kulturbieren. Mit dieser neuen Idee gelingt es,
auch unscheinbare Restaurants oder Bars wiederzubeleben.
Eis Teppanyaki hingegen bezeichnet die fast künstlerische Art,
frische Eissorten auf einer bis zu Minus 30 Grad tiefgefroren Edel-
stahlplatte herzustellen. Diese neue Zubereitungsart bietet einen
Show-Effekt der Sonderklasse.
Das passende Equipment, um an diesen Trends teilhaben zu kön-
nen, gibt es selbstverständlich mit allen notwendigen Accessoires.

Darüber hinaus bestechen die neuen Produkte der Marke Neumär-
ker durch Vielseitigkeit, Einfallsreichtum und Nischengedanken.
Unsere neue süße Snackverführung namens „Waffo-Biss“, die neuen
Aufschnittmaschinen der wohlbekannten Qualitätsmarke Berkel
sowie zahlreiche besondere neue kalte und warme Showvitri-
narien untermauern diesen Anspruch.

Die neue Katalogklappe zeigt Ihnen wie im letzten Jahr, durch einen
schnellen Überblick, den Weg zu den Neuheiten. Wir sind sicher,
dass Sie sich somit sofort zurechtfinden werden.

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

Wir sind von unserer weiterhin guten Zusammenarbeit mit Ihnen
überzeugt und freuen uns auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2016.

*Dear partners,
friends and customers,*

*The detection of new trends and the ability to make
them accessible to a wide customer base has always
been a strength of Neumärker.*

*The practical side of trends becomes more important
in the work environment of showman, chefs and hotel
keepers. More and more company's strive to develop
innovative products and attract new customer segments.*

*In 2016 we are proud to open a new chapter of our 120
years old company history.*

*There are at least two major concept innovations in
2016 which are Craft Beer and Ice Teppanyaki.*

*Craft beer is a phenomenon which raises awareness
in Germany. It describes the artisanal beer production
of outstanding beers with a unique flavour. This new
idea is also an instrument to refresh old business model
restaurants and bars.*

*On the contrary Ice Teppanyaki means the artistic way
of creating fresh ice in front of the customer on a frozen
stainless steel plate. This way of food preparation offers
a brand new possibility of selling.
We offer you the necessary equipment with all accesso-
ries you need.*

*Moreover the new products of the brand Neumärker are
appealing because they are versatile, creative and have
unique qualities. Our new sweet delightful waffle called
„Waffo Bite“, our new slicing machines from the well-
known brand Berkel, as well as several new unique cold
and hot displays give evidence for our goals.*

*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 believe in a flourishing cooperation in 2016 and wish
you a good business year with our products.*



Robin Hellwinkel
Geschäftsführer // CEO



Ernst Neumärker



Hemer 1915



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



Werbung in den 60ern
Advertising in the 60s



Wolfgang Hellwinkel

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.

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.

1950 Else Kupfermann und Hulda und Maria Neumärker, die Enkelin 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 dieses 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.

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.

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
Craft Beer	<i>Craft Beer</i>	12-14
Eis Teppanyaki	<i>Ice Teppanyaki</i>	15
Galettes	<i>Galettes</i>	16-17
X-Waffel	<i>X Waffle</i>	18
Kartoffelwaffel	<i>Potato Waffle</i>	19
Lolly-Waffel	<i>Lolly Waffle</i>	20-21
Baumstriezel	<i>Chimney Cakes</i>	22-25
Potato Lolly	<i>Potato Lolly</i>	26-27
Pasta-Manufaktur	<i>Pasta Manufactory</i>	28
Sous-Vide	<i>Sous-Vide</i>	29



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

Waffeln	<i>Waffles</i>	30-51
Tartlets	<i>Tartlets</i>	52
Poffertjes	<i>Poffertjes</i>	53
Baumstriezel	<i>Chimney Cakes</i>	66-67
Knödeldämpfer	<i>Dumpling Steamer</i>	67
Crêpes	<i>Crêpes</i>	54-55, 68-70



Grills & Bräter Grills & Griddle Plates

Kontaktgrills	<i>Contact Grills</i>	56, 71-73
Bräter	<i>Griddle Plates</i>	57, 74-76
Grills	<i>Grills</i>	74-78
Gyrosgrills	<i>Shawarma Grills</i>	79
Hähnchengrills	<i>Chicken Grills</i>	80-81
Spanferkel- und Lammgrill	<i>Suckling Pig and Lamb Grill</i>	82
Barbecue-Grills	<i>BBQ Grills</i>	83



Imbiss & Snacks Fast Food & Snacks

Hot-Dogs und Würstchen	<i>Hot Dogs and Sausages</i>	58-59, 84-87
Soßenspender	<i>Sauce Dispensers</i>	86
Fritteusen	<i>Deep Fryers</i>	88-90
Potato Lolly	<i>Potato Lolly</i>	90
Zubehör	<i>Accessories</i>	91



Fun Food Fun Food

Popcorn	<i>Popcorn</i>	92-93
Nachos	<i>Nachos</i>	93
Zuckerwatte	<i>Cotton Candy</i>	94-95
Maronen	<i>Chestnuts</i>	95
Schokolade	<i>Chocolate</i>	96-98



Getränke Drinks, Beverages

Kakao	<i>Hot Chocolate</i>	99
Glühwein	<i>Mulled Wine</i>	100-101
Kaffee	<i>Coffee</i>	102-105
Heißgetränke	<i>Hot Beverages</i>	105-106
Mixer & Blender	<i>Mixers & Blenders</i>	108-109
Entsafter	<i>Juicers</i>	107-111
Erfrischungen	<i>Refreshments</i>	111-114
Getränkekühlung	<i>Beverages Cooling</i>	114-116
Craft Beer	<i>Craft Beer</i>	115



Kühlung & Eis Cooling & Ice

Kühlschränke	<i>Refrigerators</i>	114-116
Eiswürfel und Crushed-Eis	<i>Ice Cubes and Crushed Ice</i>	117
Speiseeis	<i>Ice Cream</i>	118-121
Kühlvitriolen	<i>Cooling Displays</i>	121-133
Buffet-Bars	<i>Buffet Bars</i>	131



Warmhalten Warm Keeping

Warmhaltevitriolen	<i>Warming Displays</i>	62, 133-139
Bain-Maries & Chafing Dishes	<i>Bain Mariés & Chafing Dishes</i>	140-141
Suppentöpfe	<i>Soup Kettles</i>	141-144
Wärmebrücken	<i>Warming Bridges</i>	60, 145
Wärmeleuchten	<i>Warming Lamps</i>	60-61, 145
Teller- & Tassenwärmer	<i>Plate & Cup Warmers</i>	146-147
Warmhalteplatten	<i>Warming Plates</i>	148



Kochen & Braten Cooking & Frying

Reiskocher	<i>Rice Cookers</i>	149
Kochplatten	<i>Hot Plates</i>	63-64, 150-152
Induktion	<i>Induction</i>	152-153
Hockerkocher	<i>Stand Cookers</i>	64-65, 154
Gaskocher	<i>Gas Cookers</i>	154-157
Pfannen	<i>Pans</i>	65, 151-157
Mikrowellen	<i>Microwaves</i>	158



Öfen Ovens

Heißluftöfen	<i>Convection Ovens</i>	159
Kartoffelöfen	<i>Potato Ovens</i>	160-163



Pizza, Nudeln & Teig Pizza, Pasta & Dough

Pizza	Pizza	164-165
Nudeln	Pasta	166-168
Teigzubereitung	Dough Preparation	169



Küche & Buffet Kitchen & Buffet

Fleischverarbeitung	Meat Processing	170-171
Aufschnittmaschinen	Slicers	172-173
Raclette	Raclette	174
Obst- & Gemüse- schneider	Fruit & Vegetable Cutters	175-179
Toaster	Toasters	180-183
Buffet	Buffet	184-185
Dosenöffner	Tin / Can Openers	186
Waagen	Scales	187
Sous-Vide	Sous-Vide	187
Vakuum- Verpackung	Vacuum Packaging	188



Hygiene Hygiene

Reinigungsmittel	Cleaning Agents	189
Handwaschbecken	Wash Hand Basins	190-191
Messersterilisator	Knife Sterilizer	191
Insektenvernichter	Fly Killers	192-194



Sonstiges Other

Heizstrahler	Heaters	195
Edelstahlmöbel	Stainless Steel Furniture	196
Abfalleimer	Waste Bins	196
Abzugshaube	Exhaust Hood	197
Schuhputzmaschine	Shoe Cleaning Machine	197
Transportwagen	Trolleys	198-199
Behälter	Containers	199-200



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

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

Professionelle Produkte von internatio-
nalen Spezialisten für uns hergestellt.
Professional products made for us by
international specialists.

CONCEPTS

ORIGINAL

premium products

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

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 INDIREKTE 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, barbecueing, 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 Diamant 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 Brote 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 jewellery 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.



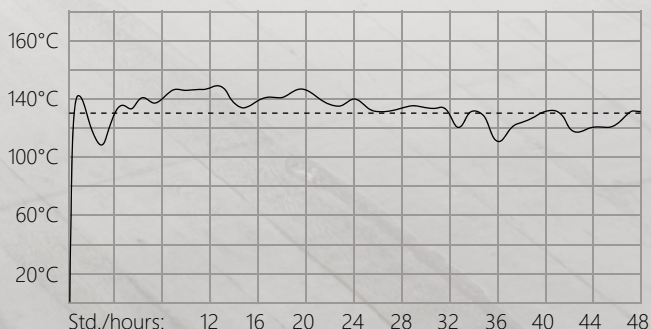
Der Spezial-Katalog mit sämtlichem Zubehör
Jetzt kostenlos anfordern
Tel. 02372 - 92 74 0 oder auf
www.neumaerker.de

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

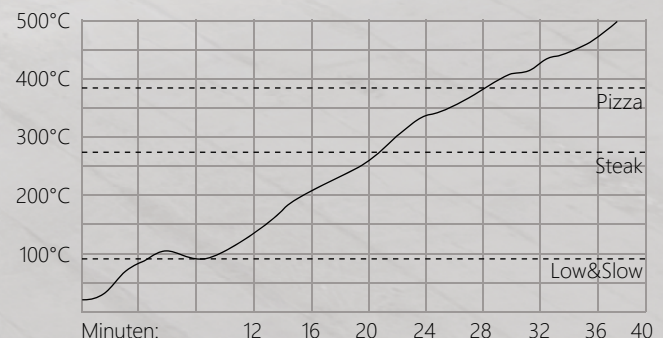
Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur. Constant temperature up to 48 hours with only one charcoal filling. Due to the minimal air stream the charcoal is constantly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

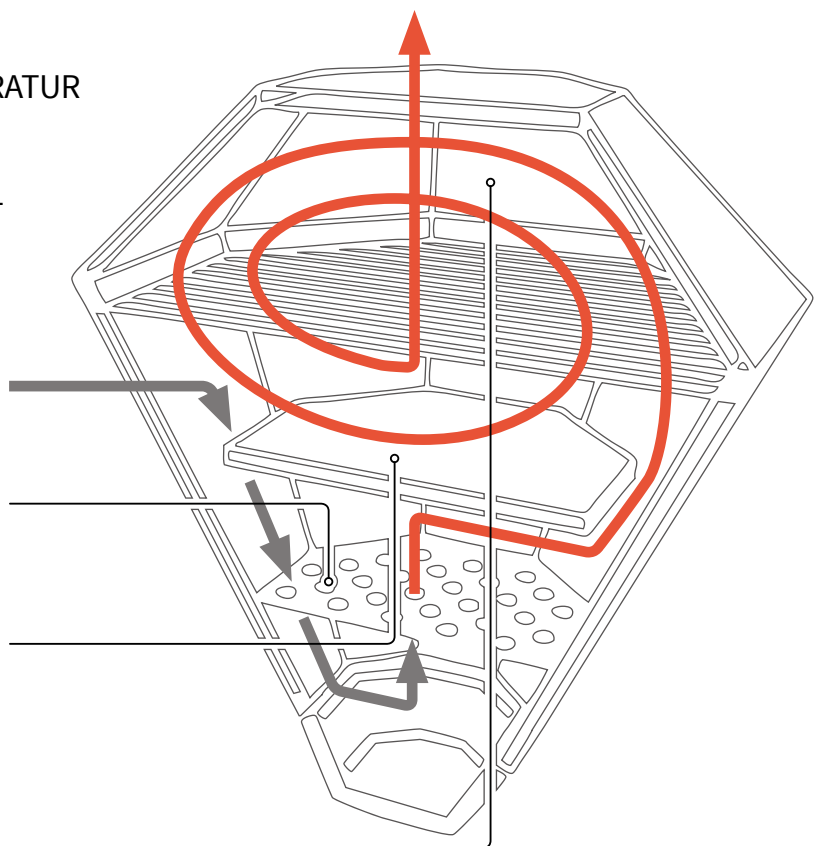
Ultra fast heating-up time: In 15 minutes at constant 130°C, after only approx. 25 min. ready for operation at high temperatures (dependent on used charcoal and humidity) due to the funnel principle.



DURCH DEN LUFTREGLER KANN DIE **TEMPERATUR GRADGENAU** GEREGLT 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 Asche- wanne 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.

CRAFT BEER



VON BIERLIEBHABERN FÜR BIERLIEBHABER

Das Craft Beer erobert Deutschland. Nie gab es eine größere Auswahl individueller Biersorten. Und diese verkaufen sich bestens.

FROM BEER LOVERS FOR BEER LOVERS

Craft Beer is on the road to success. There has never been a such a wide choice of individual beer types. And they are selling great.

- + **Imagestärkung** durch handwerklich selbstgebrautes Bier
- + **Differenzierung von der Konkurrenz** mit außergewöhnlichen Biersorten
- + **hoher realisierbarer Verkaufspreis** der individuellen Feinschmeckerbiere (ähnlich Whisky und Wein)
- + **Kundenbindung** durch ein einzigartiges Produkt
- + **hohe Qualität** und Hingabe zum Produkt schaffen Vertrauen
- + **image strengthening** through crafted home-made beer
- + **distinguish your business from competitors** with extraordinary beer types
- + **high sales prices** because of the individual gourmet beers (similar to whisky and wine)
- + **customer loyalty** through a unique product
- + **high quality** and devotion to your product create trust

Unter Craft Beer fasst man hochwertige Bierkreationen zusammen, die in kleinen Mengen durch handwerkliche Tradition hergestellt werden. Ausgesuchte Zutaten wie der Cascade Hopfen mit seinen blumigen Fruchtaromen oder der würzige Columbus Hopfen sowie individuelle Herstellungsabläufe (z.B. die Lagerung in alten Bourbon-Fässern) erzeugen eine für die deutsche Bierlandschaft völlig neue Geschmacksvielfalt und -intensität. So hebt Craft Beer den Biergenuss auf das Feinschmeckerniveau von Whisky und Wein. Craft Beer entsteht durch Kreativität und Leidenschaft. Werden Sie zum Schöpfer Ihrer ganz persönlichen, einzigartigen Biermarke. Ihre Kunden werden dies zu schätzen wissen und mit der verdienten Zahlungsbereitschaft und Treue belohnen.

The term Craft Beer comprises different high-quality beer creations which are produced in a small amount through traditional craftsmanship. Selected ingredients such as the Cascade hop with a bloomy fruit taste or the spicy Columbus hop and individual manufacturing processes (like aging in an old bourbon barrel) generate a completely new range of different intensive flavours. Thus Craft Beer raises the enjoyment of beer consumption to gourmet level like whisky and wine. Craft Beer is a product made with creativity and passion. Become the creator of your own unique and personal beer brand. Your customers will appreciate it and reward it with loyalty and the deserved willingness to pay.



Braukessel CraftBeer 50

Hier wird gemaischt, geläutert und schließlich die Würze gekocht. Die Programmierung von den Zeiten und Temperaturen der verschiedenen Phasen sorgt für eine präzise Einhaltung der Rezepte und perfekte Brauergebnisse. Details auf Seite 115.

Brewing Kettle CraftBeer 50

Here you mash, laut and finally cook the wort. The programmable logic controller maintains the times and temperatures automatically according to the recipe for perfect brewing results. Details on page 115.



Bluetooth Interface

Für die Programmierung und Überwachung des Braukessels direkt auf Ihrem Android Tablet oder Smartphone. Details auf Seite 115.

Bluetooth Interface

For programming and monitoring the brewing kettle directly on your Android tablet or smart-phone. Details on page 115.

Würzekühler

Zum schnellen Abkühlen der Würze einfach in den Braukessel einsetzen. Details auf Seite 115.

Wort Cooler

To cool down the wort quickly just insert the cooler into the brewing kettle. Details on page 115.

Fermentierbehälter

Hier gährt die Würze je nach Rezept 1 bis mehrere Wochen. Details auf Seite 115.

Fermentation Tank

Here the wort is fermenting for 1 to several weeks. Details on page 115.

BEISPIEL
EXAMPLE

CHOCOLATE STOUT

28 LITER

5,40	3 kg Pale Ale Malz 3 kg Pale Ale malt
+ 2,60	1,3 kg helles Caramelmalz 1.3 kg light caramel malt
+ 0,50	250 g dunkles Caramelmalz 250 g caramel malt
+ 2,49	500 g Haferflocken 500 g oat flakes
+ 2,25	750 g Schokoladenmalz 750 g chocolate malt
+ 1,12	400 g Rohrzucker 400 g cane sugar
+ 0,44	15 g Magnum Hopfen 15 g Magnum hop
+ 0,35	10 g Perle Hopfen 10 g Perle hop
+ 9,99	18 g Flüssighefe 18 g liquid yeast
25,14	Wareneinsatz für 28 Liter (€) cost of sales for 28 liters (€)
0,30	Wareneinsatz für 0,33 Liter (€) cost of sales for 0,33 liters (€)



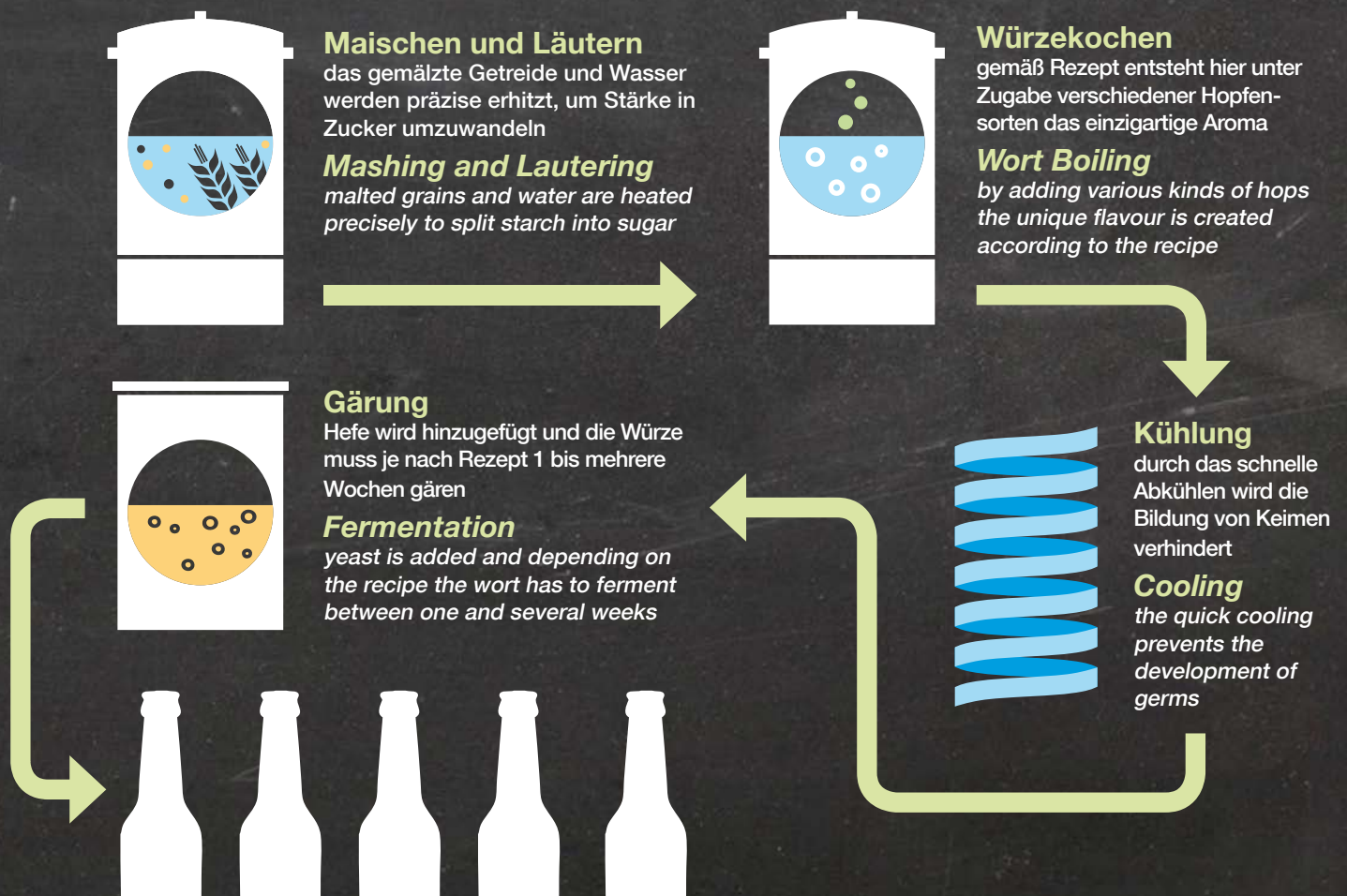
Da Craft Beer ein besonderes Genussbier ist, können je nach Qualität, Geschmacksintensität und Standort Preise von € 3,00 bis hin zu über € 7,00 pro Glas erzielt werden. Marktübliche Durchschnittspreise liegen bei € 4,00 - 5,00 .

Since Craft Beer is a special gourmet beer each glass can be sold for min. € 3.00 up to more than € 7.00 depending on quality, flavour intensity and location. The average sales price is around € 4.00 - 5.00 .

4,20

GEWINNSPANNE PRO GLAS
(Verkaufspreis 0,33 l für 4,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 0.33 l for 4.50 €)

CRAFT BEER



BEISPIEL
EXAMPLE

AMERICAN PALE ALE 28 LITER

9,00	5 kg Weizenmalz 5 kg wheat malt
+ 12,00	6 kg Pale Ale Malz 6 kg Pale Ale malt
+ 5,50	1 kg Weizenflocken 1 kg flaked wheat
+ 1,45	50 g Northern Brewer Hopfen 50 g Northern Brewer hop
+ 6,98	100 g Amarillo Hopfen 100 g Amarillo hop
+ 2,30	50 g Willamette Hopfen 50 g Willamette hop
+ 9,99	125 g Flüssighefe 125 g liquid yeast
48,22	Wareneinsatz für 28 Liter (€) cost of sales for 28 liters (€)
0,57	Wareneinsatz für 0,33 Liter (€) cost of sales for 0,33 liters (€)



Da Craft Beer ein besonderes Genussbier ist, können je nach Qualität, Geschmacksintensität und Standort Preise von € 3,00 bis hin zu über € 7,00 pro Glas erzielt werden. Marktübliche Durchschnittspreise liegen bei € 4,00 - 5,00 .

Since Craft Beer is a special gourmet beer each glass can be sold for min. € 3.00 up to more than € 7.00 depending on quality, flavour intensity and location. The average sales price is around € 4.00 - 5.00 .

3,93

GEWINNSPANNE PRO GLAS
(Verkaufspreis 0,33 l für 4,50 €)

MARGIN PER PIECE
(sales price 0.33 l for 4.50 €)

EIS TEPPANYAKI

ICE TEPPANYAKI



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.

- + **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



Eis Teppanyaki ist eine völlig neue Art der Eiszubereitung und eignet sich sowohl für die hohe Gastronomie in Restaurants und Hotels als auch für den Aktionsverkauf an Straßenständen oder in Einkaufszentren. Die Zutaten werden nach Kundenwunsch auf die tiefgefrorene Platte gegeben, dort gemischt und frisch serviert.

Ice Teppanyaki is a completely new way to prepare ice cream. It is perfectly suitable for the haute cuisine in restaurants and hotels but also effective for selling on festivals or in malls. The ingredients according to the customers choice are mixed on the icy plate and served freshly.



Eis Teppanyaki Platte

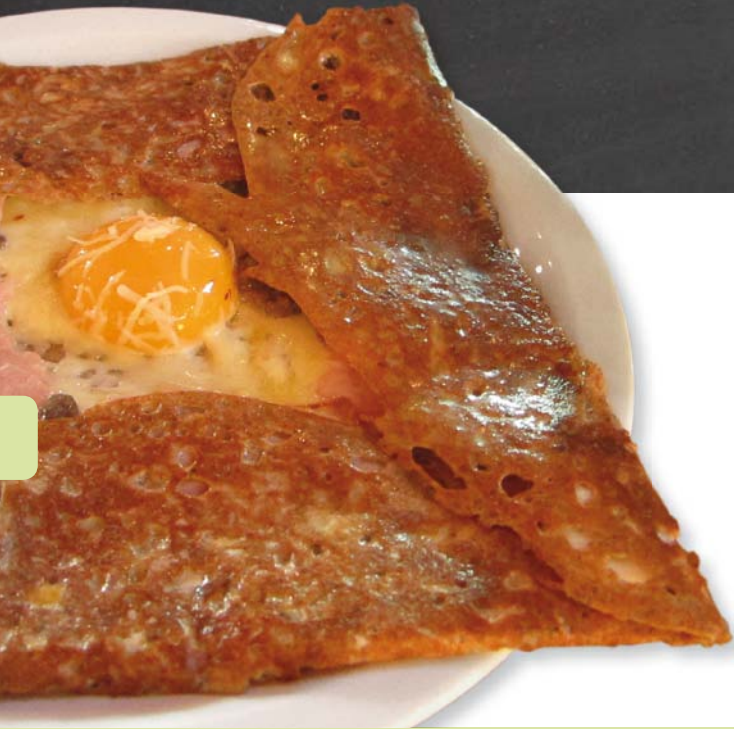
Die 6,9 mm starke Mehrschichtplatte mit integrierten Kühlkanälen hält konstante -30°C. Die Oberfläche lässt sich einfach reinigen und bietet so eine ideale Einheit für mobile Gastronomieanwendungen. Details auf Seite 121.

Ice Teppanyaki Plate

The 6,9 mm thick multi-layer plate with integrated cooling channels retains constant -30°C. The surface is easy to clean. An ideal unit for the mobile catering application. Details on page 121.



GALETTES



HERZHAFTE GALETTES À LA FRANÇAISE

Heben Sie sich von den anderen Crêpes-Ständen ab und bieten Sie die echten, französischen Galettes an.

SAVOURY GALETTES À LA FRANÇAISE

Be different from other crêpes stands by offering the authentic French Galettes.

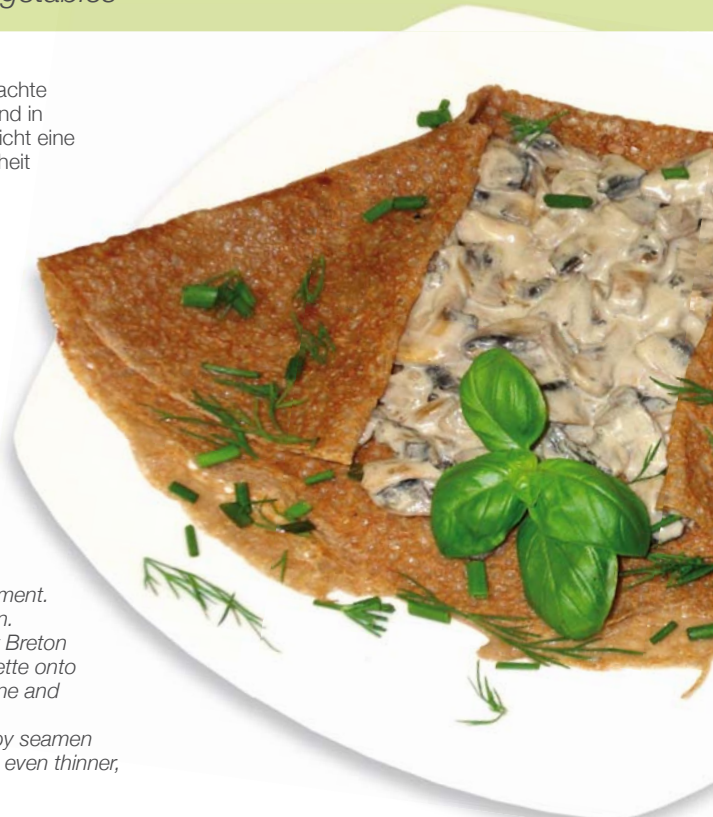
VORTEILE // PROS

- + **traditionell** und authentischer, echter französischer Geschmack
- + **kulinarische Differenzierung** mit einem für den deutschen Markt neuen Produkt
- + **Geschmack:** überzeugend durch einen einzigartig herben und herzhaften Geschmack
- + **vollwertige, gesunde Inhaltsstoffe** für moderne, ernährungsbewusste Kunden
- + **geringer Wareneinsatz** bei vergleichsweise hoher Marge
- + **Vielseitigkeit** durch unterschiedliche Toppings: Schinken, Ei, Käse, Gemüse etc.

- + **traditional** and authentic, original French taste
- + **culinary differentiation** with a comparatively new product on the German market
- + **taste:** convincing though a unique savoury and bitter flavour
- + **wholefood:** healthy ingredients for modern and health-conscious customers
- + **small costs of sales** while procuring a high margin
- + **versatility and flexibility** through different toppings such as ham, egg, cheese and vegetables

Gerade in Zeiten der gesundheitsbewussten Ernährung bietet die vollwertige, hausgemachte Galette aus Buchweizen enorme Verkaufsvorteile gegenüber den süßen Crêpes. Während in Deutschland meist herz hafte Crêpes nur mit Käse und Schinken belegt werden, ermöglicht eine echte, französische Galette ein viel rustikaleres Geschmackserlebnis. Erfolg und Beliebtheit von Crêpes vereinfachen dabei die Akzeptanz bei den Kunden und somit Ihren Erfolg. Ursprung der Galettes soll die Buchweizensuppe einer mittelalterlichen Bäuerin gewesen sein, die im Topf anbrannte und zu einem Fladen wurde. Auch finden sich Galettes in den bretonischen Bräuchen wieder: So warfen bretonische Frauen die erste in ihrem neuen Haus gebackene Galette als Tribut an die früheren Hausbewohner auf einen Schrank und baten so um Glück und Schutz für den Nachwuchs. Der Buchweizen, die Grundlage der Galettes, stammt ursprünglich aus Zentralasien und wurde im 12. Jahrhundert durch Seefahrer nach Europa gebracht. Die Rezepturen von Galettes und Crêpes ähneln sich. Galettes sind allerdings viel dünner, knuspriger und aus dunklen Buchweizen.

Especially in times of health-conscious nutrition, the wholefood and home-made galettes offer enormous sales advantages comparing to sweet crêpes. Outside of France the savoury alternative is mostly just a sweet crêpe with ham and cheese. But a real galette is a much more rustic taste experience. Success and popularity of crêpes induce Galettes to be accepted by your customers and support your achievement. The origin of Galettes is supposed to be a buckwheat soup of a medieval farmer women. The soup burned in the kettle and became a flat bread. Galettes are also found in many Breton rites and customs: When moved into a new house, the women threw the first baked Galette onto the wardrobe, as a tribute to the previous residents. This way they asked for good fortune and protection for their children. Buckwheat, the basis of Galettes, came from Central Asia and was brought to Europe by seamen during the 12th century. The recipes of Galettes and Crêpes are similar but Galettes are even thinner, more crispy and made from buckwheat.



Cleaner Pad

Zum schnellen Reinigen und Einfetten der Platte. Abrieb- und hitzebeständig. Details auf Seite 55.

Cleaner Pad

For the quick cleaning and greasing of the plate. Abrasion and heat resistant. Details on page 55.

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 54, 68 und 69.

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 54, 68 und 69.



Trennfix

Trennfett in der praktischen Sprühflasche. Zum schnellen und gleichmäßigen Einfetten der Platte. Details auf Seite 50.

Anti-Adherent Spray

Plant oil in a convenient spray can. For the easy and even greasing of the plate. Details on page 50.

Crêpesverteiler

Für das gleichmäßige Verteilen einer dünnen Teigschicht auf dem Eisen. Details auf Seite 55.

Crêpes Spreader

For the thin and even spreading of the dough on the plate. Details on page 55.

Teigwender

Zum Wenden der Galettes. Details auf Seite 55.

Turner

For turning the Galettes. Details on page 55.

Galettes-Mix

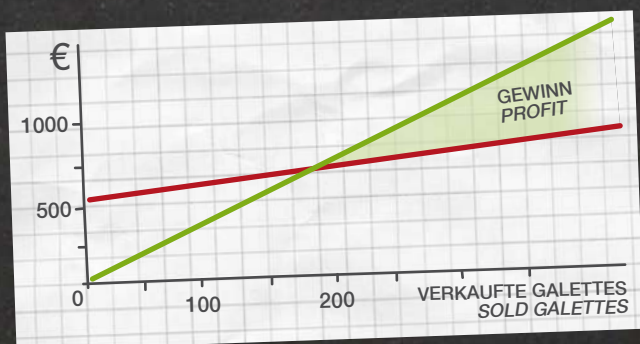
Die praktische Fertig-Mischung für die Zubereitung perfekter Galettes. Einfach und effizient! Details auf Seite 55.

Galettes Mix

The convenient powder mix for the preparation of perfect Galettes. Easy and efficient! Details on page 55.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

475,-	Economic Crêpes Gas (Seite 69)
	Economic Crêpes Gas (page 69)
+ 37,-	Cleaner Pad (Seite 55)
	Cleaner Pad (page 55)
+ 8,90	Trennfix (Seite 50)
	Anti-adherent Spray (page 50)
+ 30,60	Crêpes-Verteiler und -Wender (Seite 55)
	Crêpes Spreader and Turner (page 55)
551,50	Investitionskosten (€)
	investment cost (€)



KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,28	Galettes-Ready-Mix (Seite 55)
	Galettes-Ready-Mix (page 55)
+ 0,51	Füllung topping
0,79	Wareneinsatz (€)
	cost of sales (€)

3,01

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,80 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 3.80 €)

Bei nur 50 verkauften Galettes pro Tag können Sie bereits nach 4 Tagen Gewinn machen!

After only 4 days with 50 sold Galettes 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

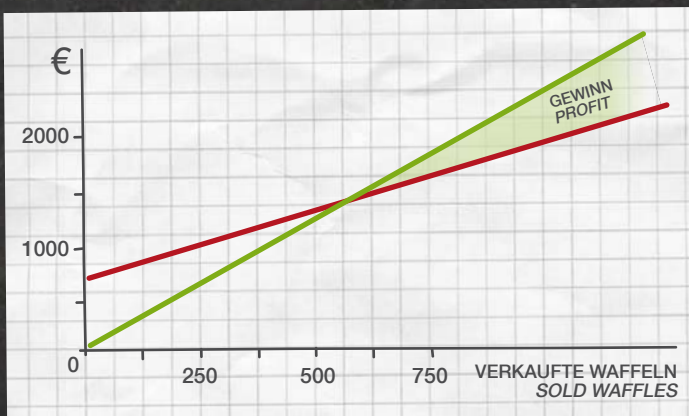
INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

755,- | X-Waffeleisen (Seite 42)
X Waffle Maker (page 42)

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,70 | ca. 120g Waffel-Ready-Mix (Seite 49)
+0,50 | approx. 120g Waffle-Ready-Mix (page 49)
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

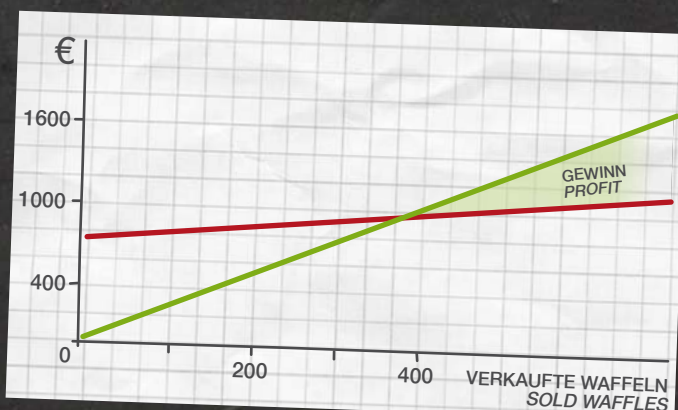
- + **herzhafte Waffel** als trendige Snackalternative gesünder: weniger Fett als Reibekuchen
- + **bestechend in Form und Geschmack:** die neue Art Kartoffelteig in seiner Perfektion
- + **ideal zur Ergänzung** eines süßen Backwarenverkaufs
- + **Steigerung des Umsatzes** durch eine Vielzahl von Additionsmöglichkeiten (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

460,-	Helios-Vertikalbacksystem (Seite 37)
	Helios Vertical Baking System (page 37)
+ 329,-	Kartoffel-Waffel Backplatten (Seite 37)
	Potato Waffle Baking Plates (page 37)
789,-	Investitionskosten (€)
	investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,23	ca. 40g Kartoffel-Waffel-Mix (Seite 49)
	approx. 40g Potato-Waffle-Mix (page 49)
+ 0,24	Schinken, Quark, Käse etc.
	bacon, sour cream, cheese etc.
0,47	Wareneinsatz für 1 Waffel (€)
	cost of sales for 1 waffle (€)



2,03 **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 8 Tagen** Gewinn machen!

After only 8 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 50.

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 50.

Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Speziell in der richtigen Größe und Länge. Details auf Seite 51.

Wooden Sticks

that have the exact right fit and length for the Lolly Waffle. Details on page 51.

Waffelständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, die Waffel zu übergeben. Details auf Seite 51.

Waffle Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention and is also a hygienic solution. Details on page 51.



Lolly-Waffeleisen

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 45.

Lolly Waffle Maker

with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 45.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 51.

Waffle Grid

Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 51.

Schokowärmer

Einfach die Spitzen der Waffeln in Schokolade tauchen. Dies macht Ihre Waffeln attraktiver und ermöglicht einen höheren Verkaufspreis. Details auf Seite 98.

Chocolate Warmer

Dip the waffle tips into chocolate. This makes it more attractive and enables a higher pricing. Details on page 98.

Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 49.

Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 49.

Gastro Kraft Decrust

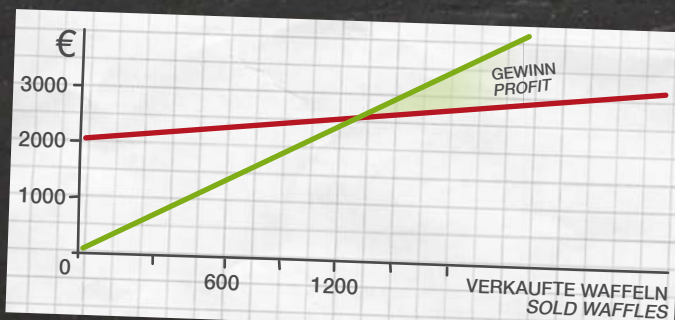
unterwandert eingebrannte Verkrustungen auf den Backplatten, so dass diese sich leicht reinigen lassen. Details auf Seite 189.

Gastro Kraft Decrust

undermines thick crustifications on the baking plates and makes it easy to clean. Details on page 189.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

755,-	Lolly-Waffeleisen (Seite 45)
	Lolly Waffle Maker (page 45)
+835,-	DispoHit Portionierer (Seite 50)
	DispoHit Dispenser (page 50)
+ 64,-	Waffelständer (Seite 51)
	Waffle Stand (page 51)
+ 59,90	Multifunktions-Waffelrost (Seite 51)
	Multi Function Waffle Grid (page 51)
+330,-	Schokowärmer (Seite 98)
	Chocolate Warmer (page 98)
2043,90	Investitionskosten (€)
	investment cost (€)



KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,31	ca. 55g Waffel-Ready-Mix (Seite 49)
	approx. 55g Waffle-Ready-Mix (page 49)
+0,03	Holzstab (Seite 51)
	wooden stick (page 51)
+0,11	Schokolade
	chocolate
0,45	Wareneinsatz für 1 Waffel (€)
	cost of sales for 1 waffle (€)

1,55

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 27 Tagen Gewinn machen!

After only 27 days with 50 sold Lolly Waffles each you are able to make profit!



TRADITION. ANIMATION. GENUSS.

Die Baumstriezel-Manufaktur ist eine echte Attraktion und ein Besuchermagnet auf allen Festen und Märkten

TRADITION. ANIMATION. ENJOYMENT.

The Baumstriezel manufactory is a real novelty and attracts visitors on all festivals and markets.

VORTEILE // PROS

- + **hochwertiges**, traditionelles Hefegebäck
- + **nicht nur zur Weihnachtszeit**
- + **einzigartiges**, als Mono-Produkt umsatzfähiges Geschäft
- + **handwerkliche** Zubereitung dient als Besuchermagnet
- + **egal ob herzhaft oder süß**: vielseitige Zubereitung mit edlen Zutaten möglich
- + **moderater Wareneinsatz**, paralleles Arbeiten
- + **hoher realisierbarer Preis**: denn bereits eine Portion Baumstriezel ist sättigend

- + **high-quality** traditional yeast pastry
- + **not only in the winter time**
- + **unique product** that can be sold as a single product business
- + **the manual preparation** is a visitors magnet
- + **sweet or savoury**: individual preparation with several ingredients create an attractive variety
- + **low cost of sales**, parallel working
- + **high sales prices**: one Baumstriezel is already very nourishing

Baumstriezel entwickeln sich seit einigen Jahren zu dem Highlight auf deutschen Volksfesten. Die handwerkliche Arbeit und das traditionelle Flair begeistern die Menschen gerade heute mehr denn je. Hier sieht jeder, wie der Teig ausgerollt, geschnitten und um die Spieße gewickelt wird. Die Spieße drehen sich vor den Augen der Passanten und sorgen für lange Schlangen an den Baumstriezelständen. Die frische Zubereitung bestätigt „Hier gibt's etwas Besonderes!“. Und das ist es auch: Das Hefegebäck stammt ursprünglich aus Siebenbürgen und war das traditionelle Festtagsgebäck. Durch das gleichmäßige Backen wird der Hefeteig unvergleichbar locker und weich. Die Zuckerglasur, veredelt mit Kokosflocken oder Mandeln, sorgt für den Knuspereffekt und macht den Baumstriezel zu einem köstlichen Leckerbissen, der warm oder auch kalt ein Genuss ist.

Over the last years chimney cakes evolved to the highlight on German fairs. The manual work and the traditional flair delight people today more than ever. You can see the dough being rolled out, cut and winded around the spits. Long queues arise in front of the ovens with the turning spits. The fresh preparation confirms „We offer something special!“. And that's what it is: The yeast pastry comes originally from Romania and was the traditional festive dish. Due to the even baking the yeast dough gets incomparably soft. The glaze of sugar finished with coconut flakes or almonds is wonderful crispy and makes the chimney cake a yummy delicacy, that can be enjoyed warm or cold.





1
Nach dem Aufgehen wird der Teig ausgerollt und geschnitten.
After the dough has risen it is rolled out and cut into stripes.



2
Der Spieß wird mit Öl bestrichen, die Teigstreifen werden um den Spieß gewickelt.
The spit is spread with oil and the dough stripe is wind around the spit.



3
Der Teig wird mit Öl bestrichen und in Zucker gewälzt.
The dough is brushed with oil and turned in sugar.



4
Im Ofen wird der Teig schön luftig und der Zucker karamellisiert.
The dough gets soft in the oven while the sugar caramelises.



5
Zum Abschluss wird der Baumstriezel noch in Zutaten wie Mandeln, Kokosraspeln, Mohn, Zimt oder Zucker gewälzt.
Finally the Baumstriezel is turned in ingredients like almonds, coconut flakes, poppy seeds, cinnamon sugar.

INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

3099,-	Baumstriezelofen Tollpatsch 5 (Seite 66) Chimney Cake Oven Tollpatsch 5 (page 66)
+325,-	5 extra-Holzspieße (Seite 67) 5 extra spits (page 67)
+199,-	Spießablage (Seite 67) Spit Rack (page 67)
+140,-	Schneider (Seite 67) Cutter (page 67)
+165,-	GN-Transportwagen (Seite 67) GN Transport Trolley (page 67)
+ 41, ²⁵	3x 1/3 GN x 65 mm (Seite 200) 3x 1/3 GN x 65 mm (page 200)
3969,²⁵	Investitionskosten (€) investment cost (€)

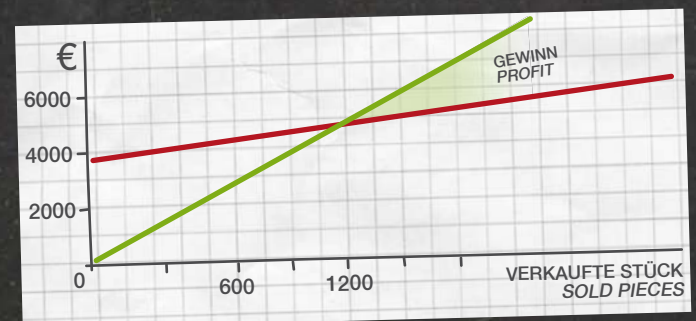
KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,66	ca. 110g Baumstriezel-Mix (Seite 66) approx. 110g Baumstriezel Mix (page 66)
+ 0,02	Zucker, Öl, Hefe sugar, oil, yeast
+ 0,11	Kokosflocken, Nüsse, Mohn coconut flakes, nuts, poppy seeds
0,79	Wareneinsatz für 1 Baumstriezel (€) cost of sales for 1 chimney cake (€)

3,21 GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 4,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 4.00 €)

Bei nur 50 verkauften Baumstriezeln pro Tag können Sie **bereits nach 25 Tagen** Gewinn machen!

After only 25 days with 50 sold chimney cakes each you are able to make profit!



Baumstriezel[®] Tollpatsch

BAUMSTRIESEL, KÜRTÖS, KÜRTÖSH, KÜRTÖSKALÁCS,
CHIMNEY CAKE, TRDELNIK, TTRDLO, CAMINO DOLCE...

Teigknetmaschine

Die leistungsfähige Teigknetmaschine bereitet Ihren Teig vor, während Sie sich anderer Arbeit widmen können. Details auf Seite 169.

Rotary Kneader

The powerful rotary kneader prepares your dough while you can deal with something else. Details on page 169.

GN-Transportwagen

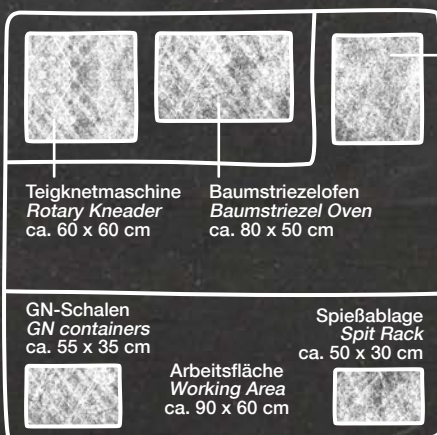
Ideal, um möglichst viel Teig auf engem Raum aufgehen zu lassen. Details auf Seite 67.

GN Transport Trolley

Perfectly suitable to hold much dough on little space while it is rising. Details on page 67.



PLATZBEDARF AM STAND REQUIRED SPACE AT THE STAND



GN-Transportwagen
GN Transport Trolley
ca. 50 x 65 cm

Standgröße
Stand Size
Minimum
240 x 240 cm

Front / Kundenseite
Front / Customer Side

Baumstriezel Tollpatsch Ofen

Die Öfen der Baumstriezel Tollpatsch Serie vereinen traditionelle Backkunst und Animation mit den professionellen Standards moderner Event-Gastronomie. Automatisch drehende Spieße sorgen dafür, dass der Baumstriezel schön gleichmäßig locker wird und der Zucker rundherum eine tolle Karamellisierung ergibt. Die durchdachte Konstruktion bewirkt eine einheitliche Wärmeverteilung, so dass die Position der Spieße nicht während des Backvorgangs verändert werden muss. 3 verschiedene Modelle stehen zur Auswahl: für 5, 10 oder 12 Spieße. Details auf Seite 66.

Baumstriezel Tollpatsch Oven

The ovens of the Baumstriezel Tollpatsch series combine traditional baking and animation with the standards of modern event catering. Automatic turning spits make the chimney cakes become evenly soft and make the sugar form a crispy caramelisation. The well thought construction produces a uniform heat spreading, so that you do not need to change the spit position during the baking process. 3 different models are available: for 5, 10 or 12 spits. Details on page 66.

Baumstriezel-Tollpatsch-Mix

Die Pulvermischung muss nur mit Wasser, Öl und Hefe angerührt werden. Dadurch kann der Teig auch schnell zwischendurch vorbereitet werden. 15 kg Mix ergeben ca. 135-150 Baumstriezel. Details auf Seite 66.

Baumstriezel-Tollpatsch-Mix

The product has just to be mixed with water, oil and yeast. So the dough can be prepared occasionally. 15 kg mix make approx. 135-150 chimney cakes. Details on page 66.

Spieße

Die Spieße gibt es traditionell aus Holz oder in der besonders hygienischen und reinigungsfreundlichen Edelstahlausführung. Für einen reibungslosen Ablauf haben Sie ausreichend Spieße, damit Sie neue Baumstriezel vorbereiten können, während sich bereits weitere im Ofen befinden. Details auf Seite 67.

Spits

The spits are available in the traditional wood quality or the stainless steel version which is more hygienic and very easy to clean. For a smooth work-flow you have enough spits to prepare new chimney cakes while there are already some baking in the oven. Details on page 67.



Arbeitsbereich

Ihre Arbeitsfläche sollte unbedingt vorne, für die Passanten einsehbar, liegen. Denn vorbeikommende Leute müssen Ihre Handarbeit sehen, damit die traditionelle Herstellung Effekt zeigt.

Working Area

The working surface should be visible for all customers. To understand the added value of the products people need to see how it is made.

Schneider

Für das schnelle und einfache Schneiden gleichmäßiger Teigstreifen. Details auf Seite 67.

Cutter

For the quick and easy cutting of equal dough stripes. Details on page 67.

Spießablage

Praktische Ablage für bis zu 20 Spieße. Hier können benutzte oder bereits vorbereitete Spieße bis zum Backen gelagert werden. Details auf Seite 67.

Spit Rack

Convenient rack for up to 20 spits. Unused or ready prepared spits can stay here until they will be put into the oven. Details on page 67.

GN-Schalen

Umso mehr Variationen Sie anbieten, desto attraktiver wird Ihr Angebot. Die 65 mm tiefen GN-Schalen in 1/3 Größe sind bestens geeignet, um den Baumstriezel in verschiedenen leckeren Toppings zu wälzen. Details auf Seite 200.

GN Containers

Your offer gets more attractive with the number of different flavours you have. The 65 mm deep GN containers are perfectly suitable to turn the chimney cakes in delicious toppings. Details on page 200.

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, Radi und anderes Gemüse
- + **kundenspezifische Veredelung** durch feine Gewürze
- + **Schnelle und einfache Zubereitung** durch Frittieren
- + **Abgrenzung** zu konventionellen Pommes
- + **Edler Snack** aus puren 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 90.

Fryer Dual Power

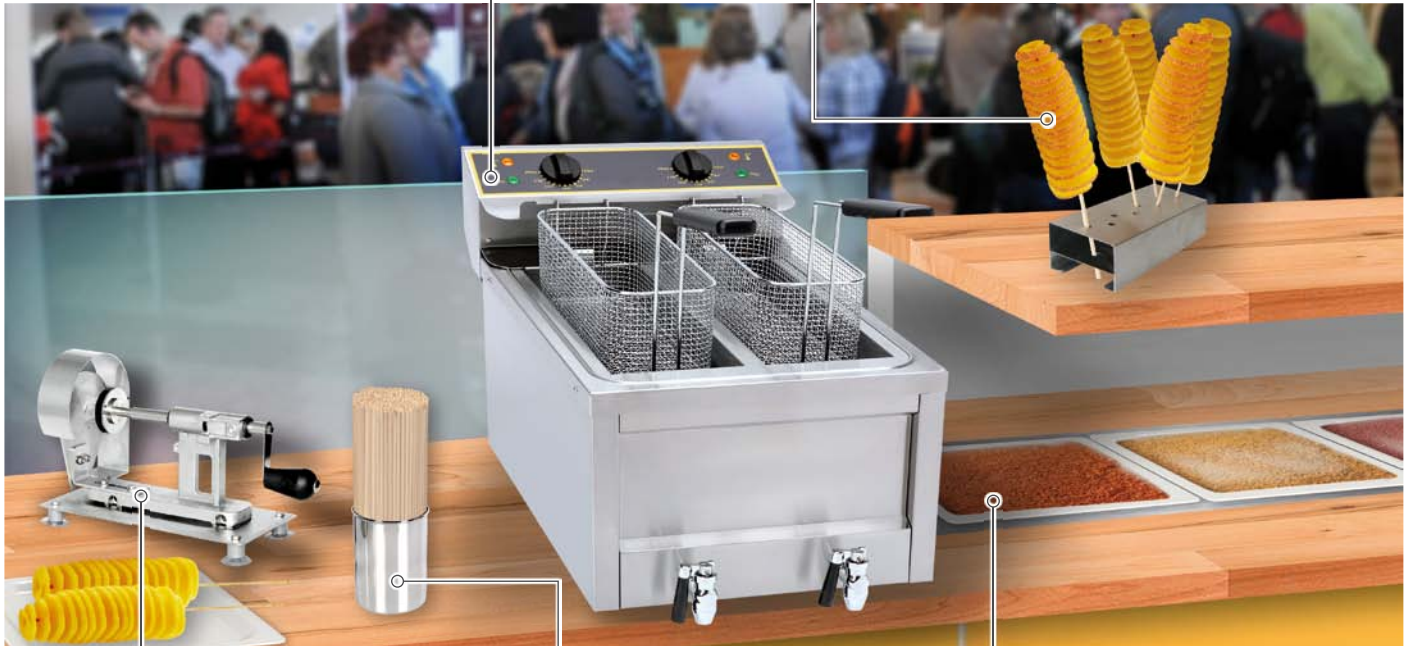
This new compact fryer has enough space to hold the almost 30 cm long spits. The convenient oil drains make cleaning as easy as pie. Details on page 90.

Lollyständer

Die attraktive Präsentation lockt die Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, den Lolly zu übergeben. Details auf Seite 51.

Lolly Stand

The stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 51.



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 90.

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 90.

Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Details auf Seite 90.

Wooden Sticks

are of course also available at Neumärker. Details on page 90.

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 200.

GN Containers

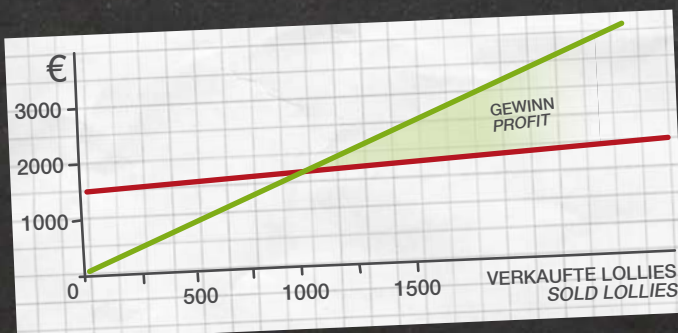
40 mm deep GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours. Details on page 200.

INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

434,-	Potato Lolly Maker (Seite 90)
	Potato Lolly Maker (page 90)
+990,-	Fritteuse Dual Power (Seite 90)
	Fryer Dual Power (page 90)
+ 64,-	Lollyständer (Seite 51)
	Lolly Stand (page 51)
+ 44,25	3x 1/2 GN x 40 mm (Seite 200)
	3x 1/2 GN x 40 mm (page 200)
1532,25	Investitionskosten (€)
	investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,03	Holzstab (Seite 90)
	wooden stick (page 90)
+ 0,09	Kartoffel
	potato
+ 0,04	Gewürze
	spices
0,16	Wareneinsatz für 1 Potato Lolly (€)
	cost of sales for 1 Potato Lolly (€)



1,34

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 23 Tagen Gewinn machen!

After only 23 days with 50 sold Potato Lollies each you are able to make profit!

PASTA-MANUFAKTUR

PASTA MANUFACTORY

VORTEILE // PROS



HAUSGEMACHTE PASTA

Zaubern Sie aus den einfachsten Nudelgerichten einen abwechslungsreichen Gaumenschmaus für Gourmet-Ansprüche.

HOME-MADE PASTA

Meet the demands of gourmets with the simplest recipes in many variations.

- + mit diesem Konzept reagieren Sie nicht auf **gesunde Ernährungstrends**, Sie setzen Sie!
 - + **Individualität:** Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Vielfalt aus einer von vier hausgemachten Soßen
 - + **frische Pasta-Herstellung** in Eigenmanufaktur
 - + **volle Flexibilität:** wählen Sie aus über 10 verschiedenen Pastaformen
 - + **platzsparende** und besondere Lösung für Ihre Küche mit System
- + *with this concept you do not react on **health trends**, you proactively set the trend*
 - + **individuality:** offer your guests a variety of four home-made sauces
 - + **fresh manufacturing** of pasta
 - + **make individual pasta** choosing from more than 10 different pasta shapes
 - + **space-saving** and unique solution for your professional kitchen system

Obwohl Pasta eines der am meisten verzehrten Gerichte der Welt ist, wird selbst in der Gastronomie oft nicht das Potenzial, das die Nudel an Qualität und Geschmack bietet, voll ausgeschöpft. Mit diesem Konzept können selbst kleine Snack-Stände oder Pizzerien mit wenig Platz ihre frischen Nudeln anbieten. Gerade heutzutage, wo gesunde Ernährung in aller Munde ist und wieder eine Abkehr von Fertigerichten stattfindet, können Sie sich mit komplett hausgemachter Pasta von Ihren Mitbewerbern abheben und den Leuten etwas Besonderes bieten.

Even though pasta is one of the most popular dishes of the world the offered noodles you get in restaurants often do not meet the potential quality and taste. Particularly snack stands or small pizzerias with little space can offer fresh noodles with this concept. Healthy eating gets more and more important to people and the rejection of ready-made food is growing. Stand out with your own home-made pasta and offer your customers something special.

Bain-Marie Hot Pot

Hier halten Sie 4 verschiedene Soßen warm und können diese schnell servieren. Details auf Seite 144.

Bain Marie Hot Pot

Here you can keep 4 sauces warm to serve them quickly. Details on page 144.

Pasta Station

Mit 4 kleinen Körben können die Portionen einzeln frisch gekocht werden. Die Kochzeit ist einstellbar. Ein Signalton gibt Bescheid, sobald die Nudeln fertig sind. Details auf Seite 166.

Pasta Station

With 4 little baskets the single portions can freshly be cooked. The cooking time is adjustable. A signal tone tells you when the pasta is ready. Details on page 166.

Nudelmaschine

Knetet den Teig selbstständig und drückt ihn durch die Formscheibe direkt in Nudel-form. Details auf Seite 167.

Noodle Machine

Kneads the dough and puts the pasta directly into shape. Details on page 167.



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 perfektes Steak, Filet oder saftigen 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.

Optima Vakuumiermaschine

Optima ist der Vakuumierer für den Profi. 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 188.

Optima Vacuum Packaging Machine

Optima is the choice of real professionals. 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 188.

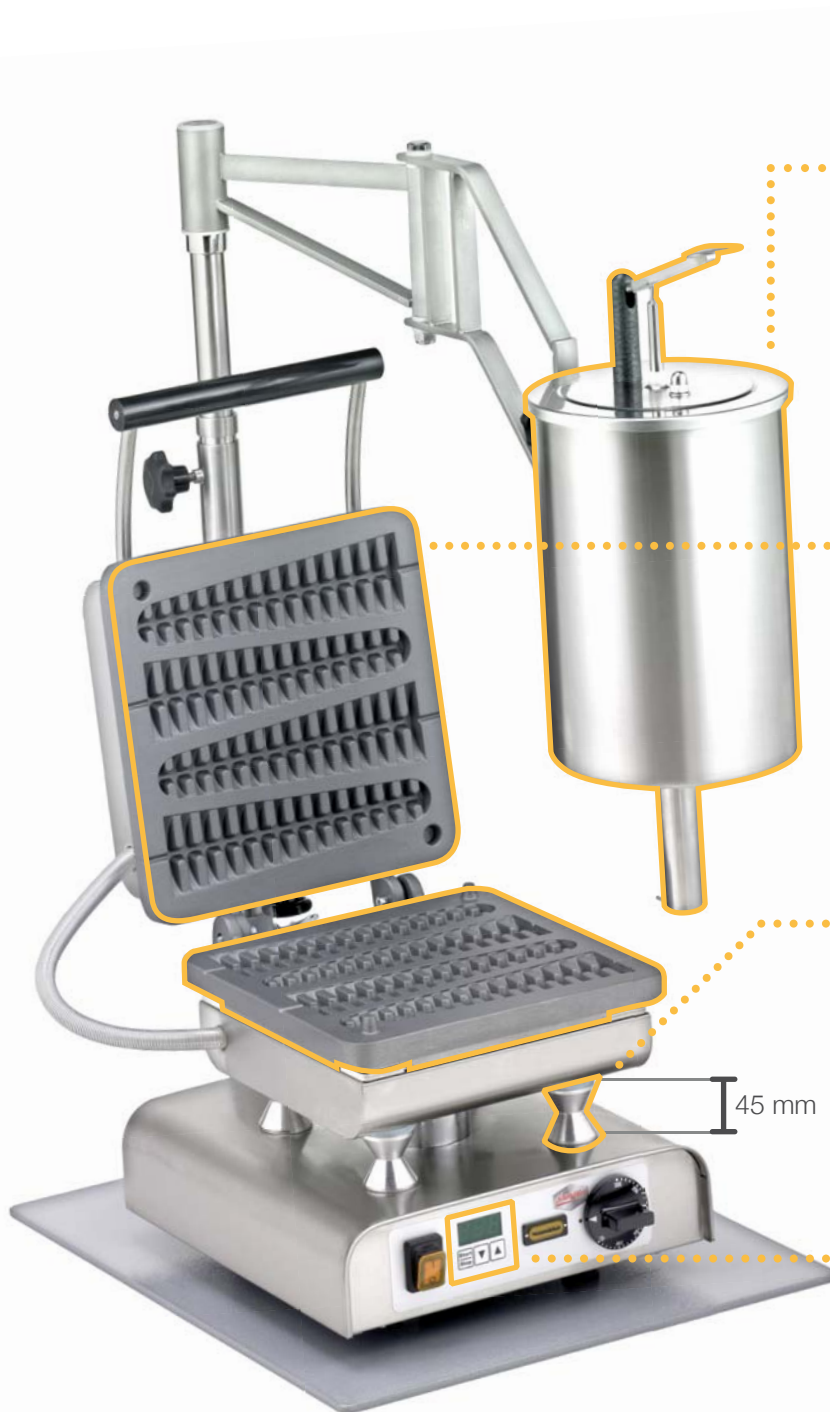
Sous-Vide System

Hier werden die eingeschweißten Speisen auf Niedertemperatur im Wasserbad gegart. Eine präzise Temperaturregelung sorgt für ein einwandfreies Ergebnis. Details auf Seite 187.

Sous-Vide System

Here you cook the packaged food in temperature water. A precise heat controller ensures brilliant results. Details on page 187.





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



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

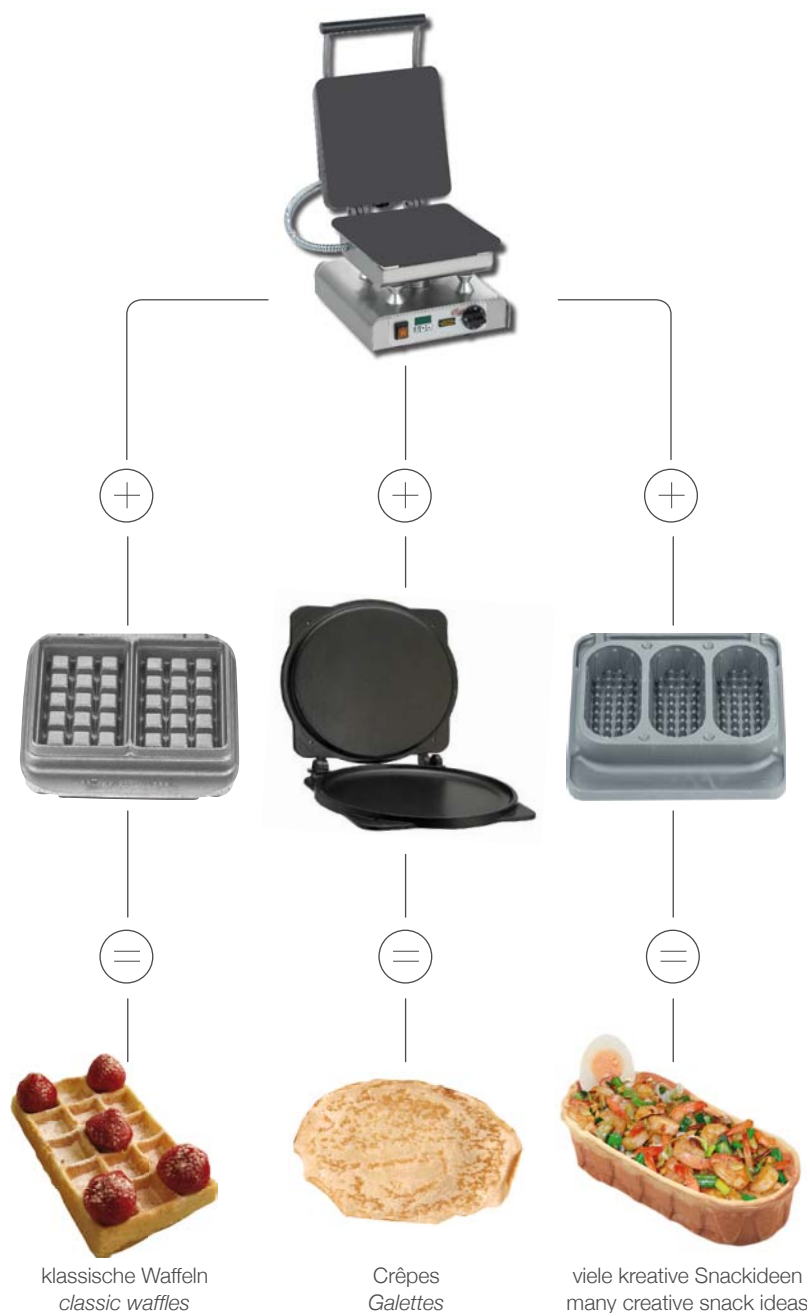


1 Gerät - 26 Backplatten - unzählige Möglichkeiten!

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



Made in Germany



305 x 450 x 320 mm



12-40701 DT



10 kg



€ 785,-



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 • nicht geeignet für Waffeln am Stiel und Crêpes

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 • not suitable for Waffles on a Stick and Crêpes



400 V / 4,4 kW



Made in Germany



605 x 450 x 320 mm



12-40702 DT



21 kg



€ 1485,-



2x 230 V / 2x 2,2 kW



Made in Germany



605 x 450 x 320 mm



12-40702 DT-D



21 kg



€ 1535,-



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



Made in Europe



420 x 330 x 500 mm



05-40251



€ 835,- ▲



Crêpes Crepes

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

 Ø 300 mm	 5,5 kg
 beschichtetes Alu coated aluminium	 31-40774
 Made in Germany	 375,-



Sie möchten auf einem Event gerne Waffeln verkaufen, auf einem anderen aber lieber Crêpes?

Jetzt neu: 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?

New: 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 18) // *The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer (page 18)*

 (2x) 108x108x20 mm	 15 kg
 Grauguss cast iron	 32-40704
 Made in Germany	 375,-



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	 285,-



Lolly am Stiel - Aluminium Lolly on a Stick - Aluminium

die Waffel für Events: bis zu 4 Waffeln in 1 Minute (Seite 20) // *the waffle for events: up to 4 waffles in 1 minute (page 20)*

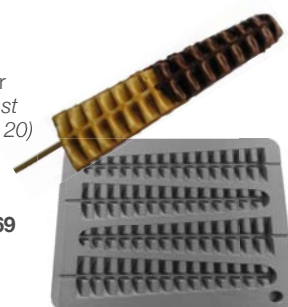
 (4x) 60x230x25 mm	 6,5 kg
 beschichtetes Alu coated aluminium	 31-40759
 Made in Germany	 375,-



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

unbeschichtete Grauguss-Ausführung der Lolly-Backplatte (Seite 20) // *uncoated cast iron model of the Lolly baking plate (page 20)*

 (4x) 60x230x25 mm	 15 kg
 Grauguss cast iron	 32-40769
 Made in Germany	 375,-



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	 285,-



Lorrainewaffel Lorraine Waffle

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

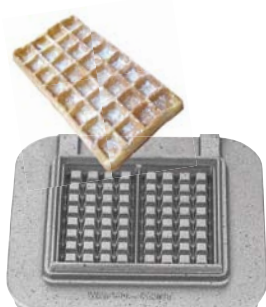
 (2x) 150x105x23 mm	 15 kg
 Grauguss cast iron	 32-40742
 Made in Germany	 285,-



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	 285,-



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	 375,-



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
- GG Grauguss cast iron  **32-40736**
-  Made in Germany  **375,-**



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
- GG Grauguss cast iron  **32-40710**
-  Made in Germany  **285,-**



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
- AL beschichtetes Alu coated aluminium  **31-40746**
-  Made in Germany  **285,-**



Stroopwaffel

Stroop Waffle

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

- 250 x 250 mm  9 kg
- GG Grauguss cast iron  **32-40711**
-  Made in Germany  **285,-**



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
- AL beschichtetes Alu coated aluminium  **31-40745**
-  Made in Germany  **285,-**



Waffelbällchen

Waffle Balls

kleine Waffelbällchen zum Snacken // little waffle balls for snacking

- (25x) Ø 40 mm  6 kg
- AL beschichtetes Alu coated aluminium  **31-40760**
-  Made in Germany  **285,-**



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
- AL beschichtetes Alu coated aluminium  **31-40761**
-  Made in Germany  **375,-**

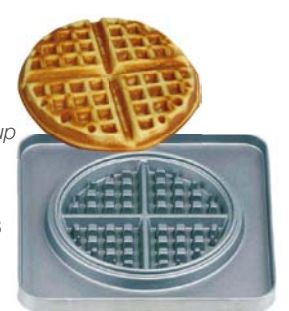


Americano

Americano

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

- (1x) Ø 190 mm  5 kg
- AL beschichtetes Alu coated aluminium  **31-40733**
-  Made in Germany  **375,-**



Sandwich

Sandwich

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

- (4x) 115x125x25 mm  6 kg
- AL beschichtetes Alu coated aluminium  **31-40744**
-  Made in Germany  **375,-**



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
- AL beschichtetes Alu coated aluminium  **31-40765**
-  Made in Germany  **375,-**



Herzwaffel, groß Heart Waffle, big

die Bergische Waffel, 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

€ 285,-



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

€ 285,-



Sunny Waffel 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

€ 285,-



Herz am Stiel Heart on a Stick

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

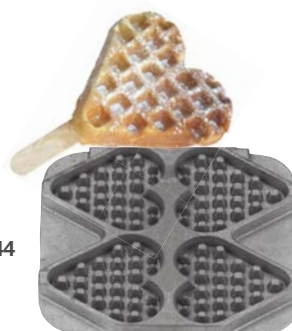
 (4x) 150x125x30 mm  16 kg

GG Grauguss
cast iron

32-40744

 Made in Germany

€ 375,-



Butterfly am Stiel Butterfly on a Stick

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

 (4x) 106x133x24 mm  15,5 kg

GG Grauguss
cast iron

32-40737

 Made in Germany

€ 375,-



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

€ 375,-



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

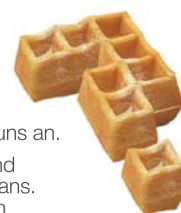
€ 375,-



Backplatten-Individualisierung Baking Plates Customising

Sie suchen eine neue Möglichkeit, Ihre Markenidentität zu verbessern? Eine Waffel - 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

AL

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

Grauguss-Backplatten Cast Iron Baking Plates

GG

- + 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

DREHBARER WAFFELTISCH

TURNABLE WAFFLE TABLE



A Okta-Waffelkarussell

Okta Waffle Carrousel

mit 4 integrierten Backsystemen • nach Ihrer Wahl bestückbar (4 gleiche Backplatten, bitte vor Bestellung anfragen, ob die Backplatten für das Waffelkarussell geeignet sind) • alle Geräte separat schaltbar • Hochleistungs-Schleifkontakt • Laufteller kugellagert • höhenverstellbare Füße • Backplatten, Standfuß und Portionierer nicht im Lieferumfang enthalten

with 4 built-in baking systems • ready to equip with baking plates of your choice (4 equal plates, please contact us before order to check if baking plates are suitable for Waffle Carrousel) • all unites separately adjustable • high performance sliding contact • turning plate ball-bearing mounted • height-adjustable feet • baking plates, stand and dispenser not included



Einzelmanufaktur // Single-unit manufacturing



Lieferzeit auf Anfrage // Please ask for delivery time



Backplatten auf Seite 33-35 // baking plates on pages 33-35



400 V / 4x 2,2 kW



Ø 860 x h 300 mm



70 kg *



Made in Germany



12-40523



€ 5599,- ▲

B Option: Standfuß // Add-on: Stand

mit Lenkrollen // with castors



Ø 860 x h 835 mm



20 kg *



Made in Germany



12-40529



€ 1399,- ▲

C Option: DispoHit Portionierer // Add-on: DispoHit Dispenser

Kapazität 6 Liter // capacity 6 liters



Made in Europe



05-40251



€ 835,- ▲

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 perfekt 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	€ 460,-



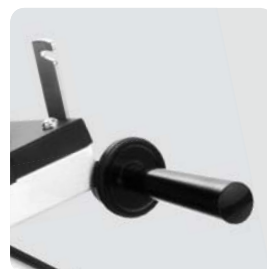
Waffo-Biss

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	5 kg
beschichtetes Alu coated aluminium	# 31-40462
Made in Germany	€ 329,-

New
New



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.

Kartoffel-Waffel

Potato Waffle

aromatische Kartoffel-Hefe-Waffeln mit frischen Toppings (Seite 19) // tasty potato yeast waffles with creative toppings (page 19)

(2x) 173x88x20 mm	5 kg
beschichtetes Alu coated aluminium	# 31-40461
Made in Germany	€ 329,-



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

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.

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	5 kg
beschichtetes Alu coated aluminium	# 31-40460
Made in Germany	€ 329,-

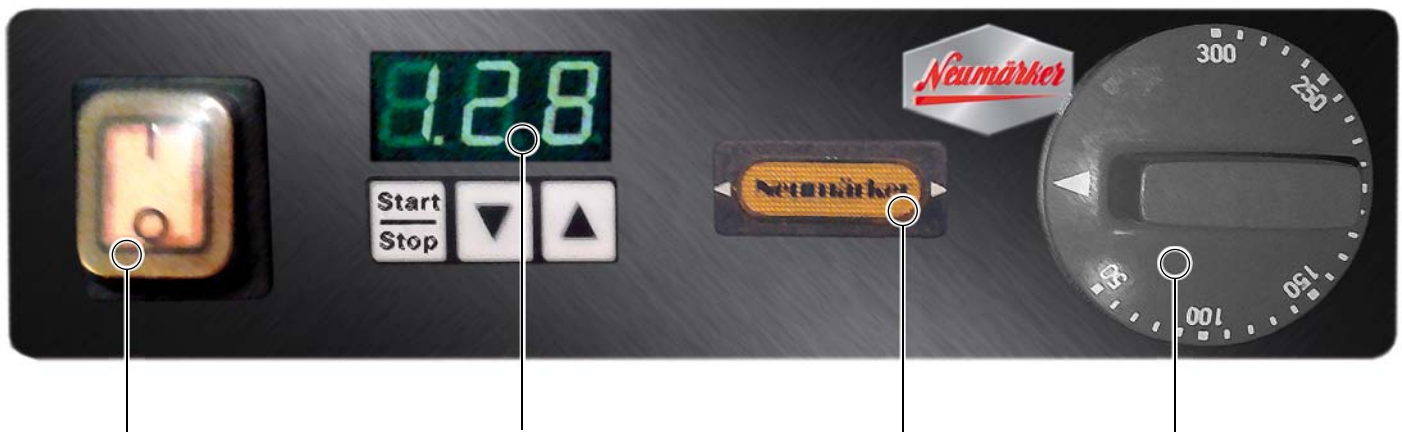


CLASSIC WAFFELEISEN

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 den 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. Sekunden genau 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	#	€
Brüsseler Waffel II	Brussels Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	44 kg *	12-40745 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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	#	€
Lorrainewaffel II	Lorraine Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40742 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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	#	€
Kantwaffel II	Kant Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40744 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS

Crêpes-Eisen

Crepes Maker

Französische Crêpes oder Galettes 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 and galettes 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 Galettes 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 galettes or wraps additionally.

Made in Germany

Ø 300 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu
non-stick coated aluminium baking plates

Crêpes-Eisen	Crepes Maker	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40729 DT	755,-
eco Crêpes-Eisen	eco Crepes Maker	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40729 E	625,-

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

Blinis I	Blinis I	1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40725 DT	755,-
Blinis II	Blinis II	2	10x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40769 DT	1380,-
eco Blinis I	eco Blinis I	1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40725 E	625,-
eco Blinis II	eco Blinis II	2	10x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40769 E	1045,-

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

Pfannkuchen I	Pancake I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	12-40717 DT	755,-
Pfannkuchen II	Pancake II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	23 kg *	12-40747 DT	1380,-
eco Pfannkuchen I	eco Pancake I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	12-40717 E	625,-
eco Pfannkuchen II	eco Pancake II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	23 kg *	12-40747 E	1045,-



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	755,-
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	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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	755,-
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	1380,-
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	625,-
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	1045,-

Sunny Waffle 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	755,-
Sunnywaffel II	Sunny Waffle II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40763 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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!



X-Waffel I	X-Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40704 DT	755,-
X-Waffel II	X-Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	32 kg *	12-40764 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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.



Americano I	Americano I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40721 DT	755,-
Americano II	Americano II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	34 kg *	12-40751 DT	1380,-
eco Americano I	eco Americano I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40721 E	625,-
eco Americano II	eco Americano II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	34 kg *	12-40751 E	1045,-

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.



Dony Donut I	Dony Donut I	1	9x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40761 DT	755,-
Dony Donut II	Dony Donut II	2	18x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40762 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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	755,-
Waffel-Taler II	Waffle Coin II	2	12x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg	*	12-40746 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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 antihafbeschichtetes 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	755,-
Waffelbällchen II	Waffle Balls II	2	50x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg	*	12-40754 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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	755,-
Churros II	Churros II	2	20x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg	*	12-40758 DT	1380,-
eco Churros I	eco Churros I	1	10x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg		12-40728 E	625,-
eco Churros II	eco Churros II	2	20x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg	*	12-40758 E	1045,-



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	GG Backplatten unbeschichteter Grauguss uncoated cast iron baking plates	
230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	24 kg
Made in Germany	# 12-40711 DT	€ 755,-

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 € 625,-



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	AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates	
230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg
Made in Germany	# 12-40731 DT	€ 755,-

eco Bärchen am Stiel // eco Bears on a Stick

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

12-40731 E € 625,-



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	GG Backplatten unbeschichteter Grauguss uncoated cast iron baking plates	
230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg
Made in Germany	# 12-40737 DT	€ 755,-

eco Butterfly am Stiel // eco Butterfly on a Stick

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

12-40737 E € 625,-



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	 755,-

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  625,-



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	 755,-

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  625,-



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	 755,-

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  625,-



 Details auf Seite 20
details on page 20

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 26-31).
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 26-31).
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...



Baguette-Waffel I	Baguette Waffle I	1	3x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40722 DT	755,-
Baguette-Waffel II	Baguette Waffle II	2	6x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	30 kg *	12-40752 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

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.



Sandwich I	Sandwich I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40718 DT	755,-
Sandwich II	Sandwich II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40748 DT	1380,-
eco Sandwich I	eco Sandwich I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40718 E	625,-
eco Sandwich II	eco Sandwich II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40748 E	1045,-



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	755,-
Waffeltörtchen II	Waffle Tart II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	40 kg *	12-40741 DT	1380,-
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	625,-
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	1045,-

Eiswaffel

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



Eiswaffel I	Ice Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40710 DT	755,-
Eiswaffel II	Ice Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40740 DT	1380,-
eco Eiswaffel I	eco Ice Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40710 E	625,-
eco Eiswaffel II	eco Ice Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40740 E	1045,-

Stroopwaffel

Stroop Waffle

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamell-
sirup. Servieren Sie die Stroopwaffel als Tassendeckel für
Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffel 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



Stroopwaffel I	Stroop Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40733 DT	755,-
Stroopwaffel II	Stroop Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40743 DT	1380,-
eco Stroopwaffel I	eco Stroop Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40733 E	625,-
eco Stroopwaffel II	eco Stroop Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40743 E	1045,-

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	 Backplatten antihafbeschichtetes Alu <i>non-stick coated aluminium baking plates</i>		
 230 V / 2 kW	 415 x 300 x 190 mm	 11 kg	
 Made in Germany	 12-40421 DT	 729,-	



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	 Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates		
 230 V / 2 kW	 310 x 390 x 500/660 mm	 15 kg	
 Made in Germany	 12-40412	 1169,-	

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	 Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates		
 230 V / 2 kW	 310 x 390 x 500/660 mm	 15 kg	
 Made in Germany	 12-40411	 1169,-	



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.

Kartoffel-Waffel-Mix

Potato Waffle Mix

Kartoffelwaffeln, außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant mit einem leichten Hefearoma. 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 19.

Potato waffles, crispy and tender inside, have a savoury flavour with a slightly taste of yeast. 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 19.



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



1 kg Mix + 1,7 l Wasser (water)
+ 170 ml Olivenöl (olive oil)



10 kg



05-20126



€ 58,- ▲



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!



10 kg Mix -> ca. 180x Lolly / ca. 100x Herzwaffel, groß (Heart Waffle, big) / ca. 80x Brüsseler (Brussels)



1 kg Mix + 450 ml Wasser (water)



10 kg



05-20122



€ 57,- ▲



Waffomix

Waffomix

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

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



10 kg Mix -> ca. 180x Lolly / ca. 100x Herzwaffel, groß (Heart Waffle, big) / ca. 80x Brüsseler (Brussels)



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



10 kg



05-20120



€ 52,- ▲



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, so dass Sie den Teig ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduzieren können.

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! So you can make new dough occasionally without any big effort.



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



1 kg Mix + 1,5 l Wasser (water)



10 kg



05-20127



€ 79,- ▲



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 57).

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 57.



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

Puderzuckersieb

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,- ▲

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 dismantable 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	€	835,- ▲

Handdispenser

Hand Dispenser

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

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



#	00-40256	€	279,- ▲
---	----------	---	---------

Mit NEUMÄRKER GASTRO KRAFT

DECRUST reinigen Sie auch dick verkrustete Backplatten mühelos. DECRUST unterwandert die Verschmutzung, so dass sie sich leicht entfernen lässt. Unsere Reinigungsmittel-Serie speziell für die Gastronomie finden Sie auf Seite 189.

With NEUMÄRKER GASTRO KRAFT DECRUST you can easily clean baking plates with thick crustifications. DECRUST undermines the crustification and enables you to remove it easily. Please find our cleaning materials especially for catering demands on page 189.



Backhandschuhe // Baking Gloves

1 Paar // 1 pair

#	00-90041	€	3,60 ▲
---	----------	---	--------



Neusilberpinsel // Nickel Silver Brush

#	00-90050	€	4,20 ▲
---	----------	---	--------



Drahtbürste // Wire Brush

#	00-90060	€	3,55 ▲
---	----------	---	--------



Bürste // Brush

#	00-90065	€	4,20 ▲
---	----------	---	--------



Schokoladenschmelzer zum Dippen von Waffeln finden Sie auf Seite 98
Please find our chocolate melters for dipping the waffles on page 98



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

€ 26,50 ▲

Waffelgabel // Waffle Fork

Länge 270 mm // length 270 mm

06-90015

€ 28,50 ▲



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

€ 215,- ▲



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

€ 119,- ▲



Hörnchenständer // Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl
for 4 cones • stainless steel

10-40002

€ 47,- ▲



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

€ 59,90 ▲

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

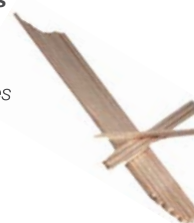
4800 x

40,-

01-51554

132,-

▲



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

€ 64,-



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

10-90093

1000 x

€

71,-

▲



Tischständer // Table Stand

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

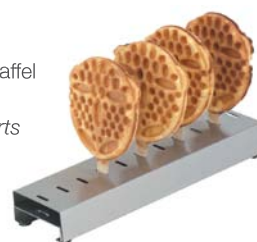
for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick • stainless steel • for 11 waffles

10-40000

€

64,-

▲





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 • Kontrollleuchte • 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



1699,-



Tartlet-Backplatten • Aluminium CNC geätzt • antihaftbeschichtet
Tartlet Baking Plates • aluminium CNC milled • non-stick coated

T5	rund // round	5x	125 mm	110 mm	20 mm	13 kg	31-40601	1100,- ▲
T9	rund // round	9x	90 mm	75 mm	20 mm	13 kg	31-40602	1100,- ▲
T13	rund // round	13x	76 mm	65 mm	20 mm	13 kg	31-40603	1100,- ▲
T24	rund // round	24x	58 mm	35 mm	20 mm	13 kg	31-40608	1100,- ▲
T30	rund // round	30x	42 mm	28 mm	20 mm	13 kg	31-40605	1100,- ▲
Nüsschen // Nuts		30x	42 x 35 mm		18 mm	10,5 kg	05-40616	1599,- ▲
Cupcakes		13x	50 mm	35 mm	21 mm	10,5 kg	05-40617	1599,- ▲
T15	Schiffchen // boats	15x	102 mm	92 mm	16 mm	13 kg	31-40604	1100,- ▲
T46	Schiffchen // boats	46x	60 mm	40 mm	10 mm	13 kg	31-40607	1100,- ▲
T35	viereckig // square	35x	32 mm		16 mm	13 kg	31-40621	1140,- ▲
T35	achteckig // octagonal	35x	32 mm		16 mm	13 kg	31-40622	1140,- ▲
Rahmwaffel // Cream Waffle		12x	80 x 60 mm		25 mm	13 kg	31-40606	865,- ▲

Tartlet-Ausstechmatten Tartlet Cutting Trays

einfaches Ausstechen von Teigrohlingen für Tartlets

easy cutting of dough pieces for tartlets



	#	€
T13	00-40608	86,- ▲
T15 Schiff. // boats	00-40610	86,- ▲

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



Picco Poff	50x Ø 44 x h 11 mm	230 V / 2,2 kW	570 x 330 x 200 mm	26 kg *	# 12-40940	€ 810,-
Poffertjes Grill	100x Ø 44 x h 11 mm	400 V / 4,4 kW	570 x 590 x 200 mm	39 kg *	# 12-40930	€ 1125,-

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

€ 65,- ▲



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

€ 255,- ▲





Crêpes Aktiv

Crêpes Active

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

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

Weitere Crêpesgeräte und Zubehör auf den Seiten 68-69
More Crêpes Makers and accessories on the pages 68-69



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	15 kg	12-40905	485,-
Crêpes Aktiv II	2x Ø 400 mm	2x 230 V / 2x 3,2 kW	845 x 400 x 165 mm	25 kg *	12-40906	899,-



optional mit abnehmbarer Hygieneschutzplatte
optional with removable hygienic protection plate

Crêpes Dame

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • 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



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	565,-
Crêpes Dame II	2x Ø 375 mm	400 V / 6 kW	930 x 480 x 220 mm	42 kg *	12-40920	1060,-

abnehmbare Hygieneschutzplatte aus Edelstahl // removable hygienic protection plate made of stainless steel

01-40910-00 97,- ▲

Okta Crêpes

Okta Crêpes

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • 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

€ 499,-





Galettes-Ready-Mix

Der echte, traditionell-französische Galettes Geschmack. Überzeugend als herzhaftes Convenience-Alternative zu herkömmlichen süßen Crêpes. Fallen Sie Ihren Kunden positiv beim nächsten Markt oder Event auf und setzen Sie den neuen Trend. Einfach belegt mit Käse und Schinken bieten Galettes enorme Verkaufsvorteile durch ihren natürlichen und rustikalen Geschmack. Galettes sind der neue Szene-Snack aus Frankreich auf Buchweizenbasis. Details auf Seite 16.

The genuine, traditional french Galettes taste. Convincing as the savoury convenience-alternative to sweet Crêpes. Attract your customer's attention through the new next level trend. Easily sold with ham and cheese Galettes offer various advantages through their natural and rustic taste. Galettes are the new fancy snack from France made of buckwheat. Details on page 16.



1 kg Mix + 1,7 Liter Wasser (water)



10 kg



10 kg Mix -> ca. 250 Galettes



05-20137



€ 75,- ▲



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. 400x Crêpes



05-20136



€ 58,- ▲



Trennback 100

Anti-Adherent Spray 100

einfach und schnell Backplatten dünn und gleichmäßig einfetten. Details auf Seite 50.

easy and quick greasing of baking plates. More details on page 50.



1x	600 ml	1x	00-90102	8,90	▲
6x	600 ml	6x	00-90102	51,-	▲
12x	600 ml	12x	00-90102	100,-	▲



Natur-Abriebstein

Natural Abrasive Stone

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

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

05-90072

€ 36,- ▲



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,- ▲

Ersatz-Filz pads // Spare Felt Pads



10x



9-90084-00



€ 51,50 ▲



Teigwender // Turner for Crêpes

Klingenlänge 350 mm // blade length 350 mm

00-90095

€ 25,50 ▲



Crêpesverteiler // Crêpes Spreader

200 x 200 mm



00-90090



€ 5,10 ▲

Holz // Wood	00-90090	5,10	▲
Aluminium	05-90120	20,50	▲





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	top grooved, bottom flat	11-80411 DT 545,-
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	11-80412 DT 545,-
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	11-80411 E 499,-
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	11-80412 E 499,-



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	top and bottom flat	11-80430 DT 669,-
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	11-80431 DT 669,-
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	11-80432 DT 669,-
eco oben und unten glatt	eco top and bottom flat	11-80430 E 625,-
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	11-80431 E 625,-
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	11-80432 E 625,-



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	top and bottom flat	11-80420 DT 895,-
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	11-80421 DT 895,-
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	11-80422 DT 895,-
eco oben und unten glatt	eco top and bottom flat	11-80420 E 835,-
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	11-80421 E 835,-
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	11-80422 E 835,-

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 • Arbeitsrand 80 mm hoch • 3 Heizzonen separat schaltbar • 3 Kontrollleuchten • Fettwanne

chromium steel griddle plate • protection edge 80 mm high • 3 heating zones separately adjustable • 3 pilot lights • juice tub

900 x 400 mm	CR Platte Chromstahl chromium steel plate	
400 V / 10,2 kW	905 x 450 x 220 mm	38 kg *
Made in Germany	# 11-80190	€ 985,-

Chromstahl-Grillfläche

stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung

Chromium Steel Grill Surface

faster heating-periods, efficient energy consumption and easy cleaning

*long-living.
efficient.
clean.*



Schutz der Elektrik

Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte. Dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar.

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.

Großzügige Fettwanne

erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen

Huge Juice Tub

simplifies the cleaning and the continuous removing of fat and residues

Flexible Arbeit

3 Heizzonen können mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden.

Flexible Application

3 heating zones can be operated with different temperatures.

Grillspachtel // Grill Scraper

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

34-00376

€ 10,50 ▲



Weitere Kontaktgrills und Bräter auf den Seiten 71-76

More contact grills and griddle plates on the pages 71-76



Grillspachtel // Grill Scraper

Kratzer, glatt // spatula, plain

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

€ 20,50 ▲



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.

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



HOT-DOGS & WÜRSTCHEN

HOT DOGS & SAUSAGES



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



99,- ▲



Weitere Würstchenwärmer auf den Seiten 84-85

More sausage warmers on the pages 84-85



Neumärker Dampfgarer

Neumärker Steamer

Edelstahl • zum Dämpfen oder Warmhalten • aufklappbarer Deckel • inkl. gelochtem Einsatz GN 2/3 • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel • for steaming or warm keeping • hinged lid • incl. perforated GN 2/3 insert • on/off switch • thermostat • pilot light • height-adjustable feet



230 V / 1,8 kW



325 x 355 x 250/455 mm



6 kg



Made in Germany



13-50158



555,-

Spießtoaster

Spit Toasters

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

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



Made in Germany

A T3	3 Spieße	3 spits	230 V / 0,5 kW	160 x 325 x 360 mm	3 kg	13-50701	269,-
B T6	2x 3 Spieße separat regelbar	2x 3 spits separately adjustable	230 V / 1 kW	290 x 325 x 360 mm	6 kg	13-50700	379,-
C T6 L	6 Spieße in Reihe	6 spits in line	230 V / 1 kW	570 x 170 x 335 mm	6 kg	13-50703	379,-



Der Snack-Profi! 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.

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



Made in Germany



Single Unit



230 V / 0,7 kW



290 x 325 x 440 mm



8 kg



13-50160



399,-

Doppelgerät

Double Unit

230 V / 1,4 kW

580 x 325 x 440 mm

16 kg

13-50162

769,-

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

€ 14,- ▲



Geteilte Körbe für strukturiertes Arbeiten
Trennen Sie unterschiedliche Wurstsorten 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.

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



Made in Germany



spits to the front



230 V / 1,2 kW



290 x 325 x 440 mm



10 kg



13-50150



469,-

Stäbe seitlich

spits at the side

230 V / 1,2 kW

430 x 330 x 470 mm

11 kg

13-50152

469,-



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 • extendible 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



260,-



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-Wärmer II



Tibet Warmer I
Tibet Warmer II



500 x 500 mm
1000 x 500 mm



Heizzonen
heating zones

1x
2x



230 V / 1,25 kW
230 V / 2,5 kW



510 x 560 x 750 mm
1010 x 560 x 750 mm



17 kg
34 kg



10-10550
10-10551



1025,-
1965,-



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)



Made in Germany



Energiesparmodus
energy save mode

volle Leistung
full power

Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt.

Controller protected against unintended switching.



Tibet	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220 x 220 x 400 / 850 mm	10 kg	10-10555	335,-
Tibet Twin	2 Strahler	2 lamps	230 V / 500 W	220 x 220 x 400 / 850 mm	11 kg	10-10558	599,-
Tibet Deluxe	1 Strahler (2 Leistungsstufen)	1 lamp (2 power levels)	230 V / 250 W	220 x 220 x 400 / 850 mm	10 kg	10-10557	359,-

Wärmestrahler *Heating Lamp*

Baldachin Ø 100 mm • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

rosette Ø 100 mm • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

 230 V / 250 W	 1 900 x Ø 255 mm
 Made in Germany	 3 kg
	 
 Chrom // <i>chrome</i>	10-10552 275,-
 Kupfer // <i>copper</i>	10-10553 275,-
 Messing // <i>brass</i>	10-10554 275,-
 Mattschwarz // <i>matt black</i>	10-10556 275,-



**New
New**

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	 1 900 mm	
 Made in Germany	 3 kg	
	 #	 €
 Silber // <i>silver</i>	00-50551 S	269,-
 Weiß // <i>white</i>	00-50551 W	269,-
 Kupfer-schwarz // <i>copper-black</i>	00-50551 K	269,-





Thermo Shop & Thermo Look

zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen • Hygrometer 0-100% Luftfeuchtigkeit • Thermometer 20°-120°C • Trockengeherschutzhysterese • 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 separately 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

€ 955,-

Thermo Look

1/1 GN

230 V / 2 kW

596/626 x 425/445 x 410 mm

19 kg *

Made in Germany

15-50590

€ 1165,-



Weitere Warmhaltedisplays finden Sie auf den Seiten 133-139, 160 und 163

Please find more warm-keeping displays on the pages 133-139, 160 and 163



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

€ 1250,-

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

Made in Germany

Einzelkochplatte 220	Single Hotplate 220	Ø 220 mm	230 V / 2 kW	370 x 370 x 150 mm	9 kg	16-00108	335,-
Einzelkochplatte 300	Single Hotplate 300	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	16-00110	515,-
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	449,-
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	535,-
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	955,-

Weitere Kochplatten finden Sie auf den Seiten 150-154

Please find more hotplates on the pages 150-154



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
	680,-



**Kochen.
Warmhalten.
Präsentieren.**

Therm'O'Cook.
Die mobile Event-Einheit.

**Cooking.
Warm-keeping.
Presenting.**

Therm'O'Cook.
The mobile event device.



Made in Germany

Therm'O'Cook®

7-Stufen-Schalter für jeweils eine Kochplatte • separat schaltbare Wärmeleuchten • Hygiene- und Hitzeschutz aus Sicherheitsglas • E.G.O.® Gussheizplatten • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchten • Pfanne, Trenneinsatz und Untergestell nicht im Lieferumfang enthalten

7-step switch for each single hotplate • separately switchable warming lamps • hygienic and heat protection made of safety glass • E.G.O.® cast hotplates • stainless steel casing • pilot lights • pan, dividing insert and base frame not included

						
A Therm'O'Cook® Event	3x Ø 220 mm	400 V / 8,3 kW	860 x 930 x 610 mm	52 kg *	15-88001	3999,-
B Therm'O'Cook® Party	3x Ø 180 mm	400 V / 6,5 kW	700 x 780 x 610 mm	34 kg *	15-88002	3099,-
C Therm'O'Cook® Free-Flow	1x Ø 300 mm	230 V / 2,75 kW	600 x 630 x 610 mm	24 kg *	15-88003	2125,-



6-Eck-Pfanne // Hexagon Pan

verschweißt • korrosionsgeschützt
welded • corrosion-protected

➔		#	€
Therm'O'Cook® Event	Ø 850 mm x h 90 mm *	35-00523	780,- ▲
Therm'O'Cook® Party	Ø 680 mm x h 90 mm *	35-00522	675,- ▲
Therm'O'Cook® Free-Flow	Ø 550 mm x h 90 mm *	35-00521	565,- ▲



Made in Germany

Trenneinsatz // Dividing Insert

Edelstahl • Pfanne nicht im Lieferumfang enthalten
stainless steel • pan not included

➔		#	€
Therm'O'Cook® Event	1/2 Teilung // division	35-00525	85,- ▲
Therm'O'Cook® Event	1/3 Teilung // division	35-00526	130,- ▲
Therm'O'Cook® Party	1/2 Teilung // division	35-00524	85,- ▲



Hygiene- und Hitzeschutz
aus Sicherheitsglas
hygienic and heat protection
made of safety glass



herausnehmbarer Trenn-
einsatz aus Edelstahl
removable dividing insert
made of stainless steel



Heizzonen und Wärme-
lampen separat schaltbar
Heating zones and lamps
separately adjustable



Beleuchten und Warm-
halten der Speisen
illuminating and warming
at the same time



Pilze, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratkartoffeln...

Perfekt für Aktionsverkauf
auf Märkten, Indoor-Events
oder bei Free-Flow-
Speiseausgaben.

Hygienisch geschützt
werden die Speisen
attraktiv präsentiert.

Die Wärmeleuchten
setzen Ihre Speisen ins
richtige Licht.

Mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...

Ideal for show cooking on
markets, fairs, indoor-events
or for free-flow food serving.
For protected hygiene and
attractive presentation. The warming lamps
put your food into the spotlight.

Untergestell // Base Frame

Edelstahl • Arbeitshöhe 860-900 mm verstellbar • mit Ablage-
fach • Rollen optional (nicht im Lieferumfang enthalten)

stainless steel • working height 860-900 mm adjustable •
with deposit board • castors optional (not included)

➔	#	€
Therm'O'Cook® Event	15-88001-1 *	380,-
Therm'O'Cook® Party	15-88002-1 *	360,-
Therm'O'Cook® Free-Flow	15-88003-1 *	340,-



Rollensatz // Castors

4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen à
Ø 100 x 32 mm • Edelstahl • Vollgum-
mirad • Gleitlager • Tragkraft 80 kg

4 castors with 2 fixing brakes
à Ø 100 x 32 mm • stainless steel •
solid rubber wheels • bush bearings •
carrying capacity 80 kg

#	88-88001	€	155,- ▲
---	----------	---	---------





Tollpatsch 5

Mit nur 25 x 40 cm Stellfläche ideal für Bäckereien, Cafés und Pizzerien. Die große Panoramasscheibe erlaubt die Sicht auf die drehenden Spieße. So animieren Sie Ihre Kunden!

With only 25 x 40 cm floor space the ideal unit for bakeries, cafés and pizza parlours. Big panorama glass allows an insight onto the turning spits. That's how to animate your customers!



Tollpatsch 12 mit Innenbeleuchtung

Tollpatsch 12 with interior lighting



Baumstriezelöfen Chimney Cake Ovens

professionelle Baumstriezel-Öfen für drehende Spieße • Gehäuse Edelstahl • große Auffangschublade für Fett und Krümel • verschieden schaltbare Heizzonen • höhenverstellbare Kunststofffüße • Backzeit ca. 4-6 Minuten • inkl. Ahorn-/Buchenspieße

professional chimney cake ovens for turning spits • stainless steel casing • large collecting drawer for fat and crumbs • different switchable heating zones • height-adjustable feet • baking time approx. 4-6 minutes • incl. beech/maple spits

	Spieße inkl. spits incl.	Baumstriezel / Std. chimney cakes / h	400 V / 4 kW	250 x 400 x 700 mm	18 kg * 00-40950 3099,- ▲
A Tollpatsch 5	5x	50 - 70	400 V / 4 kW	250 x 400 x 700 mm	18 kg * 00-40950 3099,- ▲
B Tollpatsch 10	10x	100 - 150	400 V / 8 kW	700 x 400 x 700 mm	42 kg * 00-40942 4599,- ▲
C Tollpatsch 12	12x	120 - 180	400 V / 8 kW	900 x 550 x 600 mm	60 kg * 00-40941 5199,- ▲

Baumstriezel-Mix Chimney Cake Mix

Die Teigmischung auf Pulverbasis muss lediglich mit Wasser, Öl und Hefe verrührt werden. Dadurch kann der Teig ohne großen Aufwand zubereitet werden. Aufgrund der speziellen Rezeptur wird der Teig unvergleichbar locker.

The mix composed of powder needs to be stirred only with water, oil and yeast. So the dough can be prepared with less effort. The dough rises easily and the ready chimney cakes are marvelous, airy and crispy.

5 kg Mix + 80g Hefe (yeast) + 400 ml Öl (oil) + 2,6 l Wasser (water)

15 kg Mix -> ca. 135 - 150 Baumstriezel

3x 5 kg

00-40944

€ 90,- ▲



KNÖDELDÄMPFER

DUMPLING STEAMER



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 dismountable for cleaning



Made in Germany



230 V / 1,8 kW



26 kg *



400 x 400 x 680 mm



00-51403



€ 1679,-



BAUMSTRIEZEL-ZUBEHÖR

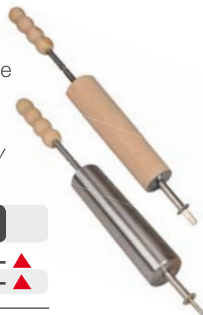
CHIMNEY CAKE ACCESSORIES

Ersatzspieße

Spare Spits

Unverzichtbar für einen reibungslosen Ablauf: Während die Spieße im Ofen sind, können Sie bereits wieder neue Spieße vorbereiten

Essential accessories for a smooth workflow: While the spits are in the oven you can already prepare the next chimney cakes.



00-40948



€ 65,- ▲

Holz // wood

Edelstahl // stainless st.

00-40949

€ 95,- ▲

Spießablage

Spit Rack

praktische Ablagebank für Spieße • mit Auffangwanne • stabile Konstruktion aus Edelstahl • Spieße nicht inklusive

convenient rack for spits • with collecting tub • robust manufacturing of stainless steel • spits not included



6 kg



00-40946



€ 199,- ▲

Teigknetmaschinen finden Sie auf Seite 169
Please find our rotary kneaders on page 169



Schneider

Cutter

schnelles und einfaches Schneiden gleichmäßiger Teigstreifen • Edelstahl • Holzgriff • 5 Klingen

quick and easy cutting of even dough stripes • stainless steel • wooden handle • with 5 blades



00-40945



€ 140,- ▲

GN-Transportwagen

GN Transport Trolley

ideal, um möglichst viel Teig auf engem Raum aufgehen zu lassen • 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

perfectly to store the dough on little space while it is rising • 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



Einen größeren GN-Transportwagen finden Sie auf Seite 200

Please find a larger GN transport trolley on page 200



450 x 620 x 905 mm



10,6 kg *



00-90259



€ 165,-

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



GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

				#	€
230 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm	Ø 400 x h 170 mm	22 kg	05-40926-2	699,-
400 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm	Ø 400 x h 170 mm	22 kg	05-40926-4	699,-



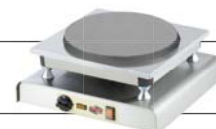
Crêpes Elektro Standard

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	€ 395,-

Weitere Crêpesgeräte auf Seite 54
More Crêpes Makers on page 54



Crêpes Elektro Access

Crêpes Electric Access

Gehäuse Edelstahl • emailierte 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	€ 350,-



Royal Crêpes Chrom

Royal Crêpes Chrome

Kunststoffgehäuse mit Edelstahlling • Backplatte Aluminium Ø 330 mm - antihafbeschichtet • Regler • Kontrollleuchte • Komplet-Set: 1 Portionsschüssel, 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	€ 150,-



Economic Crêpes Gas

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



€ 475,-



Crêpes Gas

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



€ 379,-



Power Crêpes Gas

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



Made in Europe



Backplatten unbeschichteter Grauguss
uncoated cast iron baking plates

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

30-00065N

€ 79,- ▲



1x Ø 400 mm



7 kW



430 x 470 x 195 mm



20,5 kg



05-40924



750,-



2x Ø 400 mm



2x 7 kW

860 x 470 x 195 mm

40,5 kg

05-40925

1270,-

New
New



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-/Ausschalter • 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	335,-
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	599,-
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	855,-
D Ersatzflasche	Spare Bottle	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	06-40811-00	14,50 ▲



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 64-65 // page 64-65)



mit Hygieneschutz	with hygienic shield	930 x 600 x 365 mm	18 kg *	05-40928 H	1380,-
ohne Hygieneschutz	without hygienic shield	930 x 600 x 160 mm	14 kg *	05-40928	945,-

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	1025,-
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	1540,-

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 56+73

More contact grills on the pages 56+73



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	331x458x176 mm	10kg	00-70237	540,-
Glaskeramik Kontakt Grill II	Ceramic Glass Contact Grill II	2x 250x250mm	230 V / 3 kW	619x458x176 mm	17kg *	00-70238	875,-

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



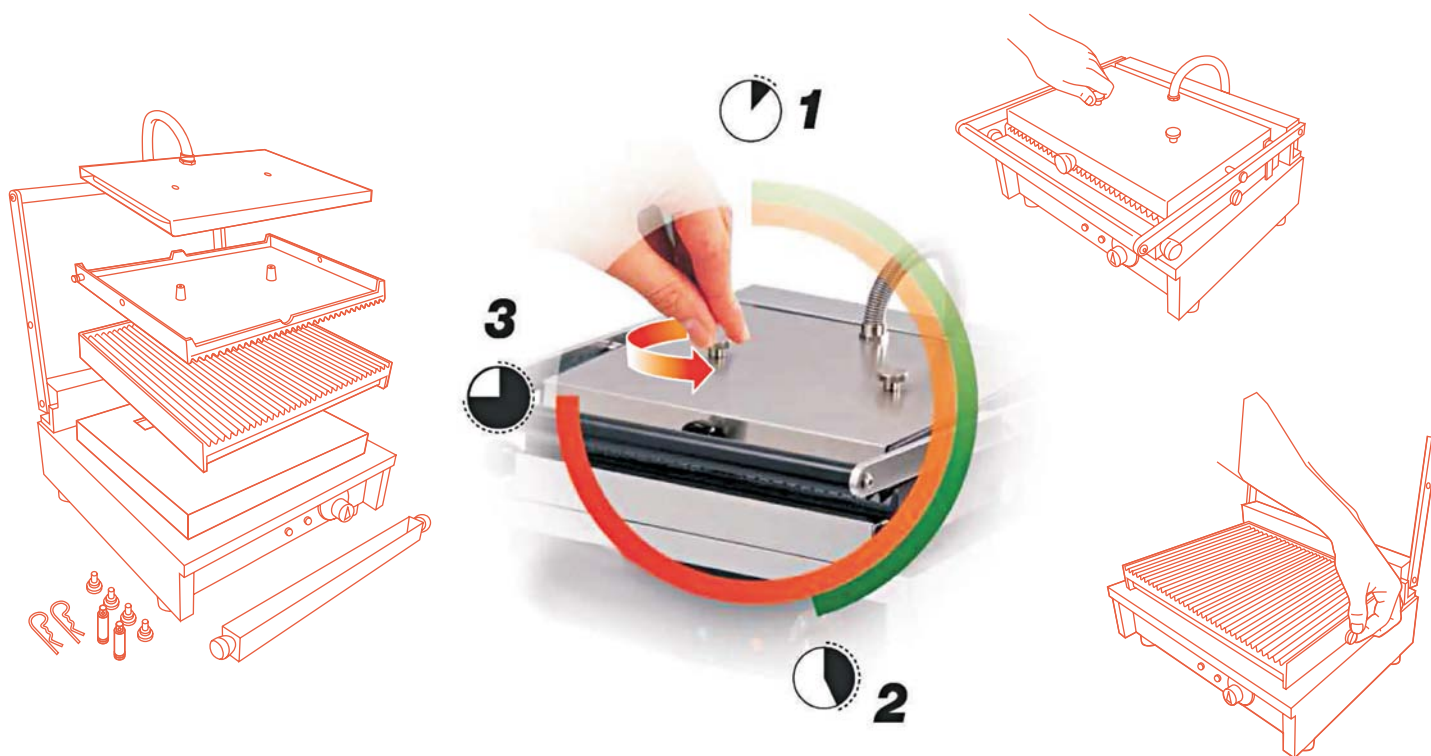
Auswechselbare Grillplatten: viele Zubereitungsmöglichkeiten, verbesserte Hygiene, leichte Handhabung, einfache und schnelle Pflege

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



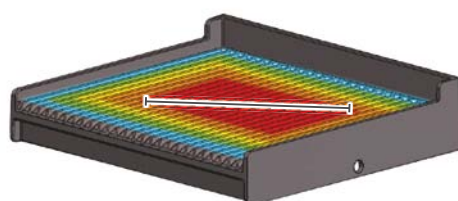
Vielseitigkeit: Grillplatte geriffelt zum Grillen und für Paninis, untere Grillplatte glatt um Fleisch und Snacks zuzubereiten (offen auch als Griddleplatte verwendbar)

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

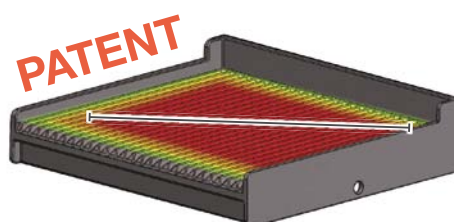


Das patentierte Heizkörper-System verteilt die Hitze besonders gleichmäßig über die gesamte Grillplatte: Eine größere nutzbare Fläche für optimales Grillen

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 56 + 71

Please find more contact grills on the pages 56 + 71



Multi Kontakt Grill I

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

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80650-00	168,-
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80650-01	168,-



Multi Kontakt Grill II

 350 x 230 mm	 Platte emaillierter Grauguss <i>enamelled cast iron plate</i>	 27 kg 	
 230 V / 2,6 kW	 416 x 379 x 220 mm	 Made in Europe	
			
			
oben und unten geriffelt	<i>top and bottom grooved</i>	05-80652	690,-
oben geriffelt, unten glatt	<i>top grooved, bottom flat</i>	05-80653	690,-
oben und unten glatt	<i>top and bottom flat</i>	05-80657	690,-

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80652-00	199,-
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80652-01	199,-



Multi Kontakt Grill III

 550 x 230 mm	 Platte emaillierter Grauguss <i>enamelled cast iron plate</i>	 39 kg 
 230 V / 3,76 kW !	 646 x 379 x 220 mm	 Made in Europe
		
oben und unten geriffelt	<i>top and bottom grooved</i>	05-80654
oben geriffelt, unten glatt	<i>top grooved, bottom flat</i>	05-80655
oben und unten glatt	<i>top and bottom flat</i>	05-80658
		
		950,-
		950,-
		950,-

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80654-00	250,-
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80654-01	250,-



GAS-KOMBI-BRÄTER

GAS COMBI GRILLS



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-Druck-
minderer • 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	415,-
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	485,-
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	745,-
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	1085,-
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	1425,-



Gas-Kombi-Standbräter Gas Combi Stand Grills

		Rost // grid	Pfanne // pan				kg	#	€
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	555,-
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	915,-
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	1290,-
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	1675,-



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.

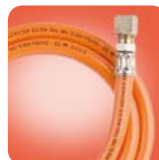
Reibekuchen-Standbräter Potato Pancake Stand Grills

		Pfanne // pan				kg	#	€
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	1530,-
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	1945,-

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

30-00065N

€ 79,- ▲



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.

GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



optionaler Aufsatz
macht Ihre Griddleplatte
zum Kontaktgrill

optional attachment
transforms your griddle
plate into a contact grill



Kontaktgrill-Aufsatz Contact Grill Attachment

Gehäuse Edelstahl • austausch-
bare Antihaftholie • Temperatur-
bereich 50-220°C

stainless steel casing • change-
able non-stick foil • temperature
50-220°C

 325 x 480 x 665 mm

 230 V / 3 kW

 18 kg

 01-80630

 595,- ▲

Antihaftholie // Non-stick Foil

 01-80631

 36,- ▲

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

								
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	409,-
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	625,-
Griddleplatte Gas I	Gas Griddle Plate I	320 x 480 mm		4 kW	325 x 600 x 310 mm	24 kg	00-80628	515,-
Griddleplatte Gas II	Gas Griddle Plate II	650 x 480 mm		8 kW	660 x 600 x 310 mm	45 kg *	00-80629	845,-



 Made in Europe



Elektrische Wassergrills

Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • Wasser-/Fettwanne • getrennt regelbare Heizzonen

removable stainless steel grid • Water/grease tray • separately adjustable 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
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg *	05-30723
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



Made in Europe

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



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	2799,-	
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	3559,-	

New
New



Made in Europe

Lavasteingrills Lava Rock Grills

Edelstahl • höhenverstellbarer V-Rost mit Fettablauf • für Butan-/Propangas • separat schaltbare Heizzonen • Fettwanne • inkl. Lavasteine
stainless steel • height-adjustable v-grid with juice drain • for butane/propane gas • separately adjustable heating zones • juice tub • incl. lava rocks

B10	540 x 440 mm	15 kW	12900 kcal/h	600 x 500 x 250 mm	45 kg	05-30714	1825,-	
B15	840 x 440 mm	22,7 kW	19556 kcal/h	900 x 500 x 250 mm	62 kg	05-30715	2350,-	

Lavasteine // Lava Rocks

7 kg 00-90405 65,- ▲



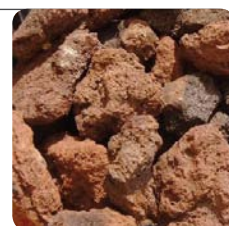
Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
• 50 mbar • nur für Deutschland // only for Germany

30-00065N 79,- ▲



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.



New
New



2 Heizzonen für verschiedene Temperaturbereiche.
2 heating zones for the usage at different temperatures.

Die Kombination unterschiedlicher auswechselbarer Grillplatten bietet vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten.

The combination of different grill plates offers versatile possibilities for the food preparation.

Besonders großzügige, mit Wasser gefüllte Schubladen fangen das tropfende Fett auf. Dies sorgt für eine einfache Reinigung. Die Feuchtigkeit des Wassers begünstigt dabei saftige Grillergebnisse.

The large drawers filled with water collect the dripping fat. This enables a very easy cleaning. The humidity of the water gives moisture to the food for tender results.

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	720x570mm	
18920 kcal/h	765 x 700 x 300/460mm	62 kg *
Made in Europe	05-30724	2150,-

Chromstahlplatte

Chromium Steel Plate

schnelle Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung
faster heating-up periods, efficient energy consumption and easy cleaning



Graugussplatte

Cast Iron Plate

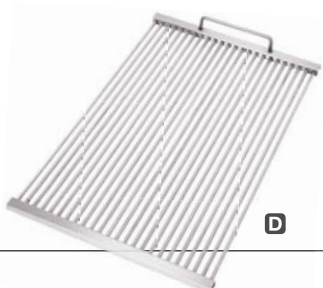
hält die Hitze auch beim Auflegen von Fleisch, ideal für Steaks
keeps the heat high even when adding meat, perfect for steaks



Längs gerillter Rost

Back/forth ribbed Grid

aus massivem Edelstahl, ideal für Würstchen oder Spieße
made of massive stainless steel, ideally suitable for sausages or skewers



Zusatzplatten // Additional Plates

			#	€
A Chromstahlplatte I	Chromium Steel Plate I	360 x 570 mm	06-30724-03	450,- ▲
B Chromstahlplatte II	Chromium Steel Plate II	720 x 570 mm	06-30724-02	999,- ▲
C Graugussplatte I	Cast Iron Plate I	360 x 570 mm	06-30724-01	159,- ▲
D Längs gerillter Rost I	Back/forth ribbed Grid I	360 x 570 mm	06-30724-00	145,- ▲

Gyrosgrill Poly EL Shawarma Grill Poly EL

Gehäuse Edelstahl • einzeln schaltbare Infrarotheizkörper hinter Ceranglas • Fettwanne/Warmhalteplatte 150 W • Fettablauf mit Auffangschublade • integrierter Trafo mit Anschluss für Gyrosmesser (Messer nicht im Lieferumfang enthalten) • Gerätegehäuse ist 25° schwenkbar und auf einem Schlitten verschiebbar • Poly EL3 mit 3 Heizzonen, Poly EL 4 mit 4 Heizzonen

stainless steel casing • separately adjustable infrared heating elements behind ceramic glass • drip tray/warming plate 150 W • fat drain with collecting drawer • integrated transformer with connection for Shawarma Knife (knife not included) • casing is 25° swiveling and can be shift back and forth • Poly EL 3 with 3 heating zones, Poly EL 4 with 4 heating zones



	 Fleisch Kapazität meat capacity	 i Spieß spit			 kg	 #	 €
Poly EL 3	max. 35 kg	470 mm	400 V / 3,6 kW	530 x 530 x 850 mm	35 kg *	00-30131	2265,- ▲
Poly EL 4	max. 55 kg	620 mm	400 V / 4,8 kW	530 x 530 x 920 mm	38 kg *	00-30132	2360,- ▲



Gyrosmesser ohne Transformator Shawarma Knife without transformer

zur Verwendung an Poly EL • Schnittstärke 1-12 mm • einfache Entnahme des Kreismessers zur Reinigung

for the use at Poly EL • cutting thickness 1-12 mm • easy removal of the circular knife for cleaning



01-30138

€ 599,- ▲



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

€ 755,- ▲

HÄHNCHEN & CHURRASCO

CHICKEN & CHURRASCO



A



B



C

Hähnchengrills

Chicken Grills

 Made in Europe

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	265,- ▲



						#	€
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,-



A

E-6P für Wandmontage geeignet
E-6P suitable for wall-mounting



B



C

Elektro-Hähnchengrills

Electric Chicken Grills

 Made in Europe

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße

stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits

						#	€
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	2475,-
C 12N	3x 4 = 12 Hähnchen	3x 4 = 12 Chickens	400 V / 5 kW	880 x 430 x 710 mm	48 kg *	00-71262	2925,-



**New
New**

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



300,- ▲

**New
New**

Churrasco Grill

Tür aus hitzebeständigem Glas für weniger 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,-

SPANFERKEL- & LAMM-GRILLS

SUCKLING PIG & LAMB GRILLS



Panorama Spanferkel- & Lamm-Grill

Panorama Suckling Pig & Lamb Grill

für Spanferkel oder Lämmer bis 12-14 kg oder bis 25 kg ohne Kopf • Scheiben aus Sicherheitsglas • Edelstahl-Brenner • Sicherheitsthermostat • automatische Piezozündung • 4 Lenkrollen • Ablasshahn • für Erdgas angeschlossen • Düse für Butan-/Propangas inklusive • elektrischer Motorantrieb • mit Anschluss für Rauchabzug

for suckling pigs or lambs up to 12-14 kg or up to 25 kg without head • all glasses made of safety glass • stainless steel burner • safety thermocouple • automatic piezo ignition • 4 castors • drain tap • equipped for natural gas • nozzle for butane/propane is attached • electric motor • with access for chimney

Panorama Tower

für 5 Spanferkel oder Lämmer • inkl. 5 Spieße und 10 einseitige Klammern • mit elektrischem Heizkörper zum Warmhalten des Fleisches nach dem Grillen

for 5 suckling pigs or lambs • incl. 5 spits and 10 single-sided clamps • with electric heating element to keep the meat warm after roasting



14 kW



1470 x 650 x 1960 mm



Made in Europe



230 V / 1,95 kW



232 kg *



05-71257



8999,-



Panorama Grill

für 6 Spanferkel oder Lämmer • inkl. 6 Spieße und 12 einseitige Klammern for 6 suckling pigs or lambs • incl. 6 spits and 12 single-sided clamps



14 kW



1470 x 800 x 1500 mm



Made in Europe



230 V / 350 W



216 kg *



05-71255



10750,-



Panorama Mini

für 2 Spanferkel oder Lämmer • inkl. 2 Spieße und 4 einseitige Klammern for 2 suckling pigs or lambs • incl. 2 spits and 4 single-sided clamps



11,6 kW



1470 x 500 x 1100 mm



Made in Europe



230 V / 350 W



125 kg *



05-71256



5795,-

Spieß // Spit

14 x 14 mm Stärke // 14 x 14 mm thick

06-71255-01

€ 145,- ▲

Außenklammer // Outer Clamp

einseitig // single-sided

06-71255-07

€ 40,- ▲



Innenklammer // Inner Clamp

doppelseitig, für bis zu 7 Hähnchen pro Spieß double-sided, for up to 7 chickens per spit

06-71255-02

€ 45,- ▲



BARBECUE SMOKER

BBQ SMOKERS



Barbecue Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • Stahlblechverarbeitung aus massivem Stahlrohr • nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereihten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet: Räuchern: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C, Grillen: 160°-300°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): smoking: 60°-90°, barbecuing: 90°-160°C, grilling: 160°-300°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,-



	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	4235,-
20" Chuckwagon	5x Ø 500 mm	1000 x 500 mm	2150 x 900 x 2150 mm	360 kg *	00-71503	5999,-
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 • Ein-/Ausschalter • Regler • Kontrollleuchte •
Hitze ca. 150°C • nur zum Erhitzen geeignet • Fettauffangwanne

*stainless steel casing • on/off switch • thermostat • pilot light •
heats up to approx. 150°C • only suitable for heating up • juice tray*

R16

16 Rollen • Rollenlänge 430 mm • 2 Heizzonen
16 rollers • roller length 430 mm • 2 heating zones

230 V / 2,7 kW

560 x 690 x 170 mm

25 kg *

Made in Europe

05-50820

€ 2375,-



R8 L

8 Rollen • Rollenlänge 600 mm
8 rollers • roller length 600 mm

230 V / 1,35 kW

730 x 370 x 170 mm

17 kg

Made in Europe

05-50807

€ 1360,-



R8

8 Rollen • Rollenlänge 430 mm
8 rollers • roller length 430 mm

230 V / 1,35 kW

560 x 370 x 170 mm

14 kg

Made in Europe

05-50800

€ 1205,-



R5

5 Rollen • Rollenlänge 430 mm
5 rollers • roller length 430 mm

230 V / 0,85 kW

560 x 260 x 170 mm

10 kg

Made in Europe

05-50806

€ 918,-



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 57 und 74-78 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 57 and 74-78.



Gas-Würstchenwärmer

Gas Sausage Warmer

Piezozünder • 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	€ 535,-



Weitere Würstchenwärmer finden Sie auf den Seiten 58-59

Please find more sausage warmers on the pages 58-59



Profi-Druckminderer

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

30-00065N

€ 79,- ▲



Wurstchenwärmer

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

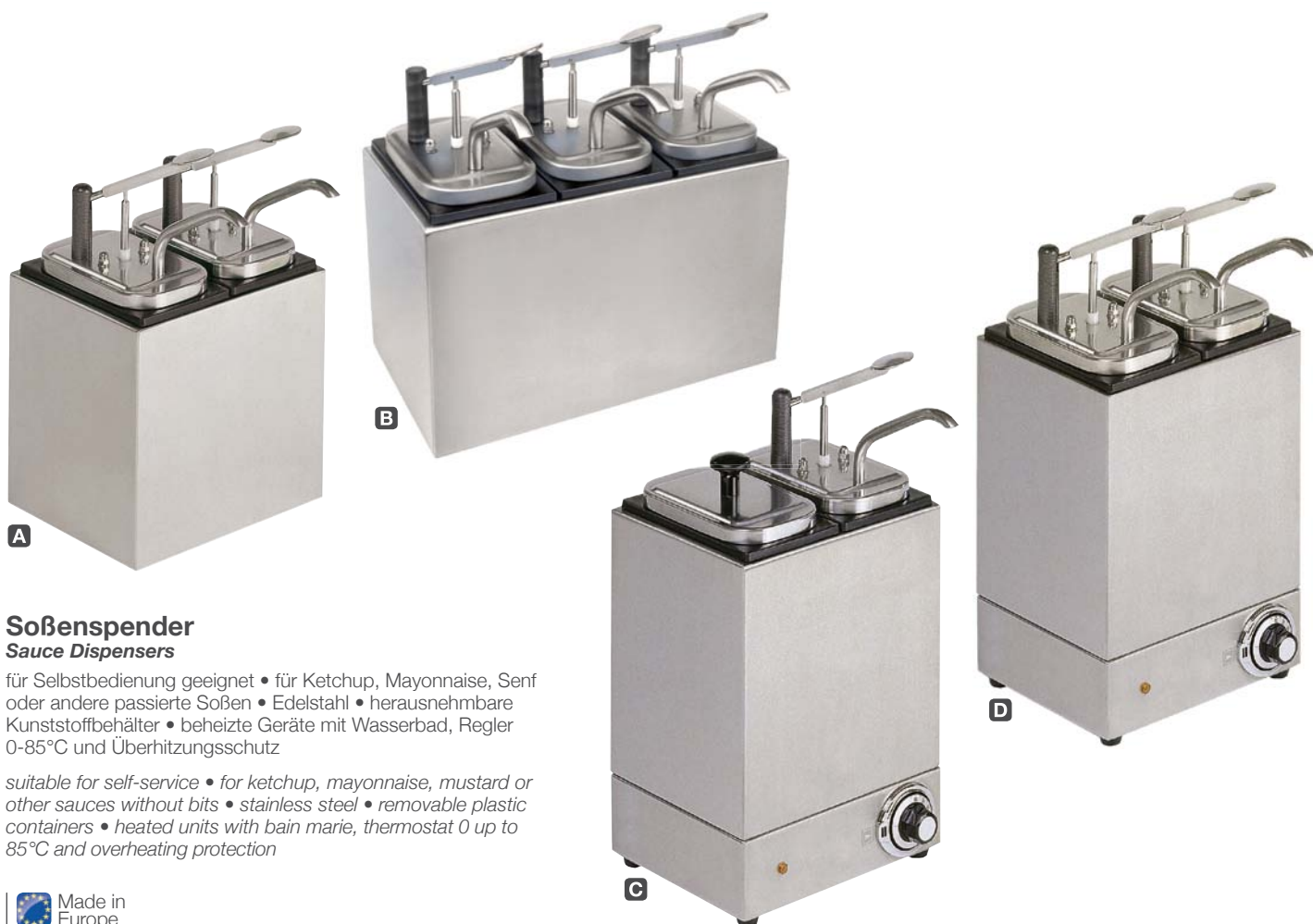
Optimiert
Improved



Wurstchenwärmer I	Sausage Warmer I	230 V / 1 kW	270 x 350 x 240 mm	6,3 kg	00-00327 N	155,-
Wurstchenwärmer II	Sausage Warmer II	230 V / 2 kW	535 x 370 x 240 mm	12 kg	00-00326 N	325,-

SOßENSPENDER

SAUCE DISPENSERS



Soßenspender

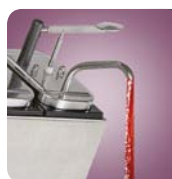
Sauce Dispensers

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	unheated 2 pumps	2x 3 Liter	-	245 x 200 x 235 mm	5 kg	05-51532	845,-	
B unbeheizt 3 Pumpen	unheated 3 pumps	3x 3 Liter	-	370 x 200 x 235 mm	8 kg	05-51533	1149,-	
C beheizt 1 Pumpe + 1 Deckel	heated 1 pump + 1 lid	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	05-51531	965,-	
D beheizt 2 Pumpen	heated 2 pumps	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	05-51534	1299,-	



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 • komplett aus Edelstahl • inkl. Eimer aus Kunststoff

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • stainless steel made • 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,-

Abb. ähnlich
similar to illustration



Elektro-Currywurstschneider *Electric Sausage Cutter*

Gehäuse und Doppelsichermesser aus Edelstahl • automatische Einschaltfunktion • Schnittstärke verstellbar ca. von 5 bis 35 mm
casing and double crescent-shaped blade made of stainless steel • automatic on/off function • cutting thickness adjustable approx. from 5 to 35 mm

 185 x 210 x 325 mm

 6,75 kg

 230 V / 135 W

 **00-50499 B**

 **255,-**



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**

 **289,-**



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**

 **290,-**



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**

 **152,50**





Elektro-Fritteusen Electric Fryers

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • ohne Fettablauf •
Korbgröße 180x255x105 mm
safety thermostat • overheating protection • without oil drain •
basket size 180x255x105 mm

1x 5 Liter

⚡ 230 V / 3,2 kW

📏 265 x 391 x 280 mm

⚖️ 5,3 kg

🇪🇺 Made in Europe

00-00146

€ 235,-

2x 5 Liter

ℹ️ 2 getrennte Steckdosen erforderlich
2 separate sockets required

⚡ 2x 230 V / 2x 3,2 kW

📏 496 x 393 x 280 mm

⚖️ 10,6 kg

🇪🇺 Made in Europe

00-00147

€ 430,-



Elektro-Fritteusen Electric Fryers

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf •
Korbgröße 215x245x115 mm
safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket
size 215x245x115 mm

1x 8 Liter

⚡ 230 V / 3,3 kW

📏 270 x 485 x 363 mm

⚖️ 7 kg

🇪🇺 Made in Europe

00-00148

€ 380,-

2x 8 Liter

ℹ️ 2 getrennte Steckdosen erforderlich
2 separate sockets required

⚡ 2x 230 V / 2x 3,3 kW

📏 539 x 483 x 363 mm

⚖️ 13 kg

🇪🇺 Made in Europe

00-00149

€ 695,-



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

€ 639,-



Elektro-Backwarenfritteuse

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



€ 2440,-



Korbablage // Deposit for Basket



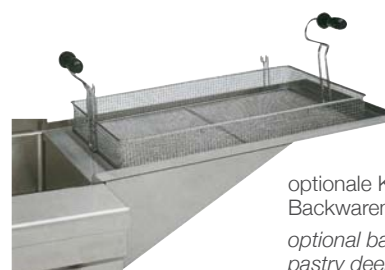
110 x 370 mm



01-00167-00



€ 179,- ▲



optionale Korbablage für
Backwarenfritteusen
optional basket deposit for
pastry deep fryers

Gas-Backwarenfritteuse

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



€ 2525,-



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,- ▲



Elektro-Backwarenfritteuse

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: herunterfallende Krümel verbrennen nicht am Boden und setzen so keine gesundheitlich bedenklichen oder geschmacksverändernden Stoffe frei. So kann das Öl auch länger benutzt werden • 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: sinking crumbs at the bottom do not burn or generate harmful and flavour changing substances. Hence you can use the oil more often • 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



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



€ 990,-



Die extra-langen Becken eignen sich ideal, um die fast 30 cm langen Potato Lollies zu frittieren.

The long basins are perfectly suitable to hold the almost 30 cm long Potato Lolly sticks.



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



Made in Europe



05-90414 N



€ 434,-

**Klingeneinsatz 4,5 mm
Cutter 4.5 mm**



06-90414N-01



€ 49,50 ▲

Lolly Stäbe // Lolly Sticks

5000 Stk. à 280 mm Länge
5000 pcs. à 280 mm length



01-51553



€ 89,50 ▲



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



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

€ 35,-



Pommesschneider Fries cutter

inkl. Schneidgitter für 10x10 mm // incl. slicing grid for 10x10 mm

 250 x 420 x 380 mm

 8 kg

 Made in Europe

05-50505

€ 292,-



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	48,- ▲
Stempel 6x6 mm	pusher 6x6 mm	9-50505-03	24,- ▲
Gitter 8x8 mm	grid 8x8 mm	9-50505-02	48,- ▲
Stempel 8x8 mm	pusher 8x8 mm	9-50505-00	24,- ▲
Gitter 13x13 mm	grid 13x13 mm	9-50505-08	48,- ▲
Stempel 13x13 mm	pusher 13x13 mm	9-50505-09	22,- ▲
Gitter für Wedges	grid for wedges	9-50505-11	46,- ▲
Stempel für Wedges	pusher for wedges	9-50505-12	24,- ▲



					#	€
A Verkaufsreiter	Edelstahl, für 2 Brötchen	Bun Holder	stainless steel, for 2 buns	200 x 170 x 50 mm	10-51165	28,-
B Snackwelle I	Edelstahl, für 7 Brötchen	Snack Wave I	stainless steel, for 7 buns	560 x 85 x 50 mm	10-51169	45,-
C Snackwelle II	Edelstahl, für 7 Brötchen	Snack Wave II	stainless steel, for 7 buns	560 x 170 x 50 mm	10-51168	49,-
D Tablett für Snackwelle	Kunststoff	Tray for Snack Wave	plastic	580 x 195 mm	00-51167	32,-
E Wrap-Presenter	Edelstahl	Wrap Presenter	stainless steel	600 x 70 x 40 mm	00-51166	32,-

POPCORN & NACHOS

POPCORN & NACHOS



Popcornmaschinen

Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl rot lackiert • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • 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 • 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	730,-
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	460 x 460 x 750 mm	20 kg	* 00-51538	1015,-

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	480,-
EuroPop	800 x 500 x 880 mm	12 kg	00-51539	580,-

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

€ 55,- ▲



Popcorn-Fett

Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g
box with 40 packages à 250 g

00-51513

€ 89,50 ▲



Popcorntüten

Popcorn Bags

		#	€
ca. 1 Liter	1000x	00-51510	99,50 ▲
ca. 3 Liter	500x	00-51511	79,50 ▲



A
Popcornmaschinen
Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • 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 • approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • removable glass for easy cleaning



B



C

Made in USA

	pro Füllung per charge			kg	#	€
A Titan	6 Oz / 170 g	230 V / 1,22 kW	510 x 360 x 700 mm	21 kg *	00-51570	1449,-
B PopMaxx	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	510 x 510 x 780 mm	27 kg *	00-51571	2149,-
C ProPop	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	510 x 510 x 1020 mm	31 kg *	00-51572	3025,-



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	€ 799,-





Econo Floss mit Kunststoffwanne Econo Floss with Plastic Bowl

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Kunststoffwanne 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 • plastic 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	 19 kg *
 Made in USA	 # 00-51563	 € 1555,-

Acrylglasshaube // Acrylic Cover

 Ø 650 x 320 mm	 4 kg	 # 01-51552	 € 280,- ▲
--	--	--	---



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	 € 1655,-

Acrylglasshaube // Acrylic Cover

 Ø 650 x 320 mm	 4 kg	 # 01-51552	 € 280,- ▲
--	--	--	---



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	 € 2755,-

Acrylglasshaube // Acrylic Cover

 Ø 650 x 320 mm	 4 kg	 # 01-51552	 € 280,- ▲
--	--	--	---

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
	 € 999,-



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 42,- ▲
	Apfel	Apple	500 g	01-51561 42,- ▲
	Heidelbeer	Blueberry	500 g	01-51564 42,- ▲
	Kirsche	Cherry	500 g	01-51565 42,- ▲
	Zitrone	Lemon	500 g	01-51568 42,- ▲



Zuckerwattestäbe Cotton Candy Sticks

		#	€
Länge // length 380 mm	1200x	01-51556	40,- ▲
Länge // length 380 mm	4800x	01-51554	132,- ▲
Länge // length 280 mm	5000x	01-51553	89,50 ▲



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 680 x 400 mm		
				#	€
Gas-Heizer	gas heater	230 V / 150 W	29 kg *	05-51015	2899,-
Elektro-Heizer	electric heater	230 V / 2,85 kW	28 kg *	05-51016	2699,-





Chocolate Fountain II

erstklassige Verarbeitung hochwertiger Materialien
 • Touch-Panel Bedienung • Automatik-Modus für Temperatur und Konsistenz • einfache Bedienung
 • Füllmenge 5 Liter • Turm, Spirale und Schüssel zur einfachen Reinigung abnehmbar

top manufactured with high-quality parts • touch panel control • automatic mode for consistence and temperature • easy to use • capacity 5 liters • tower, auger and bowl removable for an easy cleaning

	230 V / 320 W		ca. 5 kg
	Ø 320 x h 840 mm		13 kg *
	05-51007		5999,- ▲



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. Komplette 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	40,- ▲
Dunkle Belgische Schokolade	Dark Belgian Chocolate	min. 59,9 % Kakao // min. 59.9 % cocoa	2,5 kg	06-51031	40,- ▲
Weißbe Belgische Schokolade	White Belgian Chocolate	-	2,5 kg	06-51032	40,- ▲

Neu

New

Sephra Cascade

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 € 1099,- ▲



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	525,- ▲
CF27R	06-51021	585,- ▲
CF34R/44RC	06-51022	870,- ▲



Sefhra CF44RC Transformer

Sefhra CF34R Montezuma

Sefhra CF27R Aztec

Sefhra CF23R Cortez

Sefhra Schokobrunnen Sefhra 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)

Sefhra 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 Sefhra 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 Sefhra range and is dedicated for the use at large luxury events.

Sefhra CF34R Montezuma

Besonders vielseitig einsetzbares Modell für alle Gelegenheiten.

Very versatile model for all occasions.

Sefhra 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.

Sefhra 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	5985,- ▲
CF34R Montezuma	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste // guests	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	05-51022	5220,- ▲
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	3685,- ▲
CF23R Cortez	2 - 3 kg	50-75 Gäste // guests	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	05-51020	2280,- ▲

SCHOKOLADENSCHMELZER

CHOCOLATE MELTERS



Schokoladenschmelzer

Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar
 • mit Deckeln • der Boden und die
 Seiten werden beheizt • Kunststoffge-
 häuse • 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



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	230 V / 400 W	Ø 170 x h 200 mm	2 kg
	# 05-40810	€ 330,-	



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	230 V / 750 W	415 x 210 x 200 mm	3,5 kg
	# 05-00320	€ 439,-		

HEIßE SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE



Fontana Cioccolata

5 Liter Inhalt • zum Vorbereiten, Aufwärmen und Ausschenken 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	3750,-
B 24 Karat „Kakao“	24 carat „Cocoa“	05-70078	3750,-



Chocolady

für heiße Schokolade • patentierter Antihaf-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
10 Liter	9,5 kg	Ø 260 x h 550 mm	05-70095



Rocca Maya Kakao // Rocca Maya Cocoa

Pulvermischung für den perfekt cremigen Kakaogenuss • 1 kg Mix + 4 Liter Milch = ca. 5 Liter Kakao
powder for the perfect creamy chocolate experience • 1 kg mix + 4 liters milk = approx. 5 liters cocoa

Milkschokolade	Milk Chocolate	23 % Kakao // cocoa	1 kg	06-51035	26,50 ▲
Dunkle Schokolade	Dark Chocolate	76 % Kakao // cocoa	1 kg	06-51036	26,50 ▲



**New
New**



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	115,-
20 Liter	230 V / 2,2 kW	384 x 268 x 602 mm	6 kg	05-10547 H	179,-



optional mit
praktischem
Warmhaltedeckel

optional with
convenient cup
warming lid

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	Ø 450 x h 520 mm	6,1 kg
230 V / 1,8 kW	# 00-70447	€ 182,-

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
30 kg *	308 x 580 x 445 mm
Made in Germany	# 00-70350
	€ 2199,-

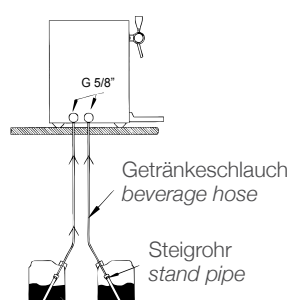


Die Nr.1 für Glühwein

bis zu 500 Portionen
à 200 ml pro Stunde

The No.1 for Mulled Wine

up to 500 portions
à 200 ml per hour



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



Made in Germany



A Heiße Spitze II



B Heiße Spitze III



Hot Point II
100 Liter/h



Hot Point III
100 Liter/h



400 V / 9 kW
292 x 520 x 465 mm



30 kg *
30 kg *



00-70342 K
00-70344 K



€
2199,-
2625,-

Glühweinfass und Heiße Spitze auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich
Mulled Wine Barrel and 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



Made in Europe



06-70342-00



€ 299,- ▲





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	329,-
40 T	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 460 mm	3 kg	05-70218	355,-

Filterblätter, 1000 Stk. // Filter Papers, 1000 pcs

9-70217-01 59,50 ▲



Rundfilter-Kaffeemaschine

Percolator Coffe Maker

Gehäuse Edelstahl • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme

für Brüh- und Warmhaltefunktion • Entkalkungssignal

PRO 40 T: 6 Liter in ca. 45 Minuten (40-48 Tassen) • Aufbrühmenge 3 - 6 Liter

PRO 60 T: 9 Liter in ca. 60 Minuten (60-72 Tassen) • Aufbrühmenge 4,5 - 9 Liter

stainless steel casing • filling level indicator • 2 separate heating

systems for brewing and warm-keeping funktion • decalcification signal

PRO 40 T: 6 liters in approx. 45 minutes (40-48 cups) • brewing amount 3 - 6 liters

PRO 60 T: 9 liters in approx. 60 minutes (60-72 cups) • brewing amount 4,5 - 9 liters

PRO 40 T	230 V / 1,2 kW	Ø 220 x h 485 mm	4 kg	00-70264	125,-
PRO 60 T	230 V / 1,2 kW	Ø 220 x h 545 mm	5 kg	00-70266	135,-

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	199,-
Aurora 20	230 V / 2 kW	215 x 410 x 520 mm	9 kg	00-70272	220,-

Filterkörbe, 1000 Stk. // Filter Papers, 1000 pcs

09-70272-00 33,- ▲



Modul-Kaffeebar

Modular Coffee Bar

Silikonschilder 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



€ 84,50



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



€ 62,-



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



230 V / 1,37 kW



5,9 kg



Made in Europe



05-70213



€ 599,-

Filterblätter, 1000 Stk.
Filter Papers, 1000 pcs



9-70213-01



€ 74,- ▲



New
New



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 Dampfentwicklung • Kontrolleuchten • 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 • 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	€ 449,-



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-safe) • 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	€ 95,-

Warmhalteplatte Warming Plate

passend für gängige Kannen • Platten getrennt schaltbar • Kannen nicht im Lieferumfang enthalten
fits to prevalent jugs • separate switchable plates • jugs not included

230 V / 120 W	358x218x80 mm
1 kg	# 00-00197 € 77,-



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 / 2,5kW	2,3kg
Ø 205 x h 505 mm	# 00-70448	€ 115,-

HOT+COLD

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	€ 50,-
---------	------------	--------

Isolier-Pumpkanne Insulated Pump Jug

Edelstahl mit Kunststoffteilen • Tragegriff • integrierter Bodenring ermöglicht eine 360°-Drehung der Kanne

stainless steel with plastic parts • carry handle • integrated ring for 360° rotation



2,2 Liter	# 00-70259	€ 61,-
-----------	------------	--------

Isolierkanne Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff

2 liters capacity • stainless steel and plastic



2 Liter	# 01-70272	€ 37,-
---------	------------	--------

Tee- und Grogkessel Kettle for Tea and Grog

Edelstahl • großer Wasserbehälter und kleiner Behälter für Teekonzentrat jeweils mit Zapfhahn • stufenlos regulierbares Thermostat • permanentes Ziehen des Tees bei optimaler Temperatur • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden

stainless steel • big water container and container for tea concentrate each with a tap • continuously adjustable thermostat • the tea is steeping permanently at an optimal temperature • the strength of the tea can be prepared individually • incl. tea strainer



13Liter+3Liter	230V / 1,65kW	Ø 240 mm	6kg	05-10150	285,-
23Liter+4 Liter	230V / 1,65kW	Ø 300 mm	7kg	05-10151	380,-

New
New

New
New



A



B



C



D



E



F

360° drehbar
360° turnable

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 Samovar Royal	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,12 kg	00-10122	1599,-
B Samovar 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	1249,-
C Samovar 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	630,-
D Samovar 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	605,-
E Samovar 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	1225,-
F Samovar Mr. Tea	4 Liter + 1 Liter	230 V / 2,0 kW + 0,5 kW	280 x 278 x 418 mm	2,58 kg	00-10126	270,-

ZENTRIFUGALENTSAFTER

CENTRIFUGAL JUICERS



Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68

Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalentsafter: leistungsstärker, robuster und leichter zu reinigen • bis zu 140 Liter/Std. • extra weiter Zuführschacht Ø 79,5 mm • Edelstahlmesser • 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



3150,-



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 dismountable 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



1599,-



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 & ZITRUSPRESSEN

MIXERS & LEMON SQUEEZERS



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 Verschlusssystem

4 liters polycarbonate container • infinitely variable speed control from 500 to 18000 rpm • processor controlled speed • overheating and blocking protection • easy dismountable 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

€ 1235,-



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 dismountable for cleaning • special bush bearings

⚡ 230 V / 600 W

📏 180 x 180 x 420 mm

🇪🇺 Made in Europe

⚖️ 2,5 kg



#

€

■ anthrazit // anthracite
□ chrom // chrome

05-70768
05-70769

410,-
475,-



Speed Mixer

2 Schaltstufen • 10.000 U/Min. • Stablänge 195 mm • Dauerleistung max. 5 Min.
2 levels • 10000 rpm • length of the stick 195 mm • permanent use max. 5 minutes

⚡ 230 V / 150 W

📏 1 380 mm

⚖️ 1 kg

🇪🇺 Made in Europe

05-50721

€ 169,-



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 dismountable 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

550,-
545,-



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

308,-

■ rot // red

05-01130

308,-

■ silber // silver

05-01131

308,-



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

289,-

■ rot // red

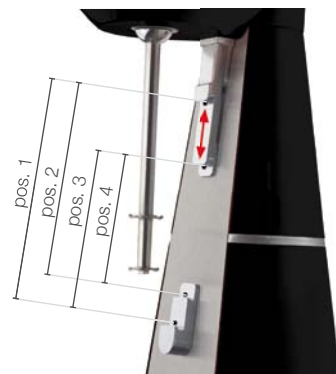
05-01132

289,-

■ silber // silver

05-01133

289,-



A 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

€ 260,-

B Manuelle Zitruspresse // 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

€ 139,-



ZITRUS- & ORANGENPRESSEN

LEMON & ORANGE SQUEEZERS



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
Classic - since 1954

05-70761
05-70766

€ 519,-
429,-



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

€ 925,-



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

€ 709,-



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

€ 789,-



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



10-12 Orangen / Minute



230 V / 125 W



290 x 360 x 725 mm



27 kg *



Made in Europe



05-70184



€ 2399,-



Äußerst platzsparend: perfekt für Bars, Cafés, Buffets und kleine Gastronomien mit wenig Platz

Very space-saving: perfect for bars, cafés, buffets and small restaurants



Automatische Orangenpressen Matic Automatic Orange Juicers 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



Made in Europe



15 Orangen / Minute



230 V / 250 W



490 x 450 x 930 mm



54 kg *



05-70164-O



€ 5350,-

A Vita-Matic

28 Orangen / Minute

230 V / 250 W

620 x 550 x 990 mm

64 kg *

05-70167-O

€ 6250,-

B Top-Matic

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.



05-70185



€ 5999,-

Vita-Matic

05-70186

€ 6995,-

Top-Matic



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



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,-



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,-



TWIST

Kombi-Zapfsystem

Mit einem einzigen Handgriff kombinieren Sie 2 Geschmacksrichtungen für fantastische Cocktails. Drehen Sie das Glas dabei für den Twist-Effekt.

TWIST

Combi Tap System

With a single movement you combine 2 flavours to create fantastic cocktails. Turn the glass meanwhile for the Twist Effect.



Twist

Slush-Maschine mit 2 separaten Zapfhähnen und Twist-Kombi-Zapfsystem • auch für Smoothies und Fruchtpüree geeignet • Inhalt 2x 12 Liter • Beleuchtung • optimierter 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

slush machine with 2 separate taps and Twist Combi Tap System • also suitable for smoothies and fruit purée • capacity 2x 12 liters • 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

2x 12 Liter

230 V / 650 W

Made in Europe

460 x 520 x 810 mm

05-10199

47 kg *

€ 3350,-





Weinkühlschrank Refrigerator for Wine

88 Liter • für 28 Flaschen • inkl. 5 Flaschenröste 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	 € 292,-



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	 € 863,-

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



					
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,-

Braukessel CraftBeer 50

Brewing Kettle CraftBeer 50

zur Herstellung von handwerklich gebrautem Bier jeglicher Art • ideale Heißeextraktion • bessere Zuckerextraktion als andere Systeme durch Ausführung der verschiedenen Zubereitungsphasen in einem Gerät • speicherprogrammierbare Steuerung: automatische Regelung der erforderlichen Zeiten und Temperaturen • ideale Durchmischung durch getriebebetriebenes Rührwerk: die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten werden besonders zur Geltung gebracht • 2 Heizkörper für das Erhitzen und die Aufrechterhaltung der Temperatur in den verschiedenen Phasen • komplett aus Edelstahl • großer Doppelsiebfilter aus Edelstahl • Deckel • Ablaufhahn • Transportgriffe

for the preparation of handcrafted beer • ideal hot extraction • better sugar extraction than other systems by executing the different preparation phases in one kettle • programmable logic controller: automatic regulation of the required times and temperatures • ideal mixing through gear-driven stirrer: optimal accentuation of the organoleptic characteristics of the ingredients • 2 heating elements for heating up and maintaining the temperature in the different phases • stainless steel made • double filter made of stainless steel • lid • tap • handles

 min. 30 / max. 60 Liter

 595 x 580 x 880 mm

 Made in Europe

 230 V / 3 kW

 # 05-90500

 27 kg *

 € 3895,-



New
New

Auf den Seiten 12-14 stellen wir Ihnen das Craft Beer Konzept ausführlich vor
On the pages 12-14 we are presenting the Craft Beer concept in detail



Bluetooth Interface M3

Bluetooth Interface M3

für die Programmierung und Überwachung des Braukessels direkt auf Ihrem Android Tablet oder Smartphone • Übersicht und Einstellung von Zeiten und Temperaturen der verschiedenen Brauphasen • Smartphone/Tablet nicht im Lieferumfang enthalten

for programming and monitoring the brewing kettle directly on your Android tablet or smartphone • adjusting and monitoring of times and temperatures of the different brewing phases • smartphone/tablet not included

 # 06-90502

 € 269,- ▲



Würzekühler CraftBeer 50

Wort Cooler CraftBeer 50

zum schnellen Abkühlen der Würze • kann einfach in den Braukessel CraftBeer 50 eingesetzt werden • komplett aus Edelstahl • 18 mm Durchmesser • Wandstärke 0,8 mm • mit Anschlüssen für Wasserzulauf und -ablauf

to cool the wort down quickly • can simply be inserted into the brewing kettle CraftBeer 50 • stainless steel made • 18 mm diameter • wall thickness 0,8 mm • with connections for water supply and drain

 Ø 400 x 640 mm

 # 06-90503

 € 399,- ▲



Braupaddel

Brewing Paddle

zum Maischen, zum Auflockern der Treber beim Abläutern und zum Umrühren beim Extraktbrauen • Edelstahl

for mashing, for loosening the grains during lautering and for stirring brewing extract • stainless steel

 # 06-90504

 € 69,- ▲



Fermentierbehälter 50 Liter

Fermentation Tank 50 Liter

komplett aus Edelstahl • 1 Hahn zum Abfüllen des klaren Brauproduktes und 1 Hahn zum Ablassen der Rückstände • inkl. Gärröhrchen

stainless steel made • 1 tap for releasing the clear brewed liquid and 1 tap for draining of the residues • incl. beer bubbler

 max. 65 Liter

 Ø 405 x 1450 mm

 # 06-90501

 13 kg

 € 699,- ▲



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

Optimiert
Improved

rundum verglast • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Umluftkühlung • Abtauautomatik
• Einlegeroste höhenverstellbar • Betriebstemperatur +2°C bis +12°C* • Kühlmittel umweltfreundlich
FCKW/FKW frei

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 -
CFC/FC-free

235 Liter mit Lenkrollen
235 liters with castors

A 58 Liter	☐ weiß // white	2x	230 V / 180 W	425 x 380 x 805 mm	28,5 kg *	00-90454 N	395,-
B 78 Liter	☐ weiß // white	3x	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	00-90456 N	420,-
C 78 Liter	☒ schwarz // black	3x	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	00-90457 N	420,-
D 86 Liter	☐ weiß // white	3x	230 V / 180 W	425 x 435 x 980 mm	36,5 kg *	00-90453 N	455,-
E 98 Liter	☐ weiß // white	4x	230 V / 180 W	425 x 380 x 1100 mm	37,5 kg *	00-70431 N	455,-
F 235 Liter	☐ weiß // white	4x	230 V / 250 W	520 x 485 x 1700 mm	77 kg *	00-90458 N	999,-

EIS-WÜRFEL & CRUSHED-EIS

ICE CUBES & CRUSHED ICE



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		€ 665,-

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

	360 kg / h		230 V / 200 W		20 kg *
	245 x 430 x 490 mm		# 05-70152		€ 1555,-
	Made in Europe				



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

	0,4 - 0,6 kg / h		230 V / 150 W		13 kg *
	305 x 365 x 360 mm		# 00-10206		€ 270,-



Eiswürfelbereiter C-Serie

Ice Cube Freezer C Series

Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten ca. 10 cm) • Festwasseranschluss 3/4" • Wasserablauf Ø 25 mm

air cooled (approx. 10 cm space at all sides) • permanent water supply 3/4" • water drain Ø 25 mm



C25	ca. 1 kg / h	6 kg	230 V / 220 W	385 x 555 x 665 mm	31 kg *	00-70084	770,-
C40	ca. 1,5 kg / h	13 kg	230 V / 380 W	550 x 635 x 825 mm	47 kg *	00-70089	999,-

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100 Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

doppelwandige Kühlzelle Klasse A • doppelwandiger Deckel transparent (Polycarbonat & Sekurit-glas) • 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



25 kg *



940 x 500 x 360 mm



05-90375



Made in Europe



€ 2799,-



Behälter-Set Container Set

4 Behälter à 2,5 Liter für inkl. Deckel
4 containers à 2.5 liters incl. lids



4 Magic PRO 100



09-90375-01



260 x 160 x 100 mm



€ 290,- ▲



New
New

Eismaschine Gelato 10K Ice Cream Maker Gelato 10K

produziert ca. 10 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 10-12 Min. • eingebauter 6-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • 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 • 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



450 x 595 x 1050 mm



230 V / 1,1 kW



05-70380



Made in Europe



67 kg *



€ 7625,-



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



€ 3899,-



Eismaschine Gelato 5K crea Ice Cream Maker Gelato 5K crea

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,-

**New
New**



New
New



Speiseeismaschine 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

€ 1399,-



Speiseeismaschine 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

€ 1165,-



Eis-Behälter 5 Liter Ice Container 5 liters

5 Liter

360 x 165 x 120 mm

01-90370-00

€ 39,- ▲



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 aspara-
gus • 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

€ 415,-

Weitere Formbecher // Additional Shapes:

B Tagliatelle

06-90498-04N

€ 91,- ▲

C Spargel // Asparagus

06-90498-02N

€ 91,- ▲

Eis Teppanyaki

Ice Teppanyaki

frische Zubereitung von Eiscreme nach Front-Cooking-Art • Kunden können ihr Eis aus vielen Zutaten selbst zusammenstellen: Milch, Yoghurt, Kaffee, Säfte, Schokolade, Nüsse, Früchte, Cookies, Liköre u.v.m. • die flüssigen Zutaten und Extras werden auf die kalte Platte gegeben und frisch zu Eiscreme verarbeitet • ideal für die Herstellung kreativer Dekorationen aus flüssiger Schokolade: Formen und Muster können auf der kalten Platte gemalt werden und härten sofort aus • Temperatur variabel bis -30°C • digitale Temperatursteuerung mit Display • Platte aus 6,9 mm starker Mehrschichtkonstruktion mit integrierten Kühlkanälen • Reglerkabel 1 m • Zuleitung 2 m

fresh preparation of ice cream in front cooking style • customers can choose the ingredients to create their own flavour: milk, yoghurt, coffee, juices, chocolate, nuts, fruits, cookies, liqueurs etc. • the liquid ingredients and extras are processed to fresh ice cream on the cold plate • ideally suitable to produce creative decorations with liquid chocolate: shapes and patterns painted onto the cold plate harden instantly • temperature adjustable down to -30°C • digital temperature control with display • plate of 6.9 mm thick multi-layer construction with integrated cooling channels • controller cable 1 m • 2 m supply line

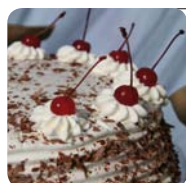
New
New



Das ausführliche Eis Teppanyaki Konzept auf Seite 15
The Ice Teppanyaki concept in detail on page 15



							
Eis Teppanyaki 1	Ice Teppanyaki 1	300 x 500 mm	230 V / 322 W	350 x 550 x 165 mm	20 kg *	05-40818	4499,- ▲
Eis Teppanyaki 2	Ice Teppanyaki 2	600 x 500 mm	230 V / 322 W	650 x 550 x 165 mm	25 kg *	05-40819	4999,- ▲



Vertikale, gekühlte Ausstellungsvitrinen für die tägliche Präsentation und den Verkauf Ihrer Tortenkreationen

Vertical cooled show displays for the daily presentation and sale of your tarte creations

Tortenvitrine Dolce

Pastry Display Dolce

Umluftkühlung mit fallender Kälte von oben • +4°C bis +7°C* • digitale Temperaturanzeige • 2 Glastüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • verbesserte Rosthalterungen für mehr Stabilität • FCKW-frei • Qualitätskompressor mit Turbokondensator • für 5 Torten • Ablageroste Ø 320 mm

ventilated cooling with falling cold from above • +4°C up to +7°C* • digital temperature display • 2 glass doors • LED lighting for maximal attention • improved grid mounts for more stability • CFC-free • quality compressor with turbo condenser • for 5 tarts • grids Ø 320 mm

Optimiert
Improved



	5x Ø 320 mm		230 V / 238 W		
	Made in Europe		Ø 435 x h 970 mm		30 kg *
					
☒	schwarz // black		05-70520 BK		1850,-
☐	weiß // white		05-70520 WT		1850,-

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

New
New

Tortenvitrine Vienna Pastry Display Vienna

30 drehende, versetzte Ebenen • geeignet für 30 Torten bis Ø 260 mm • Böden aus hochtransparentem Plexiglas • Rahmen aus poliertem Aluminium • Umluftkühlung • +4°C bis +10°C* • elektronische Temperatursteuerung • Tür auf Rückseite • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Kühlmittel R404a • Abtauautomatik

30 rotating shifted levels • suitable for 30 tarts up to Ø 260 mm • high-transparent plexi glas levels • ventilated cooling • +4°C up to +10°C* • electronic temperature control • door at the back • LED lighting for maximal attention • cooling agent R404a • automatic defrost

 30x Ø 260 mm  230 V / 750 W

 795 x 770 x 2015 mm  222 kg *

 Made in Europe

 # 05-90508

 € 5499,-



New
New

Tortenvitrine Verona Pastry Display Verona

5 drehende Glasebenen à Ø 320 mm • unterer Boden verspiegelt • Umluftkühlung • +4°C bis +10°C* • elektronische Temperatursteuerung • Tür auf Rückseite • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Kühlmittel R134a • Abtauautomatik

5 rotating glass levels of Ø 320 mm • reflecting bottom level • ventilated cooling • +4°C up to +10°C* • electronic temperature control • door at the back • LED lighting for maximal attention • cooling agent R134a • automatic defrost

 5x Ø 320 mm

 230 V / 260 W

 44 kg *

 Made in Europe

 430 x 400 x 1090 mm

 # 05-70111

 € 2299,-



Kühlvitrine Tower

Cooling Display Tower

3 Glasablagen à 695x250 mm und 2 Bodenebenen • Umluftkühlung +4°C bis +7°C* • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite des Geräts • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung • FCKW-frei • lauruhriger Qualitätskompressor mit Turbokondensator • Topping System nicht im Lieferumfang enthalten

3 glass shelves à 695x250 mm and 2 bottom levels • ventilated cooling +4°C up to +7°C* • cooling unit on the back hidden for the customer • digital temperature display • sliding doors on the back • LED lighting • CFC-free • quality compressor with turbo condenser • Topping System not included

 3x 695 x 250 mm + 2 Bodenebenen // + 2 bottom levels

 230 V / 267 W

 710 x 535 x 895 mm

 62 kg *

 Made in Europe

05-70540

€ 2100,-

Topping System

1 Stück • ersetzt eine Glasablage // 1 piece • alternative for 1 glass shelf

 3x 1/6 GN x 65 mm

06-70540-01

€ 78,-



Praktische Halterung: Mit dem Topping System lassen sich die Glasablagen durch bis zu 9 GN-Behälter ersetzen.

With the Topping System you can replace the glass shelves with up to 9 GN containers in convenient holders.



das optionale Topping System erleichtert viele Anwendungen
the optional Topping System simplifies many applications

Kühlvitrine Vela

Cooling Display Vela

5 versetzte Ebenen für maximale Sichtbarkeit (2 am Boden, 3 Glasablagen à 695x155 mm) • Temperaturbereich +4°C bis +7°C* • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite des Geräts • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung • FCKW-frei • lauruhriger Qualitätskompressor mit Turbokondensator

5 shifted levels for maximum visibility (2 at the bottom, 3 glass shelves à 695x155 mm) • temperature range +4°C up to +7°C* • cooling unit hidden on the back • digital temperature display • sliding doors on the back • LED lighting • CFC-free • quality compressor with turbo condenser

 3x 695 x 155 mm + 2 Bodenebenen // + 2 bottom levels

 230 V / 267 W

 710 x 620 x 640 mm

 Made in Europe

 52 kg *



#

€

Kühlvitrine Vela
ohne Feuchtigkeitskontrolle

Cooling Display Vela
without humidity control

05-70535

1785,-

Pâtisseriesvitrine Vela
mit Feuchtigkeitskontrolle

Pâtisserie Display Vela
with humidity control

05-70536

2285,-



* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

Kühlvitrine Cube Cooling Display Cube

statische Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • 3 Ebenen (gekühlte GN-Behälter, innere Glasablage, Top-Ablage) • Scheiben aus gehärtetem Glas • verbesserte Isolation • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +5°C in the tub area • 3 levels (cooled GN containers, inner glass shelf, top shelf) • all glasses strengthened • improved insulation • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*

Optimiert
Improved



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	1575,-
Cube 8	8x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1788 x 395 x 350 mm	48 kg *	05-70542	1745,-



Modernes und elegantes Cube-Design. Obere Ablage stoßgeschützt in Kundenrichtung.

Modern and elegant cube design, items on top shelf protected against shocks.



Einzigartig!
2 Ebenen mit Kontaktkühlung und optimaler Sichtbarkeit der Speisen.

*Unique!
2 levels with contact cooling and ideal visibility of the food.*

Kühlvitrine 46 + 68 Cooling Display 46 + 68

2 Ebenen mit statischer Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

2 levels with static cooling +2° up to +5°C in the tub area • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



Made in Europe

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	1895,-



Kühlvitrine Slim Cooling Display Slim

statische Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • 2 Ebenen (Glasablage nicht gekühlt) • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +5°C in the tub area • 2 levels (glass shelf not cooled) • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



						
Slim 6	6x 1/6 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1350 x 240 x 390 mm	32 kg *	05-70545	1395,-
Slim 8	8x 1/6 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1710 x 240 x 390 mm	35 kg *	05-70546	1575,-



Mit nur 24 cm Tiefe gehören die SLIM-Theken zu den schmalsten auf dem Markt.

With only 24 cm depth the SLIM displays belong to the slimmest on the market.



Die SLIM-Theken lassen sich wahlweise mit GN-Behältern oder mit anderen dekorativen Platten und Tellern bestücken.

You can either use GN containers or other decorative plates in your SLIM display.

Kühlvitrine Sushi Slim Cooling Display Sushi Slim

Kühlung von oben und unten • 2 Ebenen (Schalenbereich und Glasablage) • +2° bis +5°C* im gesamten Innenraum • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • 2 levels (tub area and glass shelf) • +2° up to +5°C in the whole interior • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



						
Sushi Slim 6	6x 1/6 GN x 40 mm	230 V / 198 W	1350 x 240 x 390 mm	35 kg *	05-70547	1665,-
Sushi Slim 8	8x 1/6 GN x 40 mm	230 V / 200 W	1710 x 240 x 390 mm	38 kg *	05-70548	1895,-

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

KÜHLAUFSÄTZE

COOLING TOPS



Royal Cooling Tapas

Royal Cooling Tapas

statische Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • aufklappbare Frontscheibe • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +5°C in the tub area • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • hinged front glass • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



Made in Europe

4x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500 BK	1195,-
6x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 BK	1425,-
6x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 SI	1425,-
6x 1/3 GN x 40 mm	weiß // white	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 WT	1425,-
8x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 BK	1635,-
8x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 SI	1635,-
8x 1/3 GN x 40 mm	weiß // white	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 WT	1635,-

Tapas Royal

statische Kühlung +4° bis +8°C* im Schalenbereich • Abtauautomatik • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • aufklappbare Frontscheibe • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

static cooling +4° up to +8°C in the tub area • automatic defrost • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • hinged front glass • interior lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



Made in Europe

6x 1/3 GN x 35 mm	schwarz // black	230 V / 180 W	1523 x 417 x 246 mm	33 kg *	05-70470 B	1399,-
6x 1/3 GN x 35 mm	silber // silver	230 V / 180 W	1523 x 417 x 246 mm	33 kg *	05-70470 S	1399,-
8x 1/3 GN x 35 mm	schwarz // black	230 V / 190 W	1880 x 417 x 246 mm	41 kg *	05-70471 B	1599,-
8x 1/3 GN x 35 mm	silber // silver	230 V / 190 W	1880 x 417 x 246 mm	41 kg *	05-70471 S	1599,-



Royal Cooling Sushi

Kühlung von oben und unten • +2° bis +5°C* im gesamten Innenraum • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • aufklappbare Frontscheibe • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +2° up to +5°C* in the whole interior • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • hinged front glass • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers

Made in Europe

4x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BK	1685,-
4x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 SI	1685,-
6x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BK	1799,-
6x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 SI	1799,-
6x 1/3 GN x 40 mm	weiß // white	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 WT	1799,-
8x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BK	1985,-
8x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 SI	1985,-
8x 1/3 GN x 40 mm	weiß // white	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 WT	1985,-

GN-Gastronorm-Behälter finden Sie auf der Seite 200

Please find our GN Gastronorm containers on the page 200



Sushi Royal

Kühlung von oben und unten • +1° bis +4°C* im gesamten Innenraum • Abtauautomatik • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • aufklappbare Frontscheibe • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +1° up to +4°C* in the whole interior • automatic defrost • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • hinged front glass • interior lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers



Made in Europe

6x 1/3 GN x 35 mm	schwarz // black	230 V / 214 W	1523 x 417 x 246 mm	33 kg *	05-70476 B	1699,-
6x 1/3 GN x 35 mm	silber // silver	230 V / 214 W	1523 x 417 x 246 mm	33 kg *	05-70476 S	1699,-
8x 1/3 GN x 35 mm	schwarz // black	230 V / 214 W	1880 x 417 x 246 mm	41 kg *	05-70477 B	1899,-
8x 1/3 GN x 35 mm	silber // silver	230 V / 214 W	1880 x 417 x 246 mm	41 kg *	05-70477 S	1899,-

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

KÜHLAUFSÄTZE

COOLING TOPS



Optimiert
Improved



GN-Gastronorm-Behälter
finden Sie auf der Seite 200

Please find our GN Gastronorm
containers on the page 200



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	735,-
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	1365,-
Top II	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 330 W	1380 x 390 x 350 mm	45 kg *	05-70040 C	1795,-



Kühlvitrine Mach Cooling Cabinet Mach

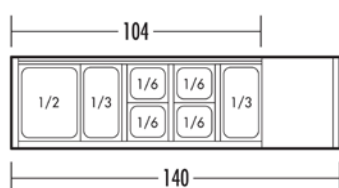
Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe • statische Kühlung +2° bis +8°C* • Kälteaggregat mit Kühlwanne • Digitalthermometer • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

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

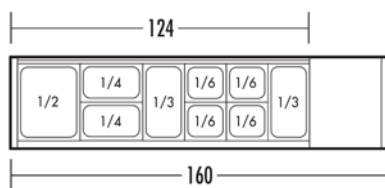


	Beckenlänge basin length	230 V / 239 W	Kühlleistung cooling output	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	# 05-70031	€ 1775,-
Mach I	1040 mm	230 V / 239 W	170 kcal/h	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	05-70031	1775,-
Mach II	1240 mm	230 V / 239 W	180 kcal/h	1600 x 370 x 440 mm	45 kg *	05-70032	1835,-
Mach III	1640 mm	230 V / 239 W	190 kcal/h	2000 x 370 x 440 mm	56 kg *	05-70033	1999,-

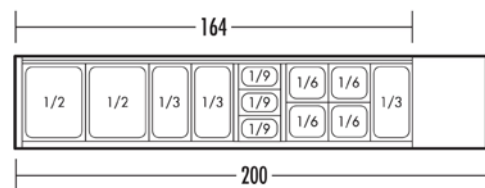
Bestückungsbeispiele // examples for interior



Mach I - 46 Liter



Mach II - 56 Liter



Mach III - 74 Liter

* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



New
New

Made in Europe

Kühlvitrine Vector Cooling Display Vector

Kühlung von oben und unten • +0° bis +5°C* im gesamten Innenraum • transparente Scheibe oben kann als zusätzliche Fläche genutzt werden • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +0° up to +5°C* in the whole interior • transparent top can be used as additional surface • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers

Vector 6	6x 1/3 GN x 35 mm	230 V / 213 W	1523 x 405 x 290 mm	29 kg *	05-70485	1899,-
Vector 8	8x 1/3 GN x 35 mm	230 V / 216 W	1880 x 405 x 290 mm	36 kg *	05-70486	2055,-



Made in Europe



Kühlvitrine Royal Cooling XL Cooling Display Royal Cooling XL

großer Roll-Up-Glasdeckel vorne (für Selbstbedienung geeignet) • hinten Schiebetüren • +2°C bis +5°C* • LED-Beleuchtung • FCKW-frei • Qualitätskompressor mit Turbokondensator • inkl. GN-Schalen • Untergestell nicht inklusive

large Roll-Up glass door at the front (suitable for self-service) • sliding doors on the back • +2°C up to +5°C* • LED lighting • CFC-free • quality compressor with turbo condenser • incl. GN containers • base frame not included

					
2x 1/1 GN x 65 mm	230V/218W	680x882x400mm	38kg 	05-70516 WT	2499,-
3x 1/1 GN x 65 mm	230V/241W	1000x882x400mm	48kg 	05-70517 WT	3195,-

Untergestelle // Base Frames

2x GN 1/1	06-70516	675,-
3x GN 1/1	06-70517	719,-

Buffet Bella 360°

das ideale Buffet für kleine Frucht- und Frühstücksbars • +4°C bis +8°C* im Bodenbereich • Acrylglasshaube mit 4 Öffnungen • zentrale Ablagefläche aus Acrylglas • digitale Temperaturanzeige • LED-Beleuchtung • FCKW-frei • Qualitätskompressor mit Turbokondensator • Glasschalen nicht im Lieferumfang enthalten

the ideal buffet for small fruit and breakfast bars • +4°C up to +8°C in the bottom area • acrylic glass cover with 4 openings • central shelf made of acrylic glass • digital temperature display • LED lighting • CFC-free • quality compressor with turbo condenser • glass trays not included*

 Ø 950 x h 750 mm	 230 V / 283 W	 45 kg *
 Made in Europe	 # 05-70529 N	 € 2055,-

Glasschale, 1 Stk. // Glass Tray, 1 pc.

Le Petit Buffet fasst bis zu 8 der passgenauen Glasschalen
Le Petit Buffet can hold up to 8 of the special shaped trays

 # 06-70529-01	 € 18,50 ▲
---	---



New
New



Optimiert
Improved



Ablagen jetzt mit Edelstahlabdeckung
boards now with stainless steel cover

Kalte Buffet-Insel

Cold Buffet Islet

Temperaturbereich +2°C bis +10°C* im Wannenbereich • optimale Kühlung durch direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungsfreier Danfoss®-Qualitätskompressor • offener Unterbau für Tablett und Teller • Edelstahlsäulen • große, herunterklappbare Ablagen (920x250 mm) inkl. hygienischer Edelstahlabdeckungen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuchtung • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

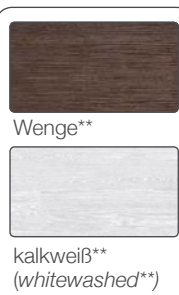
temperature range +2°C up to +10°C in the tub area • optimal cooling due to direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat • defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates • stainless steel posts • large hinged deposit boards (920x250 mm) incl. 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 GN x 150 mm	 1040(1435) x 1040(1435) x 1540 mm		
 Made in Europe	 230 V / 500 W	 99 kg 	
			
 Wenge	-	05-10373E	3030,-
 kalkweiß (<i>whitewashed</i>)	-	05-10374E	3030,-
 Wenge	motorisiert (<i>motorised</i>)	05-10373ME	3650,-
 kalkweiß (<i>whitewashed</i>)	motorisiert (<i>motorised</i>)	05-10374ME	3650,-



Ablage
für Soßen und Gewürze bei nicht-motorisierter Ausführung

Deposit
board for sauces and spices at non-motorised models



Wenge**

kalkweiß** (whitewashed**)



Motorisierte Ausführung

optional mit motorisch versenkbarem Hygieneschutz, 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 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	40,5 kg *
100 Liter	685 x 455 x 675 mm
230 V / 160 W	€ 620,-
# 00-90455	



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	57 kg *
120 Liter	710 x 575 x 685 mm
230 V / 160 W	€ 799,-
# 00-10372	



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	68,4 kg *
160 Liter	885 x 575 x 685 mm
230 V / 160 W	€ 899,-
# 00-10373	



Kalte Theke VVF

Cold Display VVF

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Abtauautomatik
• +4°C bis +10°C* • Danfoss®-Qualitätskompressor • FCKW-frei • 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 •
CFC-free • 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	2120,-
VVF 1200	3x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 430 W	1200 x 730 x 600 mm	79 kg *	05-10303	2550,-



Heiße Theke VVC

Hot Display VVC

LED-Beleuchtung für 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	1535,-
VVC 1200	3x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 1,5 kW	1200 x 730 x 600 mm	65 kg *	05-10302	2050,-



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

 € 499,-



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

 € 599,-



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,-



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

 630 x 335 + 630 x 370 + 630 x 400 mm

 120 Liter

 48 kg *

 230 V / 1,1 kW

 690 x 600 x 670 mm

 00-10375

 679,-



Heiße Show-Vitrine I-D Hot Show Display I-D

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

2 sliding doors on front and back • suitable for self service • 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

 630 x 335 + 630 x 370 + 630 x 400 mm

 120 Liter

 45,2 kg *

 230 V / 1,1 kW

 695 x 595 x 685 mm

 00-10377

 725,-



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

 815 x 335 + 815 x 370 + 815 x 400 mm

 160 Liter

 56,3 kg *

 230 V / 1,5 kW

 860 x 570 x 670 mm

 00-10376

 799,-



New
New



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**

 **1699,-**

Weitere Warmhaltevitridnen finden Sie auf den Seiten 62, 133-139, 160 und 163

Please find more warming displays on the pages 62, 133-139, 160 and 163



New
New



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

 **1099,-**



Warmhaltevitrine Cristal Warming Display Cristal

+30°C bis +90°C im Schalenbereich • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung • inkl. GN-Schalen

+30°C up to +90°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting • incl. GN containers

Made in Europe

Cristal 4	4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	840 x 395 x 270 mm	15 kg *	05-70525 BK	958,-
Cristal 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	1190 x 395 x 270 mm	20 kg *	05-70526 BK	1030,-



Warmhaltevitrine XL Warming Display XL

großer Roll-Up-Glasdeckel vorne (für Selbstbedienung geeignet) • Bain-Marie 65 mm tief • bis +70°C im Schalenbereich • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung • inkl. GN-Schalen • ohne Untergestell

large Roll-Up glass door at the front (suitable for self-service) • Bain Marie 65 mm deep • up to +70°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting • incl. GN containers • without base frame

Made in Europe

2x 1/1 GN x 65 mm		230 V / 1,5 kW	695 x 670 x 365 mm	20 kg *	05-70530 BK	1425,-
3x 1/1 GN x 65 mm		230 V / 2,2 kW	1020 x 670 x 365 mm	30 kg *	05-70531 BK	1595,-



Untergestelle // Base Frames

2x GN 1/1	06-70516	675,-
3x GN 1/1	06-70517	719,-

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



€ 575,-



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



€ 730,-



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



€ 815,-



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

€ 999,-



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

€ 399,-



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

€ 485,-



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

€ 469,-



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

€ 42,- ▲



Omeletterechaud

Omelette Rechaud

Edelstahl • Glasdeckel • 8-Stufen-Schalter • Überhitzungsschutz • Speiseinsatz 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

€ 120,-



Elektro Chafing-Dish

Electric Chafing Dish

Edelstahl • Wasserbehälter Kunststoff • Einsatz 1/1 GN x 100 mm • 8-Stufen-Schalter • inkl. Deckelhalter

stainless steel • water container plastic • container 1/1 GN x 100 mm • 8-step switch • incl. lid holder

📏 1/1 GN x 100 mm

📏 630 x 360 x 290 mm

⚖️ 6,3 kg

⚡ 230 V / 2,2 kW

00-00346

€ 165,-



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

€ 499,-



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 Aluminumschalen 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

 € 1350,-



Eiereinsatz 1/3 GN

Egg Insert 1/3 GN

zum Warmhalten von Eiern in Kombination mit einem Warmhaltegerät • Edelstahl • für bis zu 18 Eier • Lochdurchmesser 36 mm

to keep eggs warm in a food warmer • stainless steel • for up to 18 eggs • hole diameter 36 mm

 323 x 176 x 22 mm

 # 00-00060

 0,4 kg

 € 26,-



GN-Gastronorm-Behälter auf der Seite 200
GN Gastronorm containers on the page 200



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



165,-
205,-

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	499,-	
Prince Charles Weiß	Prince Charles White	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10326	499,-	
Prince Charles Schwarz	Prince Charles Black	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10327	499,-	

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	129,-	
Farmertopf	Farmer Caldron	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-10537 B	89,-	



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 Edelstahleinsatz • 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



A „Hot Soup of the Day“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10510	379,-
B „Today's hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10500	379,-
C „Tagessuppe“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10520	379,-
D „Hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	05-10501	379,-
E Schwarz // black	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10538	430,-

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	275,-
1x 6,5 Liter	230 V / 200 W	255 x 255 x 320 mm	4,5 kg	00-00350 B	285,-
2x 3,5 Liter	230 V / 300 W	415 x 210 x 320 mm	6,5 kg	00-00353 B	395,-
4x 3,5 Liter	230 V / 600 W	415 x 415 x 320 mm	10,7 kg	00-00351 B	575,-



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		199,-



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		369,-

Speisenwärmer 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

€ 769,-

Schneidbrett // Cutting Board

20 mm dick • Kunststoff
20 mm thick • plastic

04-50554-00

€ 92,- ▲



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

€ 1325,-



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

€ 1659,-



Pommeswärmer

Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets und anderen Frittiertprodukten • für 1/1 GN x 100 mm • Ein-/Ausschalter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang

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

€ 399,-



TELLER- & TASSENWÄRMER

PLATE & CUP WARMERS

Wärmeschränke

Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord
höhenverstellbar • Thermo-
stat 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 für approx. 30 plates à Ø 320 mm		230 V / 400 W	450 x 405 x 545 mm	24 kg	00-00190	320,-
B für ca. 60 Teller à Ø 320 mm für approx. 60 plates à Ø 320 mm		230 V / 750 W	450 x 510 x 855 mm	33 kg 	00-00150	385,-
C für ca. 120 Teller à Ø 320 mm für approx. 120 plates à Ø 320 mm		230 V / 1,2 kW	750 x 510 x 855 mm	49 kg 	00-00151	659,-



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 •
selbstschließende Schiebetür • Innenmaß Ø 330 x h 680 mm

*for plates à Ø 320 mm • stainless steel • temperature adjustable +30° up
to +85°C • self closing sliding door • interior size Ø 330 x h 680 mm*

	230 V / 600 W		Ø 450 x h 800 mm
	Made in Germany		25 kg *

A mit Edelstahltür	with stainless steel door	00-00157	1289,-
B mit Acrylglastür	with acrylic glass door	00-00158	1399,-



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 Zwischenboden • 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 • interior
size Ø 330 x h 440 mm*

	230 V / 600 W		Ø 460 x h 575 mm
	22 kg *		00-70280
			599,-



Thermo-Transportbehälter 1/1 GN

Thermo Transport Container 1/1 GN

für kalte und warme Speisen geeignet • Material Kunststoff LLDPE • doppelwandig • 11 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 • 11 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, 11x 1/1 GN	450 x 650 x 620 mm
14,6 kg	# 00-00362
	€ 345,-

Transportwagen // Transport Cart

Kunststoff • 4 Lenkrollen à Ø 100 mm • Tragfähigkeit ca. 200 kg plastic • 4 castors à Ø 100 mm • carrying capacity approx. 200 kg

530 x 725 x 190 mm

6,9 kg	# 01-00362-00	€ 139,- ▲
--------	---------------	-----------



A 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 • thermostat

230 V / 1,5 kW	Ø 430 x h 850 mm
12 kg *	# 05-00130
	€ 550,-

B Tassenwärmer für 48 Tassen

Cup Warmer for 48 cups

mit drehbarem Sockel für einfaches Entnehmen und Nachfüllen • für Tassen bis max. Ø 90 mm • Tassentemperatur ca. 30° bis 45°C • 4 Behälter für Teelöffel - abnehmbar für eine einfache Reinigung

turnable base for easy taking and refilling • for cups up to max. Ø 90 mm • cup temperature 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
	€ 375,-

C Tassenwärmer für 72 Tassen

Cup Warmer for 72 cups

Edelstahl • Tassentemperatur 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
12 kg	# 00-70282
	€ 420,-



A



B



C

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	499,-
Servotherm X	10x 270x150 mm	230 V / 1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	25 kg *	05-71131	749,-

Ersatzplatte // Additional Plate

1 Stück // 1 piece

09-71130-00

64,- ▲

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	140,-
Warmhalteplatte II	Warming Plate II	900 x 450 mm	230 V / 450 W	900 x 450 x 64 mm	9,3 kg	00-71133	189,-

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

Made in Germany

720 x 425 x 50 mm

00-00199

7 kg

349,-



REISKOCHER & REISWÄRMER

RICE COOKERS & RICE WARMERS



Reiskocher

Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihaftbeschichtet • 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

215,-



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

Made in Japan

00-90349

579,-



Mini-Reiskocher

Mini Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Deckel und Sockel Kunststoff • auch zum Dämpfen und Warmhalten von Fleisch • Fisch oder Gemüse • antihaftbeschichteter Innentopf • Inhalt 1,8 Liter • für ca. 2-10 Personen

stainless steel casing • lid and base made of plastic • also for steaming and warm keeping of meat • fish and vegetable • inner pot non-stick coated • capacity 1.8 liters • for approx. 2-10 people

230 V / 700 W

Ø 285 x h 280 mm

2,6 kg

00-90329

49,50



Reiswärmer

Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihaftbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis

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

230 V / 110 W

Ø 395 x h 372 mm

7,9 kg

00-00339

190,-



KOCHPLATTEN

HOTPLATES



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



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,-



Ceran-Kochplatten

Ceramic Glass Hotplates

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche Schott® Ceran-Glas • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • 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



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



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,-

Weitere Kochplatten finden Sie auf der Seite 63
Please find more hotplates on the page 63



QuanTanium
Antihafbeschichtung
non-stick coating

Bratpfannen Pans

Aluguss • titanverstärkte Quan-Tanium® Antihafbeschichtung verhindert Anbrennen und sorgt für eine einfache Reinigung • geeignet für Elektro-, Ceran- und Induktionskochplatten

cast aluminium • titanium-strengthened QuanTanium® non-stick coating prevents the food from burning • suitable for electric, ceramic and induction hotplates



	#	€
Ø 240 x h 40 mm	00-00511	38,-
Ø 280 x h 48 mm	00-00512	43,-
Ø 300 x h 52 mm	00-00513	45,-



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**

 **1159,-**



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**

 **259,50**



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**

 **279,-**



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**

 **192,-**



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



330 x 380 x 175 mm



8,5 kg



Made in Germany



00-00274



1689,-



Induktions-Wok IW 35

Induction Wok IW 35

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette Ceran-Glas • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer • 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 • 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



6,9 kg



00-00126 B



330,-

Wokpfanne IW 35 // Wok Pan IW 35

Edelstahl • Inhalt 6 Liter • Höhe 110 mm (215 mm inkl. Deckel)
stainless steel • 6 liters capacity • 110 mm height (215 mm incl. lid)



Ø 360 mm



01-00126 B



140,-



Induktions-Wok IW 35 PRO

Induction Wok IW 35 PRO

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette Schott® Ceran-Glas • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer • Cuvette Ø 300 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz

stainless steel casing • wok cuvette Schott® ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer • cuvette Ø 300 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection



230 V / 3,5 kW



355 x 439 x 167 mm



7,5 kg



00-00280 B



999,-

Wokpfanne IW 35 PRO // Wok Pan IW 35 PRO

Edelstahl • Inhalt 5 Liter • Höhe 100 mm (235 mm inkl. Deckel)
stainless steel • 5 liters capacity • 100 mm height (235 mm incl. lid)



Ø 380 mm



01-00280 B



135,-





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



€ 280,-



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: 13 kW Leistung, 1,02 kg/h Verbrauch, 50 mbar • Erdgas: 15 kW Leistung, 1,58 m³/h Verbrauch, 20 mbar

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: 13 kW power, 1,02 kg/h consumption, 50 mbar • natural gas: 15 kW power, 1,58 m³/h consumption, 20 mbar



13 / 15 kW



500 x 500 x 450 mm



25 kg



05-30271



€ 705,-

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



30-00065N



€ 79,- ▲



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



€ 1199,-



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



€ 1595,-

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...



Großbraumpfannen Giant Pans

Aluminium Handguss • Antihafbeschichtung auf Keramikbasis
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	589,-
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	559,-
C	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	00-00523	559,-
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	365,-
E	Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	00-00522	320,-
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	239,-
G	Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	00-00521	220,-



Elektro-Multipfanne Supra

Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihafbeschichtung • 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
Ø 410 x h 200 mm	3,65 kg
# 00-90369	€ 47,-



Paella-Pfannen

Paella Pans

polierter Stahl • für alle Herdtypen und offene Flamme geeignet
polished steel • suitable for all cooker types

	kg	#	€
Ø 650 mm	5 kg	00-00535	39,50
Ø 800 mm	11,4 kg	00-00538	72,50
Ø 900 mm	13,5 kg	00-00539	99,-

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

# 30-00065N	€ 79,- ▲
-------------	----------



A Gas-Brenner

Gas Burner

Brenner-Ø 650 mm • 3 Heizkreise separat regelbar • für alle Pfannengrößen geeignet • für Butan/Propangas • ohne Dreibein • ohne Pfanne

burner-Ø 650 mm • 3 heating circuits separately adjustable • suitable for all pan sizes • for butane/propane gas • without tripod • without pan

17 kW	5,3 kg
# 00-00534	€ 159,-

B Dreibein für Gas-Brenner // Tripod for Gas Burner

verzinkter Stahl // galvanized steel

h 630 mm	2,2 kg
# 01-00534-00	€ 39,50



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

€ 1050,-



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

€ 179,-



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	560,-
B GAR 14	1x 14 kW	600 x 630 x 485 mm	30 kg *	05-00824	745,-
C GAR 12	1x 7 kW + 1x 5 kW	690 x 510 x 198 mm	22 kg *	05-00822	835,-
D GAR 19	2x 7 kW + 1x 5 kW	1005 x 510 x 198 mm	32 kg *	05-00823	1109,-



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



230 V / 2,9 kW



425 x 578 x 343 mm



29 kg *



Made in USA



00-70419 N



€ 1749,- ▲



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



€ 105,- ▲

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



		 Backbleche inkl. baking trays incl.					
A Roberta	3x 342 x 242 mm	3x	230 V / 2,62 kW	480 x 523 x 402 mm	16 kg 	00-00866	539,-
B Anna	4x 470 x 330 mm	4x	230 V / 3 kW	600 x 587 x 472 mm	22 kg 	00-00868	625,-
C Domenica	4x 600 x 400 mm	-	400 V / 5,3 kW	800 x 706 x 472 mm	44 kg 	00-00869	1135,-

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 Beschwädung
Turano with 2 turbo reversing motors and direct water injection for humidity



A Posanto	4x 600 x 400 mm	4x	230 V / 3,4 kW	890 x 700 x 515 mm	65 kg *	05-00815	1549,-
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	12,- ▲
470 x 330 mm	01-00775	13,- ▲
600 x 400 mm	01-00771	14,- ▲

Bleche Abbildung ähnlich
trays similar to illustration

Verchromte Backroste // Chromed Baking Grids

	#	€
342 x 242 mm	01-00762	11,- ▲
470 x 330 mm	01-00774	12,- ▲
600 x 400 mm	01-00773	18,- ▲

Roste Abbildung ähnlich
grids similar to illustration

KARTOFFELÖFEN

POTATO OVENS



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

€ 2999,-



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 enameled • 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

€ 1699,-



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

€ 649,-



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



€ 2295,-



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 Schaufenster 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



€ 2450,-



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 Schaufenster 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



€ 2199,-



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

85 kg *

400 V / 6 kW

05-51205

Made in Europe

5450,-



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 Schaufenster 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 • 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

42 kg *

230 V / 2,6 kW

05-51213

Made in Europe

2999,-



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



€ 3750,-



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



€ 3250,-



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



€ 2199,-





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

Made in Europe

465 x 430 x 600 mm

05-30185

15 kg *

€ 1115,-



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

⚡

📏

📦

#

€

A Mini 1

1x Ø 35 cm

230 V / 2 kW

550 x 430 x 245 mm

18 kg *

00-30184

449,-

B Mini 2

2x Ø 35 cm

230 V / 3 kW

550 x 430 x 375 mm

34 kg *

00-30189

659,-

Teigausrollmaschinen Dough Rollers

Gehäuse Edelstahl • Rollenverstellung für verschiedene Teigstärken 1-5 mm

stainless steel casing • adjustment of the rolls for different dough thickness 1-5 mm thickness



A + B



C



gerader Teig für eckige Bleche
straight dough for square trays

Made in Europe

Teiggröße
dough size

Teiggewicht
dough weight

⚡

📏

📦

#

€

A Rialto 310

Ø 140 - 300 mm

80-210 g

230 V / 250 W

460 x 380 x 635 mm

27 kg *

00-51130

1099,-

B Rialto 420

Ø 260 - 400 mm

210-700 g

230 V / 375 W

560 x 410 x 740 mm

38 kg *

00-51131

1380,-

C Rialto 420RP

260 - 400 mm

210-700 g

230 V / 375 W

560 x 410 x 700 mm

38 kg *

00-51132

1470,-



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 Germany

00-30153

€ 1125,-



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 Thermometer 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

€ 2198,-



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

€ 825,-



Pizzaschaufel // Pizza Shovel

Edelstahl • Stiellänge 1 Meter // stainless steel • stick length 1 meter

		#	€
rund // round	Ø 310 mm	05-90297	44,50
eckig // square	300 x 300 mm	05-90298	52,50

Made in Europe





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

€ 1065,-



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

€ 995,-

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

€ 1685,-



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 Knethaken 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	1465,-
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	1999,-
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	4099,-

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)

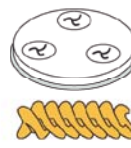
Casereccie 9 x 5 mm

MPF 1.5:
06-50742-00 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-00 75,- ▲



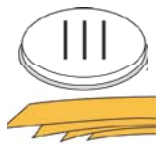
Fusilli Ø 9 mm

MPF 1.5:
06-50742-01 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-01 75,- ▲



Pappardelle 16 mm

MPF 1.5:
06-50742-02 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-02 75,- ▲



Gnocchi Ø 12 mm

MPF 1.5:
06-50742-03 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-03 75,- ▲



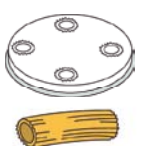
Bucatini Ø 4 mm

MPF 1.5:
06-50742-04 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-04 75,- ▲



Maccheroni Ø 8,5 mm

MPF 1.5:
06-50742-05 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-05 75,- ▲



Capelli d'Angelo Ø 1 mm

MPF 1.5:
06-50742-06 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-06 75,- ▲



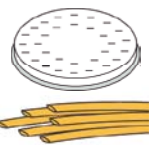
Spaghetti Ø 2 mm

MPF 1.5:
06-50742-07 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-07 75,- ▲



Tagliolini Ø 3 mm

MPF 1.5:
06-50742-08 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-08 75,- ▲



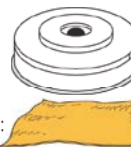
Fettuchine 8 mm

MPF 1.5:
06-50742-09 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-09 75,- ▲



Pasta Sfoglia

MPF 1.5 (Ø 135 mm):
06-50742-10 75,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4 (Ø 155 mm):
06-50754-10 92,- ▲



Cannellone Ø 25 mm

MPF 1.5:
06-50742-11 55,- ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-11 75,- ▲





Spätzlelehn *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**

 **135,-**



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

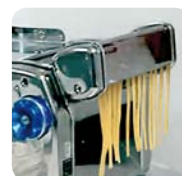
 **2115,-**

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	159,- ▲
2 mm	06-50745-02	159,- ▲
4 mm	06-50745-03	159,- ▲
6,5 mm	06-50745-04	159,- ▲
12 mm	06-50745-05	159,- ▲



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

 **455,-**

Mini-Handstabmixer

Mini Hand-held Mixer

Gehäuse Kuststoff 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	 € 229,-

Handstabmixer

Hand-held Mixer

Gehäuse Kuststoff 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,- ▲	

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)



A+B+C



D+E

 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	1250,-
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	1480,-
C 15C	16 Liter / 12 kg	Ø 320 x h 200 mm	230 V / 370 W	305 x 580 x 560/825 mm	48 kg *	05-50732	1555,-
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	2240,-
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	2498,-



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



10 kg



05-90418



€ 432,-



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



€ 359,-

1000 Folien für Fleisch
1000 Foils for Meat



9-83000-00



€ 37,- ▲



Wurstfüller XM

Sausage Filler XM

Edelstahl • inkl. 3 Tüllen Ø 10 / 18 / 25 mm • verzinktes Zahn-
radgehäuse • Zahnräder gehärteter und geschliffener Stahl mit 4
hermetischen Lagern • Umsetzungssystem mit Doppelgeschwin-
digkeit • 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 • dou-
ble speed gear • piston with air exhaust valve • funnels and piston
made of food safe nylon



Made in
Europe



8 Liter 680 x 240 x 220 mm



24 kg



05-90034



910,-

16 Liter 820 x 280 x 250 mm



31 kg



05-90035



1025,-



Prosciutto Aufschnittmaschine

Prosciutto Food Slicer

Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot lackiert • schnelle und leichte Reinigung • eingebauter Messerschärfer • schließbarer 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

 720x600x740 mm	 45,5 kg * 		
 Made in Europe	 # 05-50785	 € 4099,-	
 Messer Ø Blade Ø	 Schnittlänge cutting length	 Schnitthöhe cutting height	 Schnittstärke cutting thickness
300 mm	230 mm	190 mm	0-20 mm

Standfuß // Base

 560x375x800 mm	 72 kg *	
 Made in Europe	 # 06-50785	 € 1499,-



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

 230 V / 1,1 kW	 410 x 310 x 520 mm	 32 kg *
 Made in Europe	 # 05-50262	 € 1530,-



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

 230 V / 750 W	 400 x 250 x 460 mm	 21 kg
 Made in Europe	 # 05-50261	 € 988,-



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	50,- ▲

AUFSCHNITTMASCHINEN

SLICERS



New
New



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: antihafbeschichtetes 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)

Neumärker®

Messer Ø Blade Ø	Schnittlänge cutting length	Schnitthöhe cutting height	Schnittstärke cutting thickness				#	€
250 mm	220 mm	190 mm	0-16 mm	230 V / 150 W	480/710x440x395/430 mm	16 kg	05-50770	735,-
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,-

Antihafbeschichtetes Messer

Non-stick coated Blade

für Parma Aufschnittmaschine • aus gehärtetem Stahl • mit Antihafbeschichtung • für problemfreies Schneiden sogar von Käse ohne zu kleben • einfache Reinigung der antihafbeschichteten 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	54,50 ▲
300 mm	06-50771-00	54,50 ▲
350 mm	06-50772-00	54,50 ▲



**New
New**



Berkel® Premiere Gravità Aufschnittmaschine Berkel® Premiere Gravità Slicer

Schrägschneidemaschine mit handbetriebenem Schlitten • aus eloxiertem Aluminium • Teile aus Nylonlegierungen und lebensmittelechten Kunststoffen • Messer aus gehärtetem Solinger-Qualitätsstahl • einfache Reinigung durch beste Erreichbarkeit aller Oberflächen • Riemenantrieb • ergonomisches Design für ermüdungsfreies Arbeiten • integrierter Messerschärfer aus glasverstärktem Kunststoff • minimaler Kraftaufwand durch ideale Neigung des Schlittens

*manual gravity slicer • made of anodized aluminum • parts of nylon alloys and food-safe plastics
blade made of strengthened Solingen quality steel • easy cleaning through optimal accessibility of all surfaces • belt-driven • ergonomic design for fatigue-free working • integrated knife sharpener made of glass-reinforced plastic • minimum effort by ideal inclination of the slide*

BERKEL
Always The Original

	Messer Ø Blade Ø	Schnittlänge cutting length	Schnitthöhe cutting height	Schnittstärke cutting thickness	⚡	Maße	kg	#	€
BSPGM	280 mm	255 mm	145 mm	0-17 mm	230 V / 180 W	707/762 x 466 x 418 mm	28 kg	00-50796	1944,-
BSPGL	315 mm	282 mm	228 mm	0-17 mm	230 V / 240 W	714/833 x 593 x 510/670 mm	34 kg	00-50797	2336,-
BSPGXL	360 mm	305 mm	235 mm	0-17 mm	230 V / 550 W	805/926 x 630 x 540/690 mm	40 kg	00-50798	2855,-



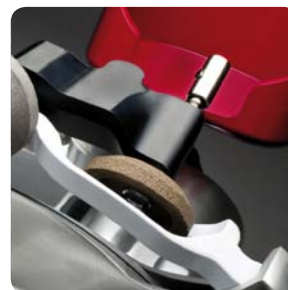
Schnelle und hygienische Reinigung: Große Zwischenräume und gebogene Linien erlauben ein einfaches Erreichen aller Oberflächen.

Quick and hygienic cleaning: Large gaps and curved lines allow to reach all surfaces easily.



Die neuen ergonomischen Griffe und Knöpfe wurden speziell dafür entwickelt, dass die Anwender viele Stunden am Tag ermüdungsfrei arbeiten können.

The new ergonomic handles are particularly designed to ensure fatigue-free working for hours.



Unter der roten Haube aus einer Nylonlegierung befindet sich der einfach und schnell zu verwendende Messerschleifer aus glasverstärktem Kunststoff.

The fast and easy to use knife sharpener is made of glass-reinforced plastic.



Auf Anfrage ist die Berkel Premiere Gravità auch mit der Option einer integrierten Waage erhältlich.

On request, the Berkel Premiere Gravità is also available with the integrated scale option.



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



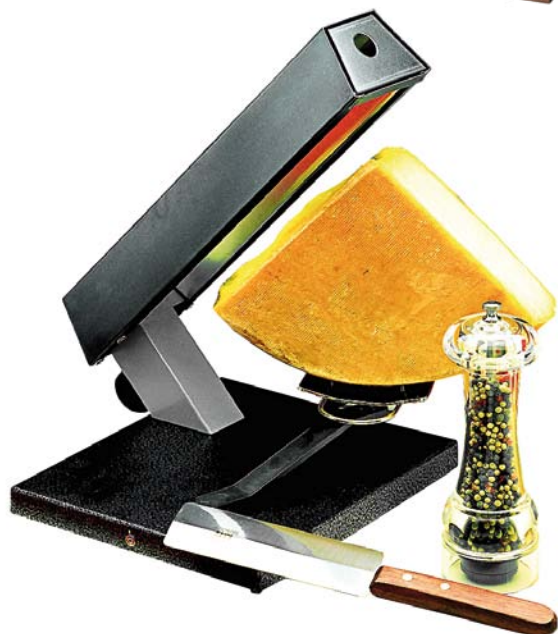
05-50552



Made in Europe



€ 225,-



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



€ 235,-



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



€ 290,-

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

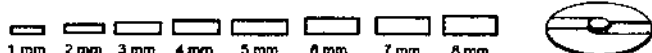
875,-



X 1-8: Verstellbare Schneidscheibe
für 1-8 mm • für Gurken, Tomaten,
Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

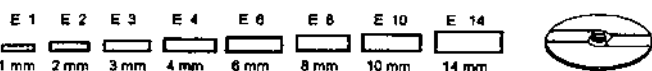
X 1-8 06-50756-00 € 199,- ▲

X1-8: Adjustable Disk
for 1-8 mm • for cucumber, tomato-
es, onions, potatoes, pepper



E: Schneidscheiben
für dünne und dicke Scheiben • für
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoff-
feln, Paprika

E: Cutting Disk
for thin and thick slices • for cucum-
ber, tomatoes, onions, potatoes,
pepper

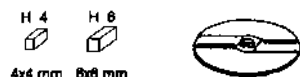


E 1 06-50756-01 € 69,- ▲
E 2 06-50756-02 € 69,- ▲
E 3 06-50756-03 € 69,- ▲
E 4 06-50756-04 € 69,- ▲
E 6 06-50756-05 € 69,- ▲
E 8 06-50756-06 € 69,- ▲
E 10 06-50756-07 € 69,- ▲
E 14 06-50756-08 € 69,- ▲

H: Raffelscheiben
fein / mittelfein • für Kohlrabi,
Möhren, Kartoffeln

H: Raffle Disks
fine / medium fine • for
cabbage, carrots, potatoes

H 4 06-50756-09 € 99,- ▲
H 6 06-50756-10 € 99,- ▲



H: Wellenschneidscheiben
für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H: Wave Cutting Disks
for kohlrabi, carrots, potatoes

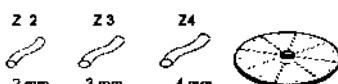
H 10 06-50756-12 € 99,- ▲



Z: Scheiben für Julienne
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 2 06-50756-13 € 69,- ▲
Z 3 06-50756-14 € 69,- ▲
Z 4 06-50756-15 € 69,- ▲



Z: Reibscheibe
für Mozzarella und Pizzakäse

Z: Grating Disk
for mozzarella and pizza cheese

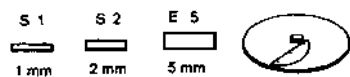
Z 7 06-50756-16 € 69,- ▲



S: Schneidscheibe
für weiche Produkte,
z.B. Gurken, Bananen

S: Cutting Disk
for soft products like
cucumber, bananas

S 1 06-50756-18 € 69,- ▲
S 2 06-50756-19 € 69,- ▲
E 5 06-50756-17 € 69,- ▲



V: Reibscheibe
für Paniermehl, Nüsse, Schokolade,
Mandeln, Parmesankäse, Reibekuchen

V: Grating Disk
for breadcrumbs, nuts, chocolate,
almonds and parmesan cheese

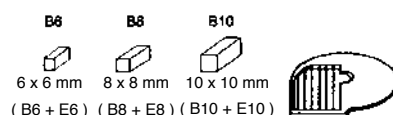
V 06-50756-20 € 69,- ▲



B: Raffeleinsatz
für Stifte wie z.B. Pommes und
versch. Gemüse • nur mit Scheiben-
kombination (E) verwendbar

B: Raffle Insert
for fries and vegetable
sticks • only applicable
with cutting disks (E)

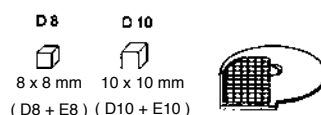
B 6 06-50756-21 € 89,- ▲
B 8 06-50756-22 € 89,- ▲
B 10 06-50756-23 € 89,- ▲



D: Würfeinsatz
für Gemüse und Kartoffeln • nur mit
Scheibenkombination (E) verwendbar

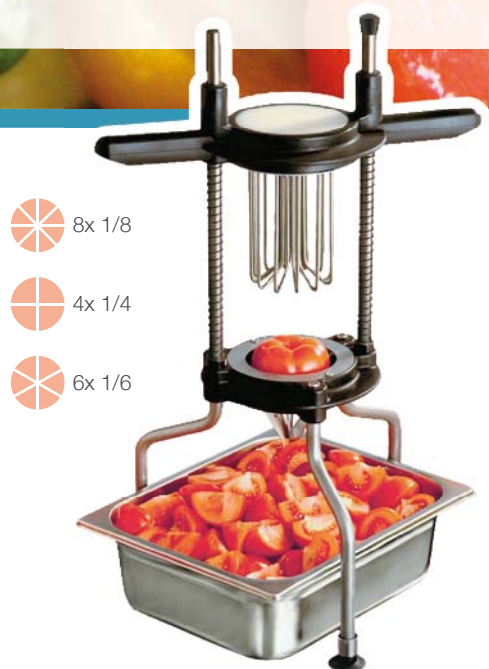
D: Cube Insert
for vegetable and potatoes • only
applicable with cutting disks (E)

D 8 06-50756-24 € 99,- ▲
D 10 06-50756-25 € 99,- ▲



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	239,-
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-4	239,-
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-6	239,-



Tomatenschneider

Tomato Cutter

Edelstahl • Schnittstärke 5,5 mm // stainless steel • cuts 5.5 mm thickness



300 x 140 x 180 mm



2 kg



05-50537



309,-



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



200 x 480 x 280 mm



8 kg



05-90062



545,-

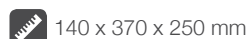


Lockenschneider

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



140 x 370 x 250 mm



4 kg



05-10143



385,-



Gemüseschäler Vegetable Peelers

inkl. Ständer grau lackiert // incl. stand grey painted



Gurken	Cucumbers	h 480 mm	2 kg	05-10145	209,50
große Karotten	big carrots	h 480 mm	2 kg	05-10146	209,50
kleine Karotten	small carrots	h 480 mm	2 kg	05-10147	209,50

Separate Klingeneinsätze ohne Ständer Seperate Cutters without Stand



Gurken	Cucumbers	0,65 kg	06-10145	139,50 ▲
große Karotten	big carrots	0,65 kg	06-10146	139,50 ▲
kleine Karotten	small carrots	0,65 kg	06-10147	139,50 ▲



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



05-90287



1399,-

23 x 23 mm

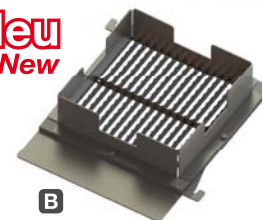


12 x 100 mm



A

**Neu
New**



B

C

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	429,- ▲
C Gegendrucker	Pusher	9-90287-05	149,- ▲

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



60,-





Ananaschäler

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**

 **955,-**

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	120,- ▲
Ø 74 mm Gegendrücker	Ø 74 mm Pusher	9-50528-01	120,- ▲
Ø 95 mm Messer	Ø 95 mm Blade	9-50528-04	120,- ▲
Ø 95 mm Gegendrücker	Ø 95 mm Pusher	9-50528-05	120,- ▲
Ø 102 mm Messer	Ø 102 mm Blade	9-50528-06	120,- ▲
Ø 102 mm Gegendrücker	Ø 102 mm Pusher	9-50528-07	120,- ▲



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**

 **37,-**

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**

 **220,-**



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

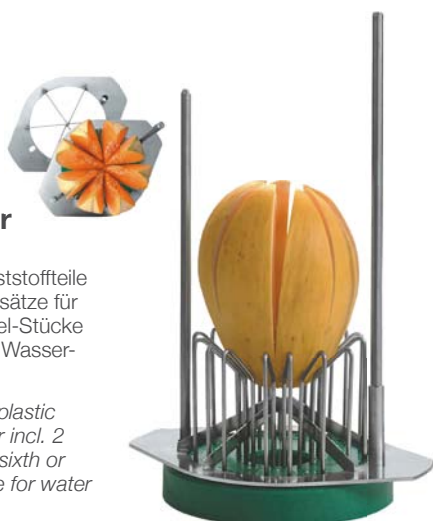
€ 275,-



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



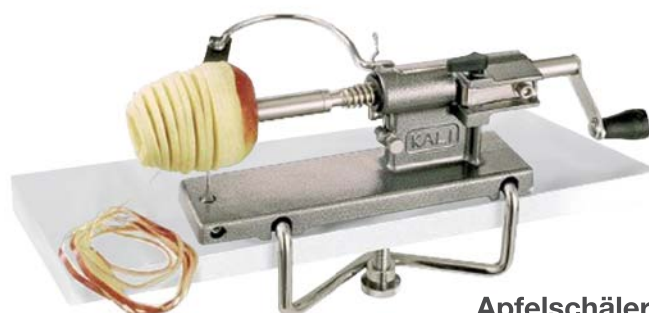
 Ø 270 x h 430 mm

 3 kg

 Made in Europe

05-50529

€ 275,-



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

€ 369,-

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

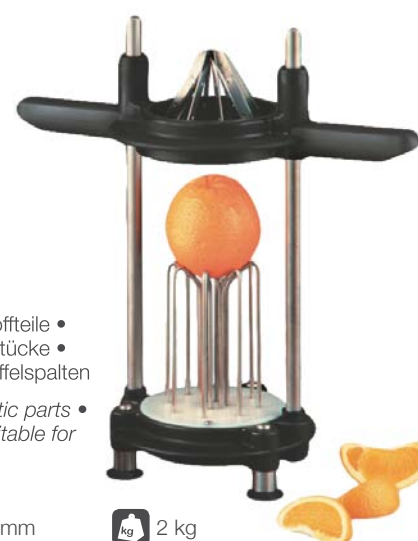
05-90283

€ 262,-

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

€ 229,-

SANDWICH-TOASTERS

SANDWICH TOASTERS



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 oberen Fach für noch schnellere Zubereitung

Sandwich Toaster GN 3270 with closed top part for even faster preparation



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	499,-
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	625,-

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



Sandwich Toaster 1000	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	05-50315	285,-
Sandwich Toaster 2000	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	05-50316	420,-

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,-



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, Aufgangeschale 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 • Aufgangeschale 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

**New
New**

energy-efficient



 495 x 375 mm	 230 V / 3 kW	 56 kg *
 600 x 640 x 590 mm	 # 05-50370	 € 2255,-

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	1499,-
SE 60/4	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg *	05-50368	1699,-

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	 € 269,-



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	€ 449,-
A Mini-Durchlauftoaster	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	00-50904	449,-
B Durchlauftoaster	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	00-50909	575,-



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	€ 1310,-	

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	€ 1485,-



Dualit Toaster

verchromtes Vollmetall-Gehäuse • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente • 28 mm extra-breite Schlitz • Brösel Schublade • Timer mit akustischem Signal • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitz • 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 with acoustic signal • 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			 kg	 #	 €
A Classic 2	80 Toasts/h	-	230 V / 1,5 kW	260x210x220 mm	3,5 kg	05-50407	299,-
B Classic 4	160 Toasts/h	-	230 V / 2,2 kW	360x210x220 mm	4,2 kg	05-50401	385,-
C Classic 6	240 Toasts/h	-	230 V / 3 kW	460x210x220 mm	5,1 kg	05-50410	429,-



D



E



F

	 Toasts / Std. toasts / h	 Sandwichzangen sandwich cages			 kg	 #	 €
D Sandwich 2	80 Toasts/h	2 Stk. // 2 pcs	230 V / 1,5 kW	310x210x220 mm	4,8 kg	05-50611	369,-
E Sandwich 4	160 Toasts/h	4 Stk. // 4 pcs	230 V / 2,7 kW	460x210x220 mm	5,5 kg	05-50609	525,-
F Kombi 2+1	120 Toasts/h	1 Stk. // 1 pc	230 V / 1,7 kW	310x210x220 mm	4 kg	05-50612	379,-

Handmade
IN THE
UK 

70 YEARS 1945 - 2015



ProHeat® Heizelemente:

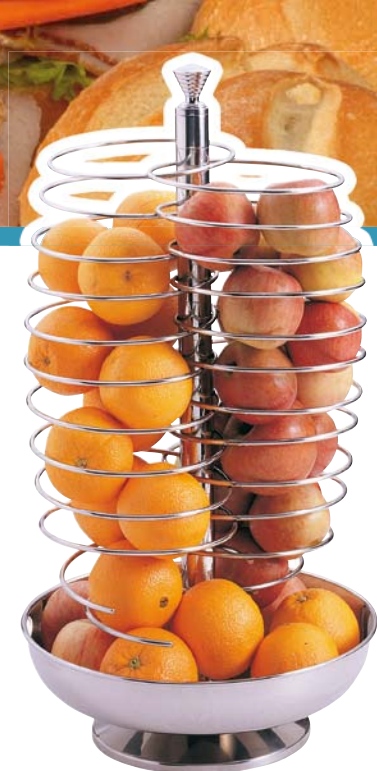
- besonders gleichmäßige Bräunung durch engmaschige Heizdrähte
- Eine Schutzfolie bewahrt die Heizdrähte vor Verschmutzung und Schäden
- defekte Heizelemente lassen sich leicht ersetzen. So bleibt Ihr Dualit-Toaster langlebig im Einsatz.

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



Früchteständer Fruit Stand

der Hingucker für Buffets oder Bars • der elegante Früchteständer verleiht dem Gastraum 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

€ 265,-

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

Made in Germany

00-10235

€ 165,-



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

A Buffet-Vitrine Holzoptik	Buffet Cabinet Wood Style	545 x 345 x 170 mm	1,7 kg	00-10142	96,-
B Buffet-Vitrine	Buffet Cabinet	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	00-10137	57,-
C Doppel-Buffet-Vitrine	Twin Buffet Cabinet	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	00-10138	95,-



A



B



C

Buffet Smart Collection

die elegante Portionierer-Serie für das Buffet • Unterbau modernes Design aus Polycarbonat in Frostopptik 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	385,-
B Milch Dispenser	Milk Dispenser	5 Liter	430 x 230 x 500 mm	5 kg	05-01118	499,-
C Saft Dispenser	Juice Dispenser	5 Liter	430 x 230 x 560 mm	4,8 kg	05-01114	499,-

Müsliflößen Cereals Flutes

3 spülmaschinengeeignete Flößen à 1,5 Liter aus Kunststoff mit Frostopptik • Edelstahlfuß und -deckel • inkl. „Gute-Nacht-Deckel“ für den hygienischen Verschluss

3 dishwasher-suitable flutes à 1.5 liters made of plastic with frost design • stainless steel base and lids • incl. „Good Night Lid“ for hygienic storage

	470 x 140 x 290 mm		00-10233
	5 kg		425,-





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

0,5 kg

Made in Germany

00-10229

€ 159,-



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

320 x 450 x 600 mm

13 kg

Made in Germany

05-50525 K

€ 2050,-

Drehscheibe für große Dosen Turntable for big tins

9-50525-24

€ 319,- ▲



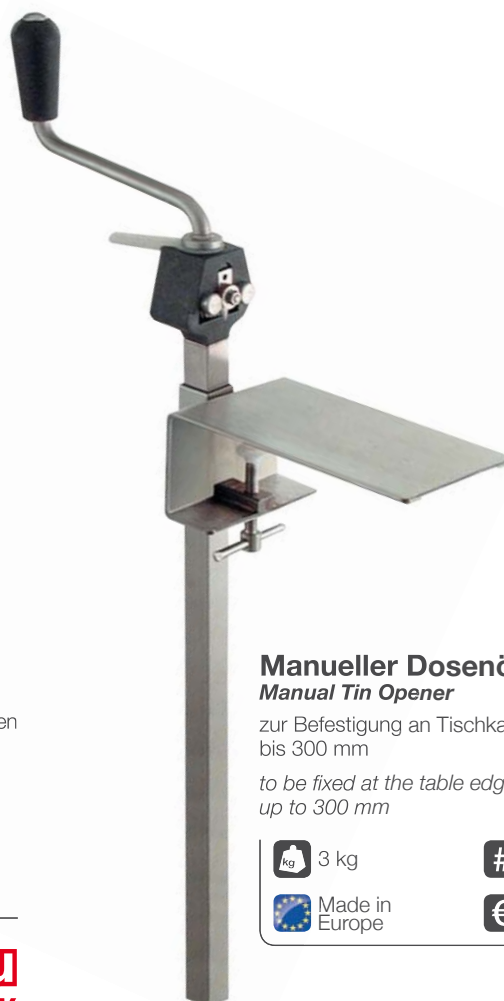
**New
New**

Wandhalter // Wall Holder

Edelstahl rostfrei • Wandbefestigung mittels zwei Schrauben
stainless steel • wall mounting with two screws

01-10229

€ 55,- ▲



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

3 kg

05-50508

Made in Europe

€ 152,-



Sous-Vide System

zum Niedertemperaturgaren vakuumierter Speisen • die Speisen werden besonders geschmacksintensiv und zart durch die schonende Zubereitung im eigenen Saft • organoleptische Eigenschaften der Speisen bleiben erhalten • präzise Temperaturregelung • konstante Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für einen energieeffizienten Einsatz

for low temperature cooking of vacuumed food • the food intensifies its flavour and gets very tender through cooking in its own juice • organoleptic qualities of the food are preserved • precise temperature control • constant water circulation • stainless steel casing • drain tap • lid with gasket for energy-efficient application

 25 Liter	 Temperatur 45-100°C	
 230 V / 1 kW	 350 x 550 x 320 mm	 12 kg
 Made in Europe	 05-90434	 1395,-



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
5 g	< 15 kg	00-90901 N
		 195,-
		 175,-



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	 3,2 kg
 Teilung division	 Wiegebereich weighing capacity	 #
20 g	< 60 kg	00-90903 N
50 g	< 150 kg	00-90904 N
		 126,50
		 142,50



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					
A Optima	10,0 m³/h (166 Liter/Min)	360 x 400 x 190 mm	350 mm	230 V	420 x 530 x 400 mm	55 kg *	05-90438	2385,-
B Minipack	2,4 m³/h (40 Liter/Min)	-	400 mm	230 V	420 x 310 x 210 mm	16 kg	05-90436	1175,-
C Universal	6,0 m³/h (99 Liter/Min)	310 x 350 x 120 mm	300 mm	230 V	370 x 530 x 250 mm	45 kg *	05-90437	2025,-



Vakuum-Verpackungsmaschine Fresh

Vacuum Packaging Machine Fresh

platzsparendes Gerät für gelegentliche Vakuumierung • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Kunststoff
place-saving unit for occasional vacuuming • with digital controls and display • plastic casing

Pumpe pump	Schweißleiste sealing bar					
0,6 m³/h (10 Liter/Min)	300 mm	230 V	380 x 180 x 80 mm	5 kg	05-90439	215,-

Vakuum-Verpackungsfolie

Vacuum Packaging Foil

2 Rollen à 5 Meter
2 rolls of 5 m length

220 mm Breite
220 mm width

04-90433-01 16,- ▲

280 mm Breite
280 mm width

04-90433-02 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 effortless • 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 ▲

Edelstahl-Glanz Stainless Steel Gloss

Spezialmittel zur Reinigung und Pflege von Edelstahloberflächen • besonders effektiv zur Entfernung und Vermeidung von Fingerabdrücken • Fettspuren 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 ▲

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 ▲

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 ▲





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



445,-



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.



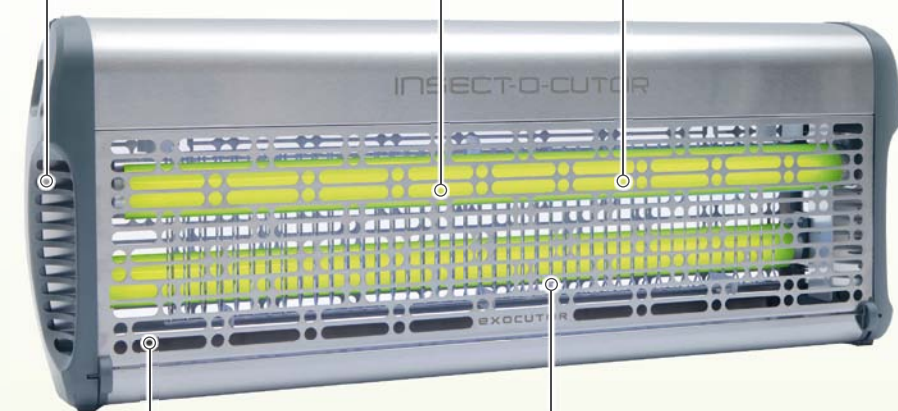
Synergetic

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 299,-



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.

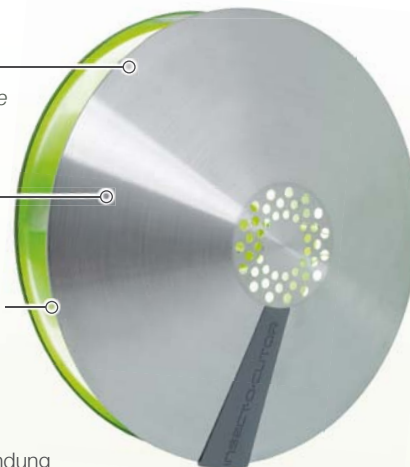
Recommended by the German Federal Association of Food Inspectors

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

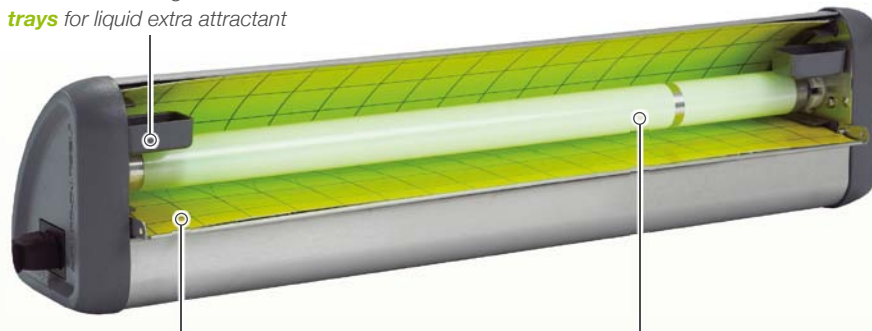
Synergetic 22 Watt	40 m²	270 x 135 x 270 mm	# 05-10037
mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil	2 kg	230 V / 22 W	€ 174,-



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	€ 225,-



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

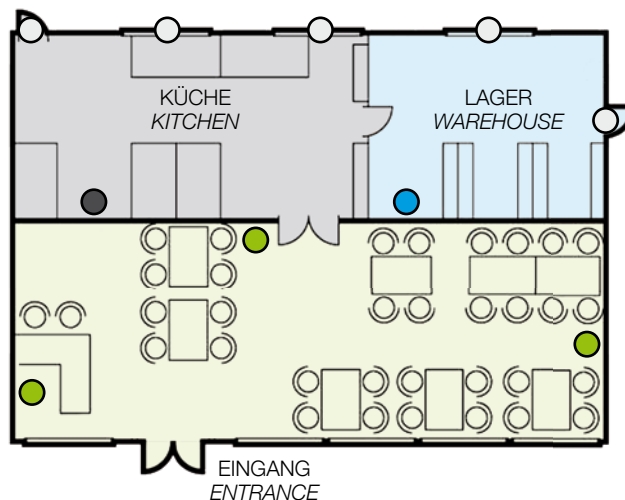
UV-stabiler Klebstoff • mit Pheromon Tricosen Z9 für einen größeren Fangerfolg • enthalten Gitter für eine unkomplizierte Überwachung, Identifizierung und Dokumentation der Schädlinge. Dieses ermöglicht wertvolle, genaue Rückschlüsse für Hygiene-Audits

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	39,- ▲
Aura	6 Stk.	09-10037-02	29,- ▲

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	99,-
PlusZap 30	UV 30 Watt	80 m ²	230 V / 30 W	514 x 130 x 262 mm	2,5 kg	05-10049	129,-

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

€ 185,-

Klebefolien // Glueboards
mit Speziallockstoff // *with special attractant*

🛒 6 Stk. // pcs

06-10044-00

€ 34,- ▲

HEIZSTRAHLER HEATERS



HotTable®

moderne Kurzwellenstrahler • energiesparend durch an Außentemperatur anpassende Leistung • keine direkte CO₂- und NO_x-Emission • mit Fernbedienung • Soft Start (Anlaufstrombegrenzer) • elektronische Umfallsicherung • patentierte Technik • Tischplatte aus gehärtetem Glas schwarz • 4 m Kabel mit Stecker

modern short waves heater • energy-saving due to power adjusting to outside temperature • no direct CO₂ und NO_x emission • with remote control • Soft Start (starting power limiter) • electronic overturning protection • patent-protected technology • surface made of strengthend black glass • 4 m power line with plug



**Bistrotisch
Stehtisch**



**Bistro Table
Stand-Up Table**



230 V / 1,5 kW
230 V / 1,5 kW



Ø 650 x h 750 mm
Ø 650 x h 1050 mm



14 kg
19 kg



00-90188
00-90187



589,-
649,-

Quarzstrahler Quarz Heater

Gehäuse Aluminium • silberfarben • Kurzwellenstrahler • für innen und außen • mit und ohne Überdachung einsetzbar • ideal auch unter Sonnenschirmen einsetzbar • 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

A



B



C



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
B Rio Grande
C St. Tropez



8 m²
12 m²
10 m²



230 V / 1,5 kW
230 V / 2 kW
230 V / 1,5 kW



390 x 100 x 155 mm
560 x 112 x 160 mm
560 x 112 x 160 mm



2,35 kg
2,8 kg
2,8 kg



00-90193
00-90199
00-90181



369,-
429,-
529,-

Sonnenschirmhalterung Parasol Mounting

➔ Rio I, Rio Grande,
St. Tropez

01-90195

€ 99,- ▲



Wärmestrahler steigern die Attraktivität Ihrer Gastronomie in der kalten Jahreszeit enorm. Gerade für Raucher ist ein angenehmer Außenbereich ein wichtiges Kriterium.

Heaters increase the attractivity 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  € 98,-



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  € 85,-



Arbeitstisch Work Table

verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl • ca. 250 kg Belastung möglich • Regal aus speziell 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

 1300x690x889-900 mm  26,3 kg  # 00-70047  € 205,-



Abfalleimer / Standascher Trash Can / Ash Tray

Edelstahl • herausnehmbarer und verzinkter Innenbehälter • Einwurfföffnung 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,-



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  € 185,-

**New
New**



Mobile Abzugshaube Mobile Exhaust Hood

mobile Ausführung: einmalige Problemlösung für vielseitige Anwendungsbereiche in Catering, Gastronomie und Haushalt • absorbiert umweltfreundlich Gerüche und fettthaltige 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



600 x 130/215 x 370 mm



230 V / 51 W



12 kg



Made in Germany



00-30602



1099,-

Ersatz-Aktivkohlefilter Spare Act. Carbon Filter



06-30602



45,- ▲

Die einzigartige Lösung für Party-Service, Buffet und Kleinküchen

*The unique solution for
party service, buffets and small kitchens*



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



139,-

**Schuhcreme, farblos, 1 Liter
Shoe Polish, colourless, 1 liter**



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



155,-



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



180,-



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



110,-

Abräumbehälter-Set // Clearing Container Set

zum Anhängen an Adjutant // attachable to Adjutant

B ca. 30 Liter: 335 x 237 x 560 mm

C ca. 9 Liter: 333 x 230 x 178 mm



01-70451



46,-



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



216,50



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	29,50
5 Container	380 x 147 x 93 mm	1 kg	05-90293	31,50



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

	980 x 250 x 210 mm		7 kg		00-90487		165,-
--	--------------------	--	------	--	----------	--	-------



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

	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		7,-
--	--------------------	--	--------	--	----------	--	-----



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		57,-
--	--------------------	--	------	--	----------	--	------

1 Besteckköcher // 1 Cutlery Quiver

Edelstahl • Ø 115 x h 145 mm
stainless steel • Ø 115 x h 145 mm

	00-90056		9,-
--	----------	--	-----



GASTRONORM-BEHÄLTER

GASTRONORM CONTAINERS



1/1 GN 530 x 325 mm

20 mm	Schale // tray	00-00070	€ 20,50
40 mm	5 Liter	00-00071	€ 21,50
65 mm	9 Liter	00-00072	€ 25,20
100 mm	14 Liter	00-00073	€ 26,50
150 mm	21 Liter	00-00074	€ 36,00
200 mm	28 Liter	00-00075	€ 50,00
Deckel // lid		00-00090	€ 19,75



1/2 GN 265 x 325 mm

20 mm	Schale // tray	00-00076	€ 12,75
40 mm	2 Liter	00-00077	€ 14,75
65 mm	4 Liter	00-00078	€ 16,75
100 mm	6,5 Liter	00-00079	€ 19,50
150 mm	9,5 Liter	00-00080	€ 24,50
200 mm	12,5 Liter	00-00081	€ 35,50
Deckel // lid		00-00091-00	€ 15,75
Deckel für Löffel // lid for spoon		00-00091	€ 15,75



1/4 GN 265 x 162 mm

65 mm	1,8 Liter	00-00086	€ 12,75
100 mm	2,8 Liter	00-00087	€ 14,75
150 mm	4 Liter	00-00088	€ 23,50
200 mm	5,5 Liter	00-00089	€ 29,50
Deckel // lid		00-00093	€ 12,95
Deckel für Löffel // lid for spoon		00-00093-00	€ 12,75



1/3 GN 176 x 325 mm

65 mm	2,5 Liter	00-00082	€ 13,75
100 mm	4 Liter	00-00083	€ 16,75
150 mm	5,75 Liter	00-00084	€ 24,50
200 mm	7,8 Liter	00-00085	€ 31,50
Deckel // lid		00-00092-00	€ 12,75
Deckel für Löffel // lid for spoon		00-00092	€ 12,75



1/6 GN 176 x 162 mm

100 mm	1,6 Liter	00-00068	€ 14,75
150 mm	2,4 Liter	00-00069	€ 16,50
Deckel // lid		00-00094	€ 10,89
Deckel für Löffel // lid for spoon		00-00095	€ 12,75



1/9 GN 176 x 108 mm

65 mm	0,6 Liter	00-00187	€ 13,00
100 mm	1 Liter	00-00188	€ 15,75
Deckel // lid		00-00189	€ 10,00



Zwischenstege // Partitions

325 mm		00-00098	€ 9,90
530 mm		00-00099	€ 12,85

Ein kleinerer GN-Transportwagen auf Seite 67
A smaller GN transport trolley on page 67



Transportwagen Transport Trolley

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

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



385 x 550 x 1890 mm



00-90260



21,5 kg *



245,-

A

Abfalleimer	196
Abzugshaube	197
Ananasaustecher & -schäler	178
Apfelschneider & -schäler	178-179
Arbeitstisch	196
Aschenbecher	196
Aufsatzborde	199
Aufsatzkühlvitrinen	121-133
Aufsatzwarmhaltevitrinen	62,133-139,160,163
Aufschnittmaschinen	172-173

B

Backöfen	159-165
Backsystem & Backplatten	30-37
Backtrennspray	50
Backwaren-Warmhaltevitri- nen	136, 138-139
Backwarenfritteusen	89
Baguetteschneider	180
Bain-Maries	98, 140-141, 160
Bar-Mixer	108
Barbecue-Grills	8-11, 83
Baumstriezel	22-25, 66-67
Behälter	199-200
Berkel	173
Besteckbehälter	199
Bierbraukessel	12-14, 115
Blender	108
Bräter	57, 74-78
Bratpfannen	65, 151-157
Braukessel	12-14, 115
Buffet-Bars	131
Buffet-Vitrinen	184
Buffet-Wärmer	137-144

C

Gerangrills	71
Gerankochplatten	63, 150-151
Chafing-Dishes	140
China-Wok	153, 157
Churrasco-Grill	81
Craft Beer	12-14, 115
Crêpes-Zubehör & Teigmischungen	55
Crêpesgeräte	54, 68-69
Crêpesstationen	70
Cupcakes	52
Currywurstschneider	87

D

Dampfgarer	58, 67
Diamant Grill	8-11
Digitalwaagen	187
Donuts	34, 42
Dosenöffner	186
Dressingspender	86
Dualit-Toaster	183
Durchlauftoaster	182

E

Edelstahlmöbel	196
Eierwärmer	141
Eis-Crusher	117
Eis-Vitrinen	118, 120
Eismaschinen	118-119
Eis Teppanyaki	121
Eiswaffeln	34, 47
Eiswürfelbereiter	117
Elektrokocher	63-64, 150-154
Entsafter	107-111

F

Flammkuchenofen	182
Flaschenkühler	114, 116
Fleischwölfe	171
Fliegenfallen	192-194
Fritteusen	88-90
Fruchtschäler	178-179

G

Galettes	16-17, 55
Gas-Bräter	74-78
Gas-Kocher	154-157
Gas-Wok	157
Gebäckwärmer	136, 138-139
Gemüseensafter	107
Gemüseschneider	175-177
Germknödeldämpfer	67
Getränkekühler	114, 116
Getränkemixer	108-109
Getränkespender	99-106, 11-114
Gewürzbehälter	91, 199
Glühweinwärmer	100-101
GN-Gastronormbehälter	200
Granita-Maschinen	112-113
Grill- & Griddleplatten	57, 74-78
Grillgeräte	56-57, 71-83
Grillzubehör	57
Großbraupfannen	65, 155-156
Gyrosgrills	79

H

Hähnchengrills	80-81
Hamburgerpresse	170
Handmixer	108, 169
Handwaschbecken	190-191
Heiße Schokolade	99
Heiße Theken	62, 133-137
Heißluftöfen	159
Heißwasserspender	100, 105-106
Heizstrahler	195
Herdplatten	63-64, 150-157
Herzhafte Crêpes	16-17, 55
Hockerkocher	64-65, 154
Holzkohlegrills	8-11
Hot-Dog-Wärmer	58-59, 84-85
Hygiene	189-194

1

Ice Crusher	117
Induktions-Woks	153
Induktionskochplatten	152
Induktionspfannen	151
Insektenvernichter	192-194
Isolier-Behälter & Iso-Kannen	103-105, 147

K

Kaffeemaschinen	102-103
Kaffeezubehör	103-105
Kakaowärmer	99
Kalte Theken	123-133
Kamado-Grill	8-11
Kartoffel-Waffeln	19, 49
Kartoffelöfen	160-163
Kartoffelschneider	91, 175-177, 179
Käsereibe	168
Kebabgrills	79
Ketchup- & Senfspender	86
Kettentoaster	182
Knödeldämpfer	67
Kochplatten	63-64, 150-157
Kontaktgrills	56, 71-73
Küchenwaagen	187
Kühlaufsätze	121-133
Kühlschränke	114, 116
Kühlvitrinen	114, 116-133
Kürtöskalács	22-25, 66-67

1

Lamm-Grills	82
Lavasteingrills	77
Leberkäsewärmer	62
Lockenschneider	90, 176
Lolly-Waffeln	20-21, 33, 45

M

Mandoline	177
Maronnröster	95
Melonenteiler	179
Messersterilisator	191
Mikrowellen	158
Milchaufschäumer	104
Milchspender	185
Mixer	108-109, 169
Mobile Abzugshaube	197
Müslispender	185

N

Nacho-Wärmer	93
Nudelkocher	166
Nudelteigmaschinen	167-168

○

Obstschneider	178-179
Öfen	159-165
Orangenpressen	109-111



P

Paella-Pfannen	65, 155-156
Paniermehltreibe	168
Paninigrills	56, 71-73
Pasta-Maschinen	166-168
Patisserievitrinen	121-123
Pfannen	65, 151-157
Pizzakühlaufsätze	128-129
Pizzaöfen & Zubehör	164-165
Pizzateigroller	164
Planetenrührmaschinen	169
Poffertjes	53
Pommesschneider	91
Pommeswärmer	60, 145
Popcornmaschinen & Zubehör	92-93
Potato Lolly	90
Puderzuckersieb	50
Pumpstationen für Soßen	86
Putzmittel	57, 189

Q

Quarzstrahler	195
---------------	-----

R

Raclette	174
Rechauds	140-141, 148
Regale	196
Reibekuchenbräter	75
Reinigungsmittel	57, 189
Reiskocher & -wärmer	149
Rollengrills	84
Rotationsgrills	79-82

S

Saftpressen	107-111
Saftspender	111, 114, 185
Salamander	181
Salatbars	131
Salatschneider	175-177
Salzstreuer	91
Samoware	106
Sandwich-Toaster	56, 71-73, 180-183
Schäler	177-179
Schoko-Creme-Wärmer	70
Schokoladenbrunnen & Zubehör	96-97
Schokoladenportionierer	70, 99
Schokoladenschmelzer	70, 98
Schuhputzmaschine	197
Servierwagen	198
Slush-Maschinen	112-113
Smoker	8-11, 83
Snackwellen	91
Soßenspende	86
Sous-Vide System	187
Spaghetti-Eis-Maschine	120
Spanferkelgrills	82

Spätzlehobel	168
Speiseeismaschinen	118-119
Speiseeisevitrinen	118-120
Spiralmixer	169
Spülbecken	190-191
Stabmixer	108, 169
Standbräter	74-75
Standkocher	64-65, 154, 156
Suppentöpfe	141-144
Sushi-Kühltheken	125, 127, 130

T

Tapas-Kühltheken	124-126
Tartlets	52
Tassenwärmer	147
Teekessel	100, 105-106
Teigausrollmaschinen	164, 167-168
Teigknetmaschinen	169
Teigmischungen	49, 53, 55, 66
Teigportionierer	50, 53
Tellerwärmer	146-147
Terrassenheizer	195
Therm'O'Cook	64-65
Thermo-Transportbox	147
Tischbräter	57, 74, 76
Tische	195-196
Toaster	56, 71-73, 180-183
Tomatenschneider	176
Tortenvitrinen	121-122
Tranchierplatten	60, 145
Transportwagen	67, 198-200
Trennfett	50, 57
Trinkschokolade	99
Trolleys	67, 198-200
Twist-Slush	113

V

Vakuum-Verpackungsmaschinen	188
Vertikal-Backsystem	37

W

Waagen	187
Waffeleisen	18-21, 30-48
Waffelkarussell	36
Waffeln am Stiel	20-21, 33, 35, 44-45
Waffelrost	51
Waffelzubehör und Teigmischungen	49-51
Wärmebrücken	60, 145
Wärmeleuchten	60-61, 145
Wärmestrahler	195
Warmhalteplatten	148
Warmhaltevitrinen	62, 133-139
Waschbecken	190-191
Wasserbäder	98, 140-141, 160
Wassergills	76, 78
Wasserkessel	100, 105

Weinkühlschrank	114
Wok-Kocher & Wok-Pfannen	152-153, 157
Würstschneider	87
Würstchenwärmer	58-59, 84-85
Wurstfüller	170
Wurstschneider	87

X

X-Waffel	18, 33, 42
----------	------------

Z

Zentrifugalentsafter	107
Zitruspressen	109-111
Zitrusschneider	179
Zuckerwattemaschinen & Zubehör	94

<i>Nacho Warmer</i>	93
<i>Noodle Cooker</i>	166
<i>Noodle Machines</i>	167-168

O		
Oil Sprays	50, 57	
Orange Juicers	109-111	
Ovens	159-165	
P		
Paella	65, 155-156	
Panini Grills	56, 71-73	
Pans	65, 151-157	
Pasta Cookers	166	
Pasta Rollers	167-168	
Pastry Displays	136, 138-139	
Patisserie Displays	121-123	
Peelers	177-179	
Pineapple Cutters	178	
Pizza Accessories	164-165	
Pizza Ovens	164-165	
Planetary Kneaders	169	
Plate Warmers	146-147	
Poffertjes	53	
Popcorn Makers & Accessories	92-93	
Potato Lolly	90	
Potato Ovens	160-163	
Potato Pancake Grills	75	
Potato Waffles	19, 49	
Poultry Grills	80-81	
Pumps for Sauces	86	
R		
Raclette	174	
Rechauds	140-141, 148	
Refrigerators	114, 116	
Revolving Grills	84	
Rice Cookers & Warmers	149	
Roller Grills	84	
Rotary Kneaders	169	
Rotation Grills	79-82	
S		
Salad Bars	131	
Salad Cutters	175-177	
Salamanders	181	
Salt Shakers	91	
Samowars	106	
Sandwich Toasters	56, 71-73, 180-183	
Sanitation	190-191	
Sauce Dispensers	86	
Sausage Fillers	170	
Sausage Warmers	58-59, 84-85	
Savoury Crepes	16-17, 55	
Scales	187	
Serving Trolleys	198	
Shawarma Grills	79	
Shelves	196	
Shoe Cleaning Machine	197	
Sinks	190-191	
Slicers	172-173	
Slush Machines	112-113	
Smokers	8-11, 83	
Soup Kettles	141-144	
Sous-Vide System	187	
Spaghetti Ice Maker	120	
Spätzle Grinder	168	
Spice Containers	91, 199	
Spiral Kneaders	169	
Spit Toasters	58	
Stainless Steel Furniture	196	
Stand Cookers	64-65, 154, 156	
Steamers	58, 67	
Suckling Pig Grills	82	
Sugar Sieve	50	
Sushi Displays	125, 127, 130	
T		
Tapas Displays	124-126	
Tart Displays	121-122	
Tartlets	52	
Tea Dispensers	100, 105-106	
Terrace Heaters	195	
Therm'O'Cook	64-65	
Tin Openers	186	
Toasters	56, 71-73, 180-183	
Tomato Cutters	176	
Transport Trolleys	67, 198-200	
Trash Can	196	
Turnable Waffle Makers	48	
V		
Vacuum Packaging Machines	188	
Vegetable Cutters	175-177	
Vegetable Juicers	107	
Vertical Waffle Baking System	37	
W		
Waffle Accessories	50-51	
Waffle Dough Mixes	49	
Waffle Makers	18-21, 30-48	
Waffle Table / Waffle Carroussel	36	
Waffles on a Stick	20-21, 33, 35, 44-45	
Warming Bridges	60, 145	
Warming Displays	62, 133-139	
Warming Lamps	60-61, 145	
Warming Plates	148	
Wash Hand Basins	190-191	
Water Baths	98, 140-141, 160	
Water Grills	76, 78	
Water Kettles	100, 105	
Wine Refrigerator	114	
Wok Cookers & Wok Pans	152-153, 157	
X		
X-Waffle	18, 33, 42	
Y		
Yeast Dumpling Steamer	67	



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 € 7,80 netto Versandpalette. Speditions Sonderkosten 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,-	€ 7,15
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 11,00
Postpaket Ersatzteile	€ 6,30
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 7,15

Portogebühren Nachnahme

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 9,90
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 14,20
Postpaket Ersatzteile	€ 9,70
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 9,90

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 aussetzen 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 zuzüglich 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 vom 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 schuldhaften 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 aus 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 auszuhandigen und den Schuldnern 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 Ankunft 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 Schadenersatz 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 Ausschuß 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 Ausschußfrist 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 unmittelbar 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

