

Gastro Konzept

Großküchentechnik & Unternehmensberatung

Gastro Konzept Sandkühler GmbH & Co. KG



GARTECHNIK

KÜHLTECHNIK

SPÜLTECHNIK

KLEINGERÄTE



Großküchen-Geräte

Bartscher
seit 1876

www.gastrokonzept.eu

2016

www.bartscher.de

BARTSCHER - DAS VOLLSORTIMENT

Sehr geehrter Vertriebspartner,
sehr geehrter Gastronom,

wir freuen uns, Ihnen den neuen Bartscher-Katalog 2016 zu präsentieren. Auf den folgenden 320 Seiten zeigen wir Ihnen neue, innovative Produkte, nützliche Erweiterungen unseres Sortiments und beliebte Klassiker in bewährter Bartscher Qualität. Unser gesamtes Sortiment ist darauf ausgerichtet den Gastronomiealltag möglichst funktional, komfortabel und sicher zu gestalten.

Damit Sie Ihre neuen Bartscher-Produkte schnell zum Einsatz bringen können, halten wir die rund 1.900 Großküchen-Geräte in unserem modernen Hochregallager bereit. Die optimierte Logistik garantiert für das Vollsortiment sowie für Ersatzteile kurze Lieferzeiten – europaweit.

Als Kunde genießen Sie unsere absolute Wertschätzung und der persönliche Kontakt mit Ihnen ist uns besonders wichtig. Unsere Außendienstmitarbeiter und Vertreter in den europäischen Niederlassungen sind jederzeit gerne für Sie da, um sie vollumfänglich zu informieren und zu beraten.

Aus diesem Grund verstärken wir auch unsere Messeaktivitäten immer weiter: Eine ideale Gelegenheit, um sich von der hochwertigen Qualität der Traditionsmarke Bartscher und dem offenen, persönlichen Austausch mit uns zu überzeugen.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit unseren Produkten und freuen uns auf den persönlichen Kontakt.



Andreas Heumüller
Geschäftsführer

Heinrich Timmermann
Geschäftsführer - Logistik



Bartscher GmbH Erfahrung und Kompetenz seit 1876

Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1876 und der geschäftlichen Erweiterung des Familienunternehmens in den letzten Jahrzehnten hat die Bartscher GmbH ihren Weg zu einem marktführenden Küchenausstatter in Deutschland konsequent ausgebaut.

HISTORIE

- 1876** Gründung des Unternehmens in Geseke
- 1959** Aufnahme des bundesweiten Vertriebs von Geräten für die Gastronomie
- 1971** In Geseke entsteht ein neues Lager
- 1978** Planung und Bau einer neuen Betriebsstätte in Salzkotten
- 2004** Erweiterung um einen Bürotrakt
- 2006** Errichtung einer neuen Lagerhalle mit Schulungsräumen und einen Showroom
- 2011** Errichtung von 3 Paternoster-Einheiten zur effizienteren und schnelleren Ersatzteilversorgung
- 2012** Erweiterung um einen Bürotrakt
- 2014** Erweiterung um 3 weitere Paternoster-Einheiten für ca. 8.000 Ersatzteile
- 2014** Erweiterung der Export-Versandfläche



- 1 Deutschland, Salzkotten
- 2 Niederlande, IJsselstein
- 3 Frankreich, Reims
- 4 Schweiz, Küsnacht am Rigi
- 5 Österreich, Salzburg-Hallwang
- 6 Polen, Warschau
- 7 Ukraine, Ivano-Frankivsk
- 8 Russische Föderation, Moskau
- 9 China, Shanghai

Bartscher - International

Stark in Europa: Mit Niederlassungen in verschiedenen europäischen Ländern stellen wir sicher, dass das überzeugende Vollsortiment, die umfangreichen Dienstleistungen sowie eine gute Beratung jederzeit gewährleistet sind.

Messekalender 2016

Auch in 2016 möchten wir Ihnen auf allen wichtigen nationalen und internationalen Messen die neusten Trends präsentieren. Besuchen Sie uns und testen Sie unsere Geräteauswahl.

Ganzjährig stehen Ihnen für Produktpräsentationen und Schulungen unsere Ausstellungs- & Schulungszentren in Salzkotten sowie in Hallwang-Mayrwies (bei Salzburg) zur Verfügung.



INTERNORGA, Hamburg 2015

Januar	
11. - 14.	HORECAVA, Amsterdam
Februar	
20. - 24.	INTERGASTRA, Stuttgart
21. - 25.	GULFOOD, Dubai
März	
11. - 16.	INTERNORGA, Hamburg
April	
06. - 08.	EUROGASTRO, Warschau
Oktober	
17. - 20.	PIR, Moskau
22. - 25.	INOGA, Erfurt
November	
voraussichtlich Anfang Nov.	RESTAURANT EXPO, Kiew
05. - 09.	ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg

Unser Service für Sie

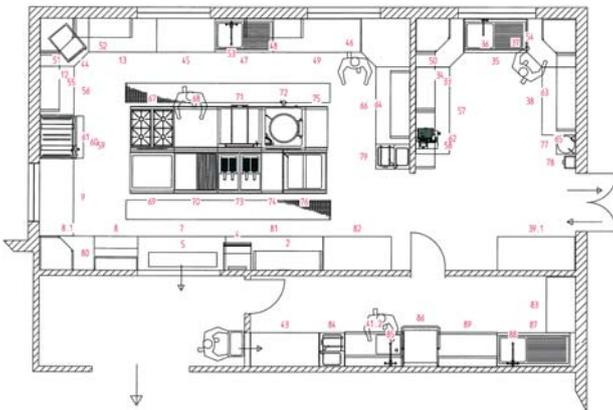
Service wird bei Bartscher groß geschrieben: Ob mit kompetenter Beratung, moderner Logistik oder unserem schnellen und effektiven Kundendienst - wir haben stets die Zufriedenheit unserer Kunden im Blick.

Kompetentes Projektmanagement

Planen Sie die Neueinrichtung einer Gastronomieküche oder spielen Sie mit dem Gedanken, den Kochbereich bedarfsgerecht anzupassen?

Bei der Realisierung Ihrer Vorstellungen begleiten wir Sie gerne. Ob bei der Bedarfsanalyse und Funktionsermittlung, der Konzepterstellung und Projektplanung sowie im Angebotswesen oder bei der Installationsplanung. Auch bei der Erstellung von Leistungsverzeichnissen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Unsere Projektabteilung steht Ihnen mit einem kompetenten Team gerne zur Verfügung: projekt@bartscher.de



Logistische Kompetenz

In unserem modernen Hochregallager bevorraten wir das komplette Produktsortiment, so dass wir Ihre Bestellungen innerhalb kürzester Zeit abwickeln können. Die schnelle Lieferung erfolgt dann umgehend per Spedition oder Paketdienst.



Schneller Service

Sofort verfügbar: Unsere Ersatzteil-Lagerhaltung organisieren wir durch den Einsatz eines fortschrittlichen micro-prozessorgesteuerten Paternoster-Systems.

Mehr als 16.000 Ersatzteile können wir bei optimaler Raumausnutzung vorrätig halten und auf Abruf umgehend ausliefern.

Bei uns wird dem Service ein hoher Stellenwert beigemessen und nicht nur mit einer schnellen Ersatzteillieferung täglich gelebt.



WARUM WIR DER RICHTIGE PARTNER FÜR SIE SIND

1

LANGJÄHRIGE BRANCHENERFAHRUNG

Seit 139 Jahren erfüllen wir höchste und immer neue Anforderungen an die Geräte, Technik und Beratung. Zuverlässigkeit, Erfahrung und Kompetenz im Bereich Großküchentechnik sind seit jeher unsere Erfolgsfaktoren.

2

VOLLSORTIMENT

Alles, was das Profiherz begehrt: Von Komplettlösungen für Großküchen über exklusive Hi-Light-Salamander bis hin zu Kleingeräten - unsere Produktpalette ist einzigartig. Und dank unseres großen Lagers verfügen wir über eine hohe Lieferfähigkeit.

3

KUNDENNÄHE

Sie haben hohe Ansprüche? Wir sind dazu da, sie zu erfüllen! Dabei unterstützt Sie Ihr persönlicher Ansprechpartner. Eine kompetente und gut erreichbare Kunden-Hotline komplettiert unsere Service-Dienstleistungen.

4

STARKES DIENSTLEISTUNGSPAKET

Der schnelle und effektive Service für Wartung und Reparatur minimiert eventuelle Ausfallzeiten Ihrer Geräte. Wir sorgen dafür, dass Ihre Kunden auf nichts verzichten müssen.

5

QUALITÄT

Solide Ausführung, perfekte Verarbeitung und Ergonomie sind unsere Werte. Unsere Geräte sind für die Profis der Gastronomie ausgelegt – langlebig, leicht zu reinigen und nicht zuletzt energieeffizient.



Kochtechnik



Beistellherde	9-11
Serie 600	12-19
Serie 650	20-29
Serie 700	30-46
Sockelbau	47
Brückenbau	47
Serie 900	48-62
Kochkessel	63
Kippbratpfannen	64-65
Gas-Wokherde	66



Thermik



Fritteusen	67-69, 186-191
Tischbräter	70-71
Hockerkocher	72
Lavasteingrills	74
Heißluftöfen	75-79, 235
Kombidämpfer	83-96, 235
Niedertemperaturgarer	98
Sous-Vide-Garer	99
Hähnchengrills	100
Salamander	110-113
Toaster	232-233
Mikrowellengeräte	236-237



Pizza / Pasta



Pizzaöfen	101-105, 234
Teigknetmaschinen	106-107
Teigausrollmaschinen	106
Pasta Maschine	108-109



Kühlung



Schnellkühler/Schockfroster	97
Kuchenvitrinen	126-127
Wandkühlregale	128
Minikühlvitrinen	129-131
Kühlschränke	132-133, 135
Tiefkühlschränke	134, 135
Tiefkühltruhen	134
Kühlzelle	136
Saladetten	137-138
Mini-Kühltische	139
Kühlaufsatzvitrinen	140-142
Pizzakühltisch	143
Kühltische	144-145
Eiswürfelbereiter	147-151
Eisflockenbereiter	152



Heiße/Kalte Theken



Heiße Theken	114, 116, 118, 119-121
Kalte Theken	115, 117, 118, 122-127

Spültechnik



Gläserpülmaschinen	154-157
Geschirrspülmaschinen	158-162
Haubenmaschinen	163-166
Armaturen	167
Spülkörbe	168-169
Wasseraufbereitungsanlagen	170-171
Gläserpoliermaschine	172
Besteckpoliermaschinen	172



Edelstahlmöbel



Regale	174-175
Aufsatzborde	176
Arbeitstische	177-179
Wandhängeschränke	180
Schiebetürenschränke	181
Spülen	182-183
Abzugshauben	184-185
Servierwagen	308-309
Transportwagen	245, 310



Snack-Grills



Paella	194-195
Multipfannen	196-197
Kontaktgrills	198-199, 200
Ceran-Grillplatten	200-201
Multibräter	201
Griddleplatten	202-203
Pumpstationen	230
Currywurstschneider	231

Tischkocher



Reiskocher	192-193
Nudelkocher	193
Induktionskocher	205-209
Induktionswok	210-211
Cerankocher	212
Elektrokocher	213
Gaskocher	214-215
Kochtöpfe	216, 217

Warmhalten



Bain-Maries	218
Hotpots	219
Speisenausgabewagen	220-221
Warmhaltevitrienen	222
Wärmebrücken	222, 223
Tellerwärmer	224, 226, 227
Warmhalteplatten	224, 225
Tassenwärmer	227
Hot-Dog-Geräte	228-229
Würstchen-Roller-Grill	229
Würstchenwärmer	229
Transportbehälter	246, 247
Getränke-Dispenser	294
Suppentöpfe	298-299
Speisenwärmer	300
Chafing-Dishes	301-304
Brennpasten	305-306

Vorbereitung



Gastronormbehälter	238-242
Zettelhalter	243
Besteckbehälter	244
Küchenwaagen	250
Stabmixer	251, 272
KitchenAid	252-255
Schälmaschinen	256
Gemüseschneider	257
Trommelreibe	258
Fleischwölfe	259-261
Aufschnittmaschinen	262-263
Vakuumiergeräte	264-266
Schneidbretter	267
Thermometer	268-269
Flambierbrenner	306

Cafeteria / Bar



Eis-Crusher	146
Cerealienspender	248
Buffetvitrienen	249
Eismaschine	270
Saftpressen	271, 272
Bag-In-Box Kühler	274
Mixer	272, 273, 275-277
Waffeleisen	278-279
Crêpegeräte	280
Kaffeemaschinen	281-293
Milchaufschäumer	288
Heißwasser-Spender	295, 296
Glühweintöpfe	296, 297
Plakatständer	307

Terrasse



Stand- / Tischgrill	307
Terrassenheizer	312-313
Ascher	314
Tische / Bänke	315
Insektenvernichter	316-317

Hotel-Equipment



Kofferbock	311
Schuhputzmaschine	311
Händetrockner	318
Papiertuchspender	318
Seifenspender	319

WICHTIGE INFORMATIONEN

Die Durchführung der Leistungen erfolgt zu unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette).

Technische Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.
Alle Preise in EURO zzgl. gesetzl. MwSt.

Reparaturen an Kleingeräten:

Kleingeräte müssen grundsätzlich zur Reparatur in das Werk geschickt werden bzw. zu Ihrem Fachhandelspartner gebracht werden.

Wir bieten Ihnen für viele unserer Produkte einen deutschlandweiten Vor-Ort-Service. Die entsprechenden Produkte sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet. 

Für weitere Fragen stehen Ihnen unsere Vertriebsmitarbeiter gerne zur Verfügung.



Aktuelle Informationen über neue Produkte und Aktionen finden Sie unter: www.bartscher.de

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Großküchentechnik von Bartscher bedeutet:

- ✓ Bekannte Marke
- ✓ Solide Qualität und guter Service
- ✓ Umfangreiches Produktsortiment
- ✓ Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

Bereits zum 4. Mal in Folge sind wir mit dem begehrten Leserpreis „BEST of Market“ in Service, Qualität und Preis-Leistung ausgezeichnet worden. Dafür danken wir unseren Kunden sehr. Für uns ist es eine große Anerkennung und Antrieb zugleich, immer unser Bestes zu geben.

Die Liste der Preise ist lang: Die Leser der Fachzeitschriften „first class“, „GVmanager“ und „24 Stunden Gastlichkeit“ wählten uns 2012 in der Kategorie „Gartechnik“ auf den 3. Platz, während wir im Jahr 2013, 2014 und 2015 den 1. Platz in der Kategorie „Küchenhelfer“ belegten.



Qualität zahlt sich aus

Auch das ETM-Testmagazin bewertet wiederholt unsere Produkte sehr positiv. So wurde beispielsweise unsere Aufschnittmaschine 220 oder auch der Fleischwolf FW10 mit „GUT“ und unser Kontaktgrill mit „SEHR GUT“ ausgezeichnet. Die Bartscher Ceran-Grillplatte GP1200 ging als Sieger in der Kategorie „Preis-/Leistungsverhältnis“ hervor.



Einstiegs-Herde - Die Bartscher-Herde der Einstiegsreihe vereinen den Komfort der „Großen“ - platzsparend auf fünf Kochstellen, kombiniert mit einem geräumigen Multifunktions-Backofen. Eine ideale Kochlösung überall dort, wo Sie Ihre Gäste zu besonderen Gelegenheiten oder immer wiederkehrenden Veranstaltungen mit leckeren Gerichten versorgen möchten, z.B. in Kleingastronomie, Vereinshäusern oder für den ambitionierten Hobbykoch.

- ✓ Gasherd aus CNS 18/10
- ✓ Gusseisenroste
- ✓ Gasbrenner mit Zündsicherung
- ✓ Elektronische Einhandzündung
- ✓ Füße höhenverstellbar
- ✓ Elektro-Umluftbackofen mit Grill
- ✓ Backofentür 2-fach-Verglasung
- ✓ Backofen emailliert
- ✓ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt

5 Flammen Gasherd*

Maße: B 900 x T 600 x H 850-900 mm
5 Gasbrenner: 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3 kW / 1 x 3,7 kW

Elektro-Umluftbackofen

Backofenvolumen: 105 Liter, B 690 x T 400 x H 340 mm
Temperaturbereich: 60 °C bis 250 °C

Anschlusswert: Gas 11,2 kW
Anschlusswert: Elektro 2,75 kW / 230 V 50 Hz
Inklusive 1 Rost, 1 Backblech

Gewicht: 72,2 kg

GTIN 4015613585611

Art.-Nr. 1509851

Euro 1.298,-



Backblech

Maße: B 682 x T 408 x H 27 mm

Gewicht: 1,89 kg

GTIN 4015613658612

Art.-Nr. 150988

Euro 32,-

Backofenrost

Maße: B 684 x T 404 x H 40 mm

Gewicht: 1,19 kg

GTIN 4015613586533

Art.-Nr. 150986

Euro 19,-



Eingestellt auf Erdgas H

- ✓ Ceranherd aus CNS 18/10
- ✓ Glaskeramikfeld
- ✓ Edelstahlfüße höhenverstellbar
- ✓ Multifunktionsbackofen mit Grill und Timer
- ✓ Backofentür 3-fach-Verglasung
- ✓ Backofenbeleuchtung
- ✓ Edelstahlgriffe
- ✓ Backofen mit schwarzer Email

5 Felder Ceranherd*

Maße: B 900 x T 600 x H 890-910 mm

Gesamtanschlusswert: 11,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

5 Kochfelder:

1x Zweikreiskochfeld: Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW

Mittlere Bräterzone: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW

1 x Kochfeld Ø 210 mm, 2,2 kW

2 x Kochfeld Ø 145 mm à 1,2 kW

Multifunktionsbackofen, 2,5 kW

Backofenvolumen: 100 Liter, B 635 x T 435 x H 360 mm

Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C

Gewicht: 76 kg

GTIN 4015613469621

Art.-Nr. 155660

Euro 2.479,-



Backblech

Maße: B 587 x T 376 x H 20 mm

Gewicht: 1,14 kg

GTIN 4015613658650

Art.-Nr. 150956

Euro 52,-

Backofenrost

Maße: B 666 x T 360 x H 19 mm

Gewicht: 1,01 kg

GTIN 4015613656557

Art.-Nr. 150606

Euro 21,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Gasherde - Profi-Kochen mit Gas

Die Vorteile für den Einsatz eines Gasherds sprechen für sich: Die Flamme lässt sich exakt regulieren, die Hitze ist sofort verfügbar, das Garen auf den Punkt gelingt bestens und nahezu alle Topfformen - von der Pfanne, über Töpfe bis zum Wok - sind leicht einzusetzen.

In der Bartscher Serie MFG sind leistungsstarke Gasherde zusammen gestellt, die es in sich haben: eine anwenderfreundliche Pilotflamme, die massiven Gussroste halten annähernd jeder Kochbelastungsprobe stand, die Brennstellen sind optimal angeordnet, so dass ambitionierte Köche bis zu sechs Töpfe und Pfannen gleichzeitig einsetzen können.

Mit einer Leistung von 3,5 und 6,0 kW sorgen die Brenner für „ordentlich Feuer“ unter den Töpfen - und dabei wird die Wärme gleichmäßig verteilt. Dazu fasst der geräumige Elektrobackofen Einsätze im 2/1-GN-Format. Nach dem großen Einsatz sind Herd und Ofen dank der hochwertigen Ausstattung leicht zu reinigen. Profi-Kochen leicht gemacht.



Gasherde MFG

- ✓ Gasherde aus Edelstahl
- ✓ Schwere Gusseisenroste
- ✓ Gasbrenner mit Zündsicherung
- ✓ Manuelle Zündung
- ✓ Pilotflamme
- ✓ Elektrobackofen 2/1 GN
- ✓ Edelstahlfüße höhenverstellbar
- ✓ Edelstahlgriffe
- ✓ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



4 Flammen Gasherde MFG 7340 mit Elektrobackofen 2/1 GN

Maße: B 800 x T 700 x H 910-955 mm
Anschlusswert: Gas 19,0 kW
4 Kochstellen: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

Elektrobackofen 2/1 GN

Ober-/Unterhitze, Wrasenabzug
B 650 x T 580 x H 260 mm
6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Inklusive 1 Rost

Gewicht: 108,4 kg
GTIN 4015613632315

Art.-Nr. 1582001
Euro 2.598,-



GN-Blech 2/1 GN

Maße: B 650 x T 530 x H 20 mm
Gewicht: 2,7 kg
GTIN 4015613271699

Art.-Nr. A101181
Euro 39,-

Rost 2/1 GN

Maße: B 650 x T 530 x H 10 mm
Gewicht: 1,93 kg
GTIN 4016098175267

Art.-Nr. A101092
Euro 46,-



Eingestellt auf Erdgas H

B	A
A	B



A 3,5 kW
B 6,0 kW

19,0 kW Gesamtleistung



6 Flammen Gasherde MFGO 7060 mit offenem Unterbau

Maße: B 1200 x T 700 x H 910-955 mm
 Anschlusswert: Gas 28,5 kW
 6 Kochstellen: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
 Gewicht: 79,2 kg
 GTIN 4015613635033
Art.-Nr. 1582101
Euro 2.398,-



B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW
 B 6,0 kW

28,5 kW Gesamtleistung



Eingestellt auf Erdgas H

6 Flammen Gasherde MFG 7360 mit Elektrobackofen 2/1 GN und offenem Unterbau

Maße: B 1200 x T 700 x H 910-955 mm
 Anschlusswert: Gas 28,5 kW
 6 Kochstellen: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
Elektrobackofen 2/1 GN
 Ober-/Unterhitze, Wrasenabzug
 B 650 x T 580 x H 260 mm
 6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Offener Unterbau B 352 x T 535 x H 380 mm
 Inklusive 1 Rost
 Gewicht: 129,4 kg
 GTIN 4015613635040
Art.-Nr. 1582201
Euro 3.119,-



GN-Blech 2/1 GN

Maße: B 650 x T 530 x H 20 mm
 Gewicht: 2,7 kg
 GTIN 4015613271699
Art.-Nr. A101181
Euro 39,-

Rost 2/1 GN

Maße: B 650 x T 530 x H 10 mm
 Gewicht: 1,93 kg
 GTIN 4016098175267
Art.-Nr. A101092
Euro 46,-



Eingestellt auf Erdgas H



Serie 600 Imbiss

Leistungsstarke Kochgeräte durch praktische Modulbauweise mit geringem Platzbedarf.

Aufbau und Ausstattung der Kochzeile nach Ihren Bedürfnissen.

Geräte aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/10 stehen für lange Lebensdauer bei kompakter Ausführung.

- ✓ Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 600 mm, Module 400 mm oder 600 mm breit
- ✓ Klein in den Dimensionen
- ✓ Durch Modulbauweise leicht kombinierbar
- ✓ Variable Anordnung der Unterbauten
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Geräte auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- ✓ Optimale Energieausnutzung
- ✓ Perfekt in der Funktion
- ✓ Leichte Reinigung
- ✓ Schönes Design
- ✓ Serie auch für Thekenaufsatzhaube geeignet
- ✓ Geräteverbindung mit Klemmstegen



- ✓ 3,5 kW Brenner (vorne)
6,0 kW Brenner (hinten)

- ✓ Geräteverbindung mit
Klemmstegen



- ✓ Auf kleinstem Raum
eine leistungsfähige
Snackeinrichtung

- ✓ Aufsatzhauben
für Serie 600 Imbiss
auf Anfrage lieferbar





4 Flammen Gasherd mit Elektro-Multifunktionsbackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm
Anschlusswert Gas: 19,0 kW
4 Kochstellen:
2 x 3,5 kW Brenner (vorne)
2 x 6,0 kW Brenner (hinten)
mit Zündflamme

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 315 mm, 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 58,5 kg

GTIN 4015613547510

Art.-Nr. 1315563

Euro 2.489,-



Eingestellt auf Flüssiggas

4 Platten Elektroherd mit Elektro-Multifunktionsbackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm
4 Kochplatten à 2,0 kW, Ø 185 mm
Anschlusswert: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 315 mm, 2,2 kW
Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 58 kg

GTIN 4015613547527

Art.-Nr. 131764

Euro 2.319,-



4 Felder Ceranherd mit Elektro-Multifunktionsbackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm
4 Kochfelder:
2x 2,5 kW, Ø 230 mm
1x 1,8 kW, Ø 180 mm
1x 1,2 kW, Ø 145 mm
Anschlusswert: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 315 mm, 2,2 kW
Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 58 kg

GTIN 4015613547534

Art.-Nr. 132870

Euro 3.479,-



Backblech

Maße: B 444 x T 362 x H 34 mm

Gewicht: 1,02 kg

GTIN 4015613658667

Art.-Nr. 132646

Euro 34,-

Backofenrost

Maße: B 443 x T 350 x H 10 mm

Gewicht: 0,46 kg

GTIN 4015613658674

Art.-Nr. 132647

Euro 25,-



 Geräte eingestellt auf Flüssiggas

2 Flammen Gasherd

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 9,5 kW
1 x 3,5 kW Brenner (vorne)
1 x 6,0 kW Brenner (hinten)
mit Zündflamme
Gewicht: 19,5 kg
GTIN 4015613547541
Art.-Nr. 1317433
Euro 929,-



4 Flammen Gasherd

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 19,0 kW
2 x 3,5 kW Brenner (vorne)
2 x 6,0 kW Brenner (hinten)
mit Zündflamme
Gewicht: 30,3 kg
GTIN 4015613547558
Art.-Nr. 1317463
Euro 1.389,-



2 Platten Elektroherd

B 400 x T 600 x H 290 mm
Blitzkochplatten à 2 kW: Ø 180 mm
Anschlusswert: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
Gewicht: 16,6 kg
GTIN 4015613309989
Art.-Nr. 131722
Euro 698,-



4 Platten Elektroherd

B 600 x T 600 x H 290 mm
Blitzkochplatten à 2 kW: Ø 180 mm
Anschlusswert: 8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Gewicht: 29,6 kg
GTIN 4015613310008
Art.-Nr. 131734
Euro 1.109,-



C
B

B	C
C	A

2 Platten Ceranherd

B 400 x T 600 x H 290 mm
Kochfeld: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
Anschlusswert: 4,3 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Gewicht: 17 kg
GTIN 4015613418193
Art.-Nr. 131800
Euro 1.479,-



4 Platten Ceranherd

B 600 x T 600 x H 290 mm
Kochfeld: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Gewicht: 25 kg
GTIN 4015613418209
Art.-Nr. 131850
Euro 2.289,-



A 1,2 kW
B 1,8 kW
C 2,5 kW



Elektro-Wasserbad

B 400 x T 600 x H 290 mm

Beckengröße:

3 x 1/4 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Gewicht: 17,6 kg

GTIN 4015613310084

Art.-Nr. 131760

Euro 998,-



Lieferung ohne GN-Behälter
und ohne Zwischensteg

Elektro-Wasserbad

B 600 x T 600 x H 290 mm

Beckengröße:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Gewicht: 28 kg

GTIN 4015613310091

Art.-Nr. 131770

Euro 1.269,-



Arbeitselement

B 400 x T 600 x H 290 mm

mit Schublade B 320 x T 480 x H 180 mm

Gewicht: 28 kg

GTIN 4015613548005

Art.-Nr. 131905

Euro 549,-



Arbeitselement

B 600 x T 600 x H 290 mm

mit Schublade B 520 x T 480 x H 180 mm

Gewicht: 30 kg

GTIN 4015613548012

Art.-Nr. 131915

Euro 629,-





Elektro-Fritteuse mit 1 x 6 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
mit festem Heizelement
Gewicht: 17,8 kg
GTIN 4015613309699

Art.-Nr. 131306
Euro 1.098,-



Ersatzkorb 6L

B 190 x T 270 x H 120 mm
Gewicht: 0,75 kg
GTIN 4015613658681

Art.-Nr. 131308
Euro 66,-



Elektro-Fritteuse mit 2 x 6 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
mit festem Heizelement
Gewicht: 29 kg
GTIN 4015613433264

Art.-Nr. 131413
Euro 1.909,-



Elektro-Fritteuse mit 1 x 8 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
mit herauschwenkbarem Heizelement
Gewicht: 21 kg
GTIN 4015613433240

Art.-Nr. 131415
Euro 1.539,-



Ersatzkorb 8L klein

B 110 x T 280 x H 100 mm
Gewicht: 0,62 kg
GTIN 4015613658704

Art.-Nr. 131418
Euro 72,-

Ersatzkorb 8L groß

B 225 x T 275 x H 100 mm
Gewicht: 0,8 kg
GTIN 4015613658711

Art.-Nr. 131419
Euro 82,-

Elektro-Fritteuse mit 2 x 8 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
mit herauschwenkbarem Heizelement
Gewicht: 34 kg
GTIN 4015613433257

Art.-Nr. 131425
Euro 2.519,-





Gas-Fritteuse mit 1 x 8 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,7 kW
Gewicht: 25 kg
GTIN 4015613433028
Art.-Nr. 1315113
Euro 1.879,-



Ersatzkorb 8L klein

B 115 x T 290 x H 120 mm
Gewicht: 0,69 kg
GTIN 4015613658728
Art.-Nr. 131514
Euro 62,-

Ersatzkorb 8L groß

B 227 x T 290 x H 120 mm
Gewicht: 0,99 kg
GTIN 4015613658735
Art.-Nr. 131515
Euro 83,-

Gas-Fritteuse mit 2 x 8 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 13,4 kW
Gewicht: 42 kg
GTIN 4015613433271
Art.-Nr. 1315213
Euro 3.179,-



Fett-Entsorgungsbehälter
Frittierfett-Filter
siehe Katalogseite 188, 189

Gas-Lavasteingrill

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 7,3 kW
höhenverstellbarer Grillrost
Gewicht: 49 kg
GTIN 4015613309972
Art.-Nr. 1317003
Euro 2.059,-



Lavasteine

7 kg Beutel
GTIN 4015613182049
Art.-Nr. 100611
Euro 49,-



✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Elektro-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 400 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 390 x 440 mm
Anschlusswert: 3,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Gewicht: 29,2 kg
GTIN 4015613547572

Art.-Nr. 132115
Euro 1.798,-



Elektro-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 590 x 440 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert: 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Gewicht: 47 kg
GTIN 4015613547589

Art.-Nr. 132125
Euro 2.149,-



Elektro-Griddleplatte 1/2 glatt 1/2 gerillt

B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 590 x 440 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert: 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Gewicht: 45 kg
GTIN 4015613547596

Art.-Nr. 132255
Euro 1.949,-



Verschluss-Stopfen

Material: Kunststoff, weiß
Maße: Ø 40 mm, Höhe 50 mm
Gewicht: 0,065 kg
GTIN 4015613632384

Art.-Nr. 132257
Euro 39,-

Kombi-Kratzer

für alle Stahlplatten und Roste
Klinge austauschbar
Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613605500

Art.-Nr. 529712
Euro 12,50



Ersatzklinge Kombi-Kratzer

Gewicht: 0,004 kg
GTIN 4015613658377

Art.-Nr. 529723
Euro 3,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas

Gas-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 400 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 390 x 440 mm
Anschlusswert: 4,6 kW
Gewicht: 33,2 kg
GTIN 4015613547602

Art.-Nr. 1311413
Euro 1.998,-



Gas-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 590 x 440 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert: 7,6 kW
Gewicht: 49 kg
GTIN 4015613547619

Art.-Nr. 1311813
Euro 2.359,-



Unterbau mit 2 Schubladen

B 400 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Schublade: 309 x 500 x 150 mm
 Gewicht: 21 kg
 GTIN 4015613310190
Art.-Nr. 131954
Euro 859,-



Geräteverbindungs-Leiste

GTIN 4015613323787
Art.-Nr. 132060
Euro 29,-



Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 400 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 13,5 kg
 GTIN 4015613310138
Art.-Nr. 131924
Euro 389,-

Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 600 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 16 kg
 GTIN 4015613310145
Art.-Nr. 131926
Euro 419,-

Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 800 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 19 kg
 GTIN 4015613548067
Art.-Nr. 131925
Euro 509,-



Unterbau mit Flügeltür und Zwischenboden

B 400 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 16 kg
 GTIN 4015613310169
Art.-Nr. 131944
Euro 515,-

Unterbau mit Flügeltür und Zwischenboden

B 600 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 20 kg
 GTIN 4015613310176
Art.-Nr. 131946
Euro 598,-

Unterbau mit Flügeltüren und Zwischenboden

B 1000 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 29 kg
 GTIN 4015613310183
Art.-Nr. 131940
Euro 849,-



Serie 650 Snack

Eine Kochserie für die Profi-Küche.

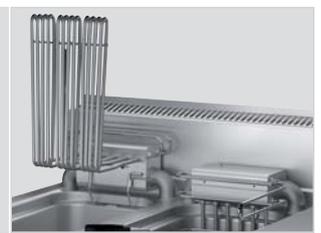
Sie zeichnet sich aus durch optimale Energieausnutzung, leistungsstarke Geräte und hohe Reinigungsfreundlichkeit. Die Modulbauweise ist leicht kombinierbar und variabel in der Anordnung. Der Geräteaufbau ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10.

- ✓ Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 650 mm, Höhe 870 mm (inkl. Unterbau)
- ✓ Aufsatzgeräte Breite 400 mm, 600 mm oder 700 mm, Aufsatzgeräte Höhe ohne Kamin 295 mm
- ✓ Modulbauweise, maßgerecht und leicht kombinierbar
- ✓ Variable Anordnung der Unterbauten
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Geräte auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- ✓ Optimale Energieausnutzung
- ✓ Robuste Bauart
- ✓ Praktische Funktionalität, leichte Reinigung
- ✓ Attraktives Aussehen
- ✓ Ideale Serie auch für den Einsatz von Thekenaufsatzhauben
- ✓ Geräteverbindung mit Klemmstegen



- ✓ Leistungsstarke Geräte für geringen Platzbedarf

- ✓ Elektro-Fritteuse mit herauschwenkbarem Heizelement



- ✓ Geräteverbindung mit Klemmstegen

- ✓ Snack-Hauben für Snack-Geräte 650 mm tief auf Anfrage lieferbar





4 Flammen Gasherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 700 x T 650 x H 870 mm
Anschlusswert Gas: 18,0 kW
4 Brenner: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
mit Zündflamme

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 570 x T 490 x H 295 mm
4,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Regelbereich: 110 °C bis 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech

Gewicht: 71,8 kg
GTIN 4015613548760
| Art.-Nr. 1151143
| Euro 2.759,-



 Eingestellt
auf Flüssiggas



4 Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 700 x T 650 x H 870 mm
Gesamtanschlusswert: 12,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 Kochplatten:
2 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 mm

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 570 x T 490 x H 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Regelbereich: 110 °C bis 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech

Gewicht: 70 kg
GTIN 4015613548791
| Art.-Nr. 115058
| Euro 2.598,-



4 Felder Ceranherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 700 x T 650 x H 870 mm
Gesamtanschlusswert: 12,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 Kochzonen:
2 x 2,5 kW, Ø 220 mm
1 x 1,8 kW, Ø 180 mm
1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 570 x T 490 x H 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Regelbereich: 110 °C bis 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech

Gewicht: 64 kg
GTIN 4015613548814
| Art.-Nr. 115059
| Euro 3.359,-



Backblech

Maße: B 530 x T 490 x H 35 mm
Gewicht: 2,24 kg
GTIN 4015613559339
| Art.-Nr. 115805
| Euro 152,-

Backofenrost

Maße: B 530 x T 490 x H 47 mm
Gewicht: 1,71 kg
GTIN 4015613559322
| Art.-Nr. 105804
| Euro 61,-



6 Flammen Gasherd mit Gasbackofen und neutralem Schrankelement

B 1100 x T 650 x H 870 mm
 Anschlusswert Gas: 32 kW
 6 Brenner: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
 mit Zündflamme
Gasbackofen: B 570 x T 530 x H 295 mm, 5 kW
 Regelbereich: 140 °C bis 280 °C
 Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
 Gewicht: 100 kg
 GTIN 4015613548869

Art.-Nr. 1151163
Euro 3.598,-



Backblech

Maße: B 530 x T 490 x H 35 mm
 Gewicht: 2,24 kg
 GTIN 4015613559339

Art.-Nr. 115805
Euro 152,-

Backofenrost

Maße: B 530 x T 490 x H 47 mm
 Gewicht: 1,71 kg
 GTIN 4015613559322

Art.-Nr. 105804
Euro 61,-



2 Flammen Gasherd

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Anschlusswert: 9,0 kW
 2 Brenner: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW
 mit Zündflamme
 Gewicht: 17 kg
 GTIN 4015613548906

Art.-Nr. 1151023
Euro 898,-



4 Flammen Gasherd

B 700 x T 650 x H 295 mm
 Anschlusswert: 18,0 kW
 4 Brenner: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
 mit Zündflamme
 Gewicht: 32,2 kg
 GTIN 4015613548920

Art.-Nr. 1151033
Euro 1.329,-



2 Platten Elektroherd

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Anschlusswert: 4,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 2 Kochplatten:
 1 x 2,6 kW Ø 220 mm
 1 x 1,5 kW Ø 180 mm
 Gewicht: 17,35 kg
 GTIN 4015613548937

Art.-Nr. 115005
Euro 779,-



4 Platten Elektroherd

B 700 x T 650 x H 295 mm
 Anschlusswert: 8,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 Kochplatten:
 2 x 2,6 kW Ø 220 mm
 2 x 1,5 kW Ø 180 mm
 Gewicht: 30,6 kg
 GTIN 4015613548944

Art.-Nr. 115007
Euro 1.209,-





Induktionsherd mit einer Kochstelle

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Glasfeld B 348 x T 512 mm
Induktionsspule Ø 220 mm
Gewicht: 24 kg
GTIN 4015613548951

Art.-Nr. 115090
Euro 3.798,-



Induktionsherd mit 2 Kochstellen

B 700 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Glasfeld B 648 x T 512 mm, 2 x 5 kW
Induktionsspulen Ø 220 mm
Gewicht: 42,6 kg
GTIN 4015613548968

Art.-Nr. 115095
Euro 6.598,-



Induktionswok

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert:
5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Ceran Cuvette: Ø 300 mm
Gewicht: 24,2 kg
GTIN 4015613548975

Art.-Nr. 115099
Euro 4.389,-



Stahl-Wokpfanne
Ø 360 mm
Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613371313
Art.-Nr. A105960
Euro 125,-



Wokpfanne CNS 18/10
Ø 380 mm
Gewicht: 1,8 kg
GTIN 4015613371320
Art.-Nr. A105961
Euro 225,-

Elektro-Bain-Marie 1/1 GN, 150 mm tief

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Wasserablaufhahn
Gewicht: 15 kg
GTIN 4015613548982

Art.-Nr. 115111
Euro 1.109,-



Elektro-Bain-Marie 1/1 GN + 2 x 1/4 GN, 150 mm tief

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Wasserablaufhahn
Gewicht: 18,6 kg
GTIN 4015613548999

Art.-Nr. 115112
Euro 1.439,-





Elektro-Rostbräter

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 4,08 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
1 Heizzone, Bratfläche 250 x 420 mm
Fettauffangbecken, welches mit Wasser gefüllt werden kann
Gewicht: 21,8 kg
GTIN 4015613549002

Art.-Nr. 115137
Euro 1.898,-



Elektro-Rostbräter

B 800 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 8,16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 Heizzonen, Bratfläche 540 x 420 mm
Fettauffangbecken, welches mit Wasser gefüllt werden kann
Gewicht: 35 kg
GTIN 4015613632438

Art.-Nr. 115141
Euro 2.849,-



Elektro-Schaschlik- bzw. Bratpfanne

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Edelstahlpfanne: B 310 x T 505 x H 100 mm
Inhalt: 12,5 Liter
Gewicht: 22,7 kg
GTIN 4015613549033

Art.-Nr. 115245
Euro 1.649,-



 Geräte eingestellt auf Flüssiggas

Gas-Lavasteingrill

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 7,0 kW
Grillfläche: B 330 x T 580 mm
Gewicht: 36 kg
GTIN 4015613549040

Art.-Nr. 1151583
Euro 1.679,-



Gas-Lavasteingrill

B 800 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 14,0 kW
mit 2 Heizzonen
Grillfläche: B 660 x T 580 mm
Gewicht: 69,2 kg
GTIN 4015613549057

Art.-Nr. 1151593
Euro 2.349,-



Lavasteine

7 kg Beutel
GTIN 4015613182049
Art.-Nr. 100611
Euro 49,-

✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung



Elektro-Griddleplatte glatt

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 396 x T 555 mm
 Anschlusswert: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 36 kg
 GTIN 4015613549125

Art.-Nr. 115108
 Euro 1.449,-



Gas-Griddleplatte glatt

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 396 x T 555 mm
 Anschlusswert: 5,0 kW
 Gewicht: 38 kg
 GTIN 4015613549156

Art.-Nr. 1152163
 Euro 1.489,-



Kombi-Kratzer

für alle Stahlplatten und Roste
 Klinge austauschbar
 Gewicht: 0,2 kg
 GTIN 4015613605500

Art.-Nr. 529712
 Euro 12,50



Ersatzklinge Kombi-Kratzer

Gewicht: 0,004 kg
 GTIN 4015613658377

Art.-Nr. 529723
 Euro 3,-



Verschluss-Stopfen

Kunststoff, hitzebeständig
 B 70 x T 118 x H 90 mm
 Gewicht: 0,15 kg
 GTIN 4015613588346

Art.-Nr. 115107
 Euro 109,-

Elektro-Griddleplatte glatt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 51 kg
 GTIN 4015613549132

Art.-Nr. 115109
 Euro 1.979,-



Gas-Griddleplatte glatt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 10,0 kW
 Gewicht: 54 kg
 GTIN 4015613549163

Art.-Nr. 1152173
 Euro 1.949,-



Elektro-Griddleplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 51 kg
 GTIN 4015613549149

Art.-Nr. 115120
 Euro 2.049,-



Gas-Griddleplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 10,0 kW
 Gewicht: 54 kg
 GTIN 4015613549170

Art.-Nr. 1152093
 Euro 1.998,-



Geräte eingestellt
 auf Flüssiggas



Elektro-Fritteuse

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Inhalt 10 Liter
mit **herausschwenkbarem**
Heizelement zur leichteren Reinigung
Gewicht: 20,1 kg
GTIN 4015613549071

Art.-Nr. 115204
Euro 1.398,-



Ersatzkorb 10L für Elektro-Fritteusen

Korbmaß B 180 x T 305 x H 110 mm
Gewicht: 0,9 kg
GTIN 4015613658759

Art.-Nr. 158610
Euro 72,-

Elektro-Fritteuse

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Inhalt 2 Becken à 10 Liter
mit **herausschwenkbarem**
Heizelement zur leichteren Reinigung
Gewicht: 32 kg
GTIN 4015613549088

Art.-Nr. 115205
Euro 2.298,-



Fett-Entsorgungsbehälter
Frittierfett-Filter
siehe Katalogseite 188, 189



Gas-Fritteuse

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 7,0 kW
Inhalt 8 Liter
Gewicht: 24,6 kg
GTIN 4015613549101

Art.-Nr. 1152183
Euro 1.849,-



Ersatzkorb 8L für Gas-Fritteusen

Korbmaß B 200 x T 350 x H 110 mm
Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613665313

Art.-Nr. 158616
Euro 65,-

Gas-Fritteuse

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 14,0 kW
Inhalt 2 Becken à 8 Liter
Gewicht: 42,4 kg
GTIN 4015613549118

Art.-Nr. 1152193
Euro 3.098,-



 Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Elektro-Warmhaltegerät für Pommes Frites

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Keramik-Heizstrahler
Beckengröße: 1/1 GN
Gewicht: 19,6 kg
GTIN 4015613549095
Art.-Nr. 115115
Euro 1.029,-



Elektro-Nudelkocher

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Beckenmaß 490 x 340 x 180 mm
Wasserinhalt 28 Liter,
mit Wasserzulauf- und Ablaufhahn
Inklusive 3 Körbe
Gewicht: 29 kg
GTIN 4015613549064
Art.-Nr. 115138
Euro 2.398,-



Ersatzkorb für Elektro-Nudelkocher

Korbmaß B 145 x T 310 x H 125 mm
Gewicht: 1,2 kg
GTIN 4015613658773
Art.-Nr. 158612
Euro 82,-

Arbeitselement

B 400 x T 650 x H 295 mm
Gewicht: 12,8 kg
GTIN 4015613549224
Art.-Nr. 115116
Euro 398,-



Arbeitselement

B 600 x T 650 x H 295 mm
Gewicht: 21 kg
GTIN 4015613549217
Art.-Nr. 115113
Euro 455,-





Elektro-Multibräter

- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Abgerundete Wanne
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Pfanne aus CNS 18/10



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 1/1 GN, 150 mm tief
 B 400 x T 650 x H 870 mm
 Tiegelinhalt: 13 Liter
 B 320 x T 480 x H 92,5 mm
 Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 41 kg
 GTIN 4015613549187

Art.-Nr. 115155
Euro 2.698,-



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 1/1 GN, 150 mm tief
 B 600 x T 650 x H 870 mm
 Tiegelinhalt: 21 Liter
 B 520 x T 480 x H 92,5 mm
 Anschlusswert: 8,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 45 kg
 GTIN 4015613549194

Art.-Nr. 115157
Euro 3.259,-



Spülbecken

B 600 x T 650 x H 295 mm
 mit Spültischeinlochbatterie 1/2"
 Wasserablauf 1 1/2"
 Beckenmaße: B 500 x T 400 x H 150 mm
 Gewicht: 15,6 kg
 GTIN 4015613549200

Art.-Nr. 115114
Euro 969,-



Offener Unterbau
 B 400 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 10,6 kg
 GTIN 4015613432847
Art.-Nr. 112020
Euro 359,-



Offener Unterbau
 B 800 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 17,8 kg
 GTIN 4015613432861
Art.-Nr. 112022
Euro 479,-

Geräteverbindungs-Leiste

GTIN 4015613215785
Art.-Nr. 110036
Euro 53,-



Offener Unterbau
 B 600 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 12,2 kg
 GTIN 4015613432854
Art.-Nr. 112021
Euro 409,-

Offener Unterbau
 B 700 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 13,2 kg
 GTIN 4015613550237
Art.-Nr. 112121
Euro 425,-



Offener Unterbau
 B 1000 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 17,2 kg
 GTIN 4015613432878
Art.-Nr. 112023
Euro 545,-



Schublade 650, 2er-Set
 CNS 18/10
 2 Kunststoffeinsätze, je:
 B 325 x T 530 x H 140 mm
 Maße, je: B 400 x T 610 x H 390 mm
 Gewicht: 19 kg
 GTIN 4015613568621
Art.-Nr. 112029
Euro 769,-



Tür
 zu Unterbauten
 350 mm breit
 GTIN 4015613560014
Art.-Nr. 112027
Euro 137,-

Tür
 zu Unterbauten
 600 mm breit
 GTIN 4015613560007
Art.-Nr. 112026
Euro 219,-



Zwischenboden 400 mm
 GTIN 4015613432939
Art.-Nr. 112030
Euro 92,-

Zwischenboden 600 mm
 GTIN 4015613432946
Art.-Nr. 112031
Euro 108,-

Zwischenboden 700 mm
 GTIN 4015613560021
Art.-Nr. 112032
Euro 129,-



Serie 700 Classic

Eine absolut professionelle Serie aus robustem Chromnickelstahl 18/10.

Einfach unverwüstlich und bis ins Detail durchdacht.

Vom Standgeräteprogramm über Brückenbauweise bis zur Sockelbauvariante, für die leistungsfähige Profi-Küche mit höchsten Ansprüchen.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 700 mm, Höhe 850 - 900 mm
- ✓ Kompakte Bauart, funktionssicher
- ✓ Leichte Reinigung
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Geräte auf Erdgas H eingestellt, Flüssiggasdüsen und Erdgas L Düsen sind beigelegt
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Gasherde mit Zweikreisbrenner mit hohem Wirkungsgrad durch gleichmäßige Wärmeverteilung
- ✓ Hohe Wirtschaftlichkeit durch niedrigen Energieverbrauch
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Fritteusen mit großer Kaltzone
- ✓ Hygienische Geräteverbindung:
Die Geräte werden miteinander verblockt



- ✓ Optimale Leistung mittels Zweikreisbrenner

- ✓ Frontblende mit großen Bedienknäbeln



- ✓ Einfache Reinigung: Brennmulden mit herausnehmbarer Auffangschale

- ✓ Hygienische Geräteverbindung





2 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9,1 kW Gas
2 Kochstellen: 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
Gewicht: 42 kg
GTIN 4015613484228
Art.-Nr. 2851021
Euro 1.598,-



4 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 18,2 kW Gas
4 Kochstellen: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Gewicht: 71 kg
GTIN 4015613484235
Art.-Nr. 2851041
Euro 2.398,-



6 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 27,3 kW Gas
6 Kochstellen: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Gewicht: 100 kg
GTIN 4015613484242
Art.-Nr. 2851061
Euro 3.379,-



CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
GTIN 4015613520414
Art.-Nr. 285086
Euro 185,-

4 Flammen Gasherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 18,2 kW Gas
4 Kochstellen: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW / 400 V 50 Hz
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 115 kg
GTIN 4015613586885
Art.-Nr. 2852241W
Euro 4.149,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



4 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 25,7 kW Gas
4 Kochstellen:
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 7,5 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Gewicht: 115 kg
GTIN 4015613484259
Art.-Nr. 2852341
Euro 3.698,-



4 Flammen Gasherd mit Elektrobackofen 2/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 18,2 kW Gas
4 Kochstellen: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm,
5,4 kW / 400 V 50 Hz
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 132,4 kg
GTIN 4015613580722
Art.-Nr. 2852251W
Euro 4.359,-



6 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN und Neutralschrank

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 34,8 kW Gas
6 Kochstellen:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm,
7,5 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Neutralschrank
B 350 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 156 kg
GTIN 4015613484273
Art.-Nr. 2852361
Euro 4.698,-



6 Flammen Gasherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN und Neutralschrank

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 27,3 kW Gas
6 Kochstellen:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm,
3,6 kW / 400 V 50 Hz
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Neutralschrank
B 350 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 152 kg
GTIN 4015613586908
Art.-Nr. 2852461W
Euro 4.998,-



6 Flammen Gasherd mit großem Gasbackofen

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 40,3 kW Gas
6 Kochstellen: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Gasbackofen
B 1050 x T 530 x H 300 mm, 13 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Gewicht: 186 kg
GTIN 4015613484297
Art.-Nr. 2852261
Euro 4.959,-



CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
GTIN 4015613520414
Art.-Nr. 285086
Euro 185,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



**2 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 4,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 Kochfelder: Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
Gewicht: 32,6 kg
GTIN 4015613484358
Art.-Nr. 287410
Euro 2.449,-



**4 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochfelder: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
Gewicht: 50 kg
GTIN 4015613484365
Art.-Nr. 287420
Euro 3.459,-



**4 Felder Ceranherd
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 12,8 kW, 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochfelder: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 98 kg
GTIN 4015613586915
Art.-Nr. 287430W
Euro 5.198,-





2 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
5,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 Kochplatten: Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
Gewicht: 36 kg
GTIN 4015613484303
Art.-Nr. 286102
Euro 1.398,-



4 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
10,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten: Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
Gewicht: 50 kg
GTIN 4015613484310
Art.-Nr. 286104
Euro 1.898,-



✓ Eckige Kochplatten auf Anfrage lieferbar



6 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
6 Kochplatten: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
Gewicht: 75 kg
GTIN 4015613484327
Art.-Nr. 286106
Euro 2.498,-



4 Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten: Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW / 3 NAC 400 V
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 105,2 kg
GTIN 4015613586922
Art.-Nr. 286224W
Euro 3.898,-



4 Platten Elektroherd mit Elektrobackofen 2/1 GN

Ausführung wie vor, jedoch
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz
Gewicht: 106 kg
GTIN 4015613580715
Art.-Nr. 286234W
Euro 3.849,-





**6 Platten Elektroherd
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN
und Neutralschrank**

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 19,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 Kochplatten: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Neutralschrank B 350 x T 610 x H 400 mm

Gewicht: 165,2 kg
GTIN 4015613586939

Art.-Nr. 286246W
Euro 4.379,-



**4 Platten Elektroherd
mit eckigen Kochplatten
und Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW / 3 NAC 400 V 50 Hz
4 Kochplatten: 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C

Gewicht: 115,6 kg
GTIN 4015613586946

Art.-Nr. 286324W
Euro 4.679,-



**6 Platten Elektroherd
mit eckigen Kochplatten
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN
und Neutralschrank**

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 19,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 Kochplatten: 220 x 220 mm, 6 x 2,6 kW

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Neutralschrank B 350 x T 610 x H 400 mm

Gewicht: 155,5 kg
GTIN 4015613586953

Art.-Nr. 286346W
Euro 5.398,-





Induktionsherde

- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Niedrige Wärmeentwicklung
- ✓ Geringer Reinigungsaufwand
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Getrennt regelbare Heizzonen
- ✓ Kochfläche Schott Ceran



2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Gesamtanschlusswert: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Glasfeld 350 x 560 mm, 2 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 230 mm
 Gewicht: 51 kg
 GTIN 4015613488271
Art.-Nr. 286410
Euro 7.398,-



4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Gesamtanschlusswert: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Glasfeld 650 x 560 mm, 4 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 260 mm
 Gewicht: 85 kg
 GTIN 4015613488288
Art.-Nr. 286420
Euro 12.298,-



Elektro-Multibräter

- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Abgerundete Wanne
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Pfanne aus CNS 18/10



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 1/1 GN, 100 mm tief
 B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Gesamtanschlusswert: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Pfanne: B 300 x T 505 x H 110 mm
 Inhalt 12 Liter
 Gewicht: 52 kg
 GTIN 4015613488233
Art.-Nr. 286710
Euro 3.998,-



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 2/1 GN, 100 mm tief
 B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Gesamtanschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Pfanne: B 650 x T 505 x H 110 mm
 Inhalt 26 Liter
 Gewicht: 91,8 kg
 GTIN 4015613488240
Art.-Nr. 286720
Euro 5.698,-





Elektro-Wasserbad, 1 Becken mit Wassereinlaufhahn mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1 kW / 230 V 50 Hz
Beckengröße: 1/1 GN
Gewicht: 33 kg
GTIN 4015613484679

Art.-Nr. 286301
Euro 1.698,-



- ✓ Wasserbäder für GN-Behälter, 150 mm tief
- ✓ Die Lieferung aller Wasserbäder erfolgt ohne GN-Behälter



Elektro-Wasserbad, 1 Becken mit Wassereinlaufhahn mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz
Beckengröße: 2/1 GN
Gewicht: 48 kg
GTIN 4015613484686

Art.-Nr. 286302
Euro 2.349,-



Arbeitselement mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
1 Schublade B 313 x T 545 x H 150 mm
Gewicht: 35 kg
GTIN 4015613484716

Art.-Nr. 284804
Euro 1.169,-



Arbeitselement mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 44,2 kg
GTIN 4015613484709

Art.-Nr. 284007
Euro 1.279,-





Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 320 x T 445 mm
Gewicht: 44,2 kg
GTIN 4015613610962
| Art.-Nr. 286506
| Euro 2.449,-



Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 320 x T 445 mm
Gewicht: 46 kg
GTIN 4015613610979
| Art.-Nr. 286507
| Euro 2.349,-



Spritzschutz 740

Edelstahl
B 354 x T 470 x H 120 mm
Gewicht: 2,9 kg
GTIN 4015613638263
| Art.-Nr. 285071
| Euro 77,-



Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 720 x T 445 mm
Gewicht: 70,8 kg
GTIN 4015613610993
| Art.-Nr. 286508
| Euro 3.598,-



Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 720 x T 445 mm
Gewicht: 72 kg
GTIN 4015613611013
| Art.-Nr. 286509
| Euro 3.498,-



Verschluss-Stopfen

Material: Kunststoff, weiß
Maße: Ø 60 mm, Höhe 60 mm
Gewicht: 0,3 kg
GTIN 4015613626802
| Art.-Nr. 286099
| Euro 75,-



Spritzschutz 780

Edelstahl
B 716 x T 412 x H 125 mm
Gewicht: 3,05 kg
GTIN 4015613638270
| Art.-Nr. 285076
| Euro 92,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 7 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 320 x T 445 mm
Gewicht: 44,6 kg
GTIN 4015613610948

Art.-Nr. 2855061
Euro 2.398,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 7 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 320 x T 445 mm
Gewicht: 46,6 kg
GTIN 4015613610955

Art.-Nr. 2855071
Euro 2.298,-



Spritzschutz 740

Edelstahl
B 354 x T 470 x H 120 mm
Gewicht: 2,9 kg
GTIN 4015613638263

Art.-Nr. 285071
Euro 77,-

Kombi-Kratzer

für alle Stahlplatten und Roste
Klinge austauschbar

Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613605500

Art.-Nr. 529712
Euro 12,50



Ersatzklinge Kombi-Kratzer

Gewicht: 0,004 kg
GTIN 4015613658377

Art.-Nr. 529723
Euro 3,-

Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 720 x T 445 mm
Gewicht: 77,2 kg
GTIN 4015613610986

Art.-Nr. 2855081
Euro 3.498,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 720 x T 445 mm
Gewicht: 76,9 kg
GTIN 4015613611006

Art.-Nr. 2855051
Euro 3.398,-



Spritzschutz 780

Edelstahl
B 716 x T 412 x H 125 mm
Gewicht: 3,05 kg
GTIN 4015613638270

Art.-Nr. 285076
Euro 92,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Elektro-Standfritteuse

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 15 Liter
2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 46,6 kg
GTIN 4015613486208

Art.-Nr. 286917

Euro 2.449,-



Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 2 x 9 Liter
2 Körbe: B 110 x T 270 x H 150 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 51,6 kg
GTIN 4015613486222

Art.-Nr. 286925

Euro 3.649,-



Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 2 x 15 Liter
1 Korb: B 270 x T 278 x H 110 mm
2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 72 kg
GTIN 4015613486215

Art.-Nr. 286922

Euro 4.149,-



Ersatzkorb 7L

B 110 x T 255 x H 110 mm
Gewicht: 0,7 kg
GTIN 4015613488257

Art.-Nr. 286999

Euro 66,-

Ersatzkorb 15L

B 270 x T 278 x H 110 mm
Gewicht: 1,05 kg
GTIN 4015613488264

Art.-Nr. 286998

Euro 86,-

Ersatzkorb 9L

B 110 x T 270 x H 150 mm
Gewicht: 0,9 kg
GTIN 4015613529615

Art.-Nr. 286996

Euro 72,-



Elektro-Warmhaltegerät für Pommes Frites mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1 kW / 230 V 50 Hz
Keramik Heizstrahler
Beckengröße 1/1 GN
Gewicht: 33 kg
GTIN 4015613486253

Art.-Nr. 286626

Euro 2.169,-





Gas-Standfritteuse

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 15 kW Gas
 Beckeninhalt: 15 Liter
 2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 52,2 kg
 GTIN 4015613484556
Art.-Nr. 2859171
Euro 2.698,-



Gas-Standfritteuse mit 2 Becken

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 11,5 kW Gas
 Beckeninhalt: 2 x 7 Liter
 2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 52,9 kg
 GTIN 4015613486185
Art.-Nr. 2859251
Euro 3.598,-



Ersatzkorb 7L

B 110 x T 255 x H 110 mm
 Gewicht: 0,7 kg
 GTIN 4015613488257
Art.-Nr. 286999
Euro 66,-

Ersatzkorb 15L

B 270 x T 278 x H 110 mm
 Gewicht: 1,05 kg
 GTIN 4015613488264
Art.-Nr. 286998
Euro 86,-

Fett-Entsorgungsbehälter
 Frittierfett-Filter
 siehe Katalogseite 188, 189



Gas-Standfritteuse mit 2 Becken

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 30 kW Gas
 Beckeninhalt: 2 x 15 Liter
 1 Korb: B 270 x T 278 x H 110 mm
 2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 92,7 kg
 GTIN 4015613486192
Art.-Nr. 2859271
Euro 4.598,-



Die Installation ist nur mit
 Abgaskamin zugelassen.

für Kamin

B 295 x T 70 x H 940 mm
 GTIN 4015613486680
Art.-Nr. 285062
Euro 365,-



für Haube

B 300 x T 65 x H 995 mm
 GTIN 4015613489124
Art.-Nr. 2952720
Euro 195,-



Geräte eingestellt
 auf Erdgas H



Lieferung ohne Körbe

Elektro-Nudelkocher

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Inhalt: 24 Liter
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
 Gewicht: 46 kg
 GTIN 4015613484594
Art.-Nr. 286305
Euro 2.598,-



Gas-Nudelkocher

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 8,7 kW Gas
 Inhalt: 24 Liter
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
 Gewicht: 50 kg
 GTIN 4015613484563
Art.-Nr. 2853051
Euro 2.659,-



Nudelkorb 1/3 GN, lang

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
 B 140 x T 290 x H 200 mm
 Gewicht: 1,15 kg
 GTIN 4015613490489
Art.-Nr. 284123
Euro 159,-

Nudelkorb 1/3 GN

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
 B 290 x T 160 x H 200 mm
 Gewicht: 1,16 kg
 GTIN 4015613490465
Art.-Nr. 284113
Euro 165,-

Nudelkorb 1/6 GN

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
 B 140 x T 140 x H 200 mm
 Gewicht: 0,65 kg
 GTIN 4015613490472
Art.-Nr. 284116
Euro 105,-



Lieferung ohne Körbe

Elektro-Nudelkocher

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Inhalt: 2 x 24 Liter
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
 Gewicht: 74 kg
 GTIN 4015613484600
Art.-Nr. 286310
Euro 3.998,-



Gas-Nudelkocher

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 17,4 kW Gas
 Inhalt: 2 x 24 Liter
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
 Gewicht: 81,2 kg
 GTIN 4015613484587
Art.-Nr. 2853101
Euro 4.549,-





Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 9 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 höhenverstellbarer Grillrost (V-Rost) für Fleisch
 Grillfläche: B 350 x T 530 mm
 Gewicht: 54 kg
 GTIN 4015613486161
Art.-Nr. 2856201
Euro 2.649,-



Füllmenge Lavasteine 4,5 kg

Rundrost für Fisch

Edelstahl
 Gewicht: 5,2 kg
 GTIN 4015613527796
Art.-Nr. 285099
Euro 259,-



✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung

Lavasteine, 7 kg Beutel

GTIN 4015613182049
Art.-Nr. 100611
Euro 49,-



Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 18 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 höhenverstellbarer Grillrost (V-Rost) für Fleisch
 Grillfläche: B 750 x T 530 mm
 Gewicht: 76 kg
 GTIN 4015613486178
Art.-Nr. 2856301
Euro 3.449,-



Füllmenge Lavasteine 9 kg



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Kippbratpfannen

- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Edelstahl-Tiegel mit Duplex-Boden
- ✓ Thermostatische Regelung von 50 °C bis 300 °C
- ✓ Tiegelinhalt: 50 Liter
- ✓ Tiegelmaße: B 655 x T 385 mm
- ✓ Wasserzulaufbahn
- ✓ Aufklappbarer Scharnierdeckel



Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 110,8 kg
 GTIN 4015613611334
Art.-Nr. 286680
Euro 5.549,-



Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 12,5 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,05 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 130 kg
 GTIN 4015613611341
Art.-Nr. 2856801
Euro 5.859,-



Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 118,2 kg
 GTIN 4015613611358
Art.-Nr. 286610
Euro 5.749,-



Gas-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 12,5 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 125 kg
 GTIN 4015613611365
Art.-Nr. 2856011
Euro 5.998,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Kochkessel

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Indirekte Beheizung
- ✓ Mit automatischer Füllstandskontrolle
- ✓ Inhalt: 55 Liter - Nutzinhalt: 50 Liter
- ✓ Kesselinnenmaße: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
- ✓ Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"

Elektro-Kochkessel Indirekte Beheizung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Kesselinnenmaße: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
 Inhalt: 55 Liter
 Nutzinhalt: 50 Liter
 Anschlusswert: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"
 Gewicht: 95 kg
 GTIN 4015613577869
Art.-Nr. 286811
Euro 7.049,-



Gas-Kochkessel Indirekte Beheizung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Kesselinnenmaße: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
 Inhalt: 55 Liter
 Nutzinhalt: 50 Liter
 Anschlusswert: 15,5 kW Gas
 Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"
 Gewicht: 92 kg
 GTIN 4015613585239
Art.-Nr. 2858021
Euro 7.498,-



**Abgaskamin nur erforderlich,
wenn das Gerät nicht unter
einer Abzugshaube steht.**

Abzugskamin

B 544 x T 185 x H 1120 mm
 GTIN 4015613486666
Art.-Nr. 285060
Euro 549,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Grillplatte über 2 Kochstellen, Gusseisen gerillt

B 375 x T 575 x H 38 mm

Gewicht: 24,1 kg

GTIN 4015613486635

Art.-Nr. 285080

Euro 219,-



Brat- und Fortkochplatte über 2 Kochstellen Gusseisen glatt, mit Safrinne

B 375 x T 575 x H 38 mm

Gewicht: 22,3 kg

GTIN 4015613486642

Art.-Nr. 285083

Euro 219,-



Kleintopfring

Gewicht: 0,25 kg

GTIN 4015613486659

Art.-Nr. 285085

Euro 28,-



Tür für Unterbauten für Rechts- und Linksanschlag

B 395 x T 80 x H 460 mm

Gewicht: 3,4 kg

GTIN 4015613486604

Art.-Nr. 285050

Euro 209,-

2 Schubladen

B 395 x T 660 x H 455 mm

Gewicht: 17 kg

GTIN 4015613530642

Art.-Nr. 284401

Euro 1.059,-

Für die Modelle Art.-Nr.:

287410, 286102, 286106, 286410

284804, 286626



Lenkrollen 4S700

für die Geräte der Serie 700 Classic

4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern

Rollen: Kunststoff, gummibeschichtet, schwarz, Ø 100 mm

Tragfähigkeit, je: bis max. 100 kg

Maße, je: B 85 x T 170 x H 121 mm

Gewicht: 2,91 kg

GTIN 4015613665986

Art.-Nr. 285088

Euro 209,-



Heizung für Teller-Wärmeschrank

B 95 x T 280 x H 310 mm

Anschlusswert: 230 V / 2 kW

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613486758

Art.-Nr. 296065

Euro 598,-

So individuell Ihr Küchenbetrieb ist, so variabel ist die Bartscher Serie 700 Classic

Eine Serie — Drei Varianten



Sockelbau

Ihre Küche ist bereits mit einem gefliesten Sockel ausgestattet?
 Sie suchen dabei nach Kochblockvarianten, die gleichzeitig individuelle Unterbaumöglichkeiten bieten?
 Sie brauchen eine kompakte Küchenlösung?

Dann ist die Sockelbau-Ausstattung der Bartscher Serie 700 genau die richtige Lösung. Auf dem bauseitigen Sockel lassen sich die einzelnen Geräte bestens miteinander kombinieren.

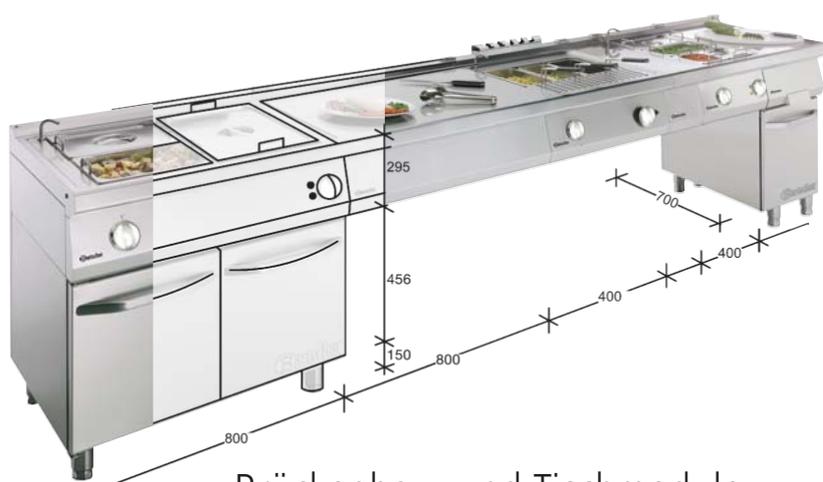
Ceran- oder Gasherd, Griddleplatte, Fritteuse oder Multibräter:
 Die Auswahl an Elementen ist groß und variabel und kann perfekt auf Ihre Bedürfnisse hin individuell geplant werden.

Beim Aufbau werden dann die Geräte fest miteinander verbunden und stabil verblockt. Dabei lassen sich die Gas- oder Elektrogeräte beliebig durch verschiedene Unterbauelemente ergänzen.

Wählen Sie als optionales Zubehör zwischen leichtgängigen Schubladen oder praktischen Schränken, ganz so, wie es für Ihre Anforderungen am besten ist.

Durch die kompakte Bauweise ist die Kucheneinrichtung besonders gut zu reinigen - Hygiene wird hier groß geschrieben.

Das reichhaltige Zubehör wurde von Profis für Profis entwickelt, wie die Heizung für den Teller-Wärmeschrank, große Grill-, Brat- und Fortkochplatten oder Spritzschutz für Griddleplatten, geräumige Schubladen oder Unterbau-Türen, selbst eine Säule mit Wasserhahn - an alles ist gedacht.



Brückenbau- und Tischmodule

Sie wünschen sich funktionelle Arbeitsbereiche?
 Sie möchten eine individuelle Küchenplanung mit viel Arbeitsfläche?
 Sie suchen eine günstige Alternative zu Standgeräten?
 Sie möchten bauliche Hindernisse überwinden?

Mit den Brückenbau- und Tischmodulen der Bartscher Serie 700 ist all dies möglich - die Standelemente sind höhenverstellbar, individuell planbar und klein im Preis. So sind Variabilität und ergonomisches Arbeiten garantiert.

Dabei ist das Modul-System die perfekte Möglichkeit, um Rohre, Abflüsse oder andere Hindernisse zu überbrücken.

Die offene Variante des Brückenbaus ist zudem besonders reinigungsfreundlich. Durch die Blockverbindung der einzelnen Geräte mit den zusätzlichen Brückenunterbaustreben ist höchste Stabilität garantiert.

Ein weiteres Plus: Die offenen Flächen bieten reichlich Platz für all das, was Sie verstauen möchten. Das reichhaltige Zubehör wurde von Profis für Profis entwickelt, wie die große Grill-, Brat- und Fortkochplatte oder der Spritzschutz für Griddleplatten, selbst eine Säule mit Wasserhahn - an alles ist gedacht.



Serie 900 Master

In massiv hochwertiger Chromnickelstahl 18/10 Ausführung, für langlebigen professionellen Einsatz.

Die Serie 900 findet ihre Anwendung in Profi-Küchen mit den größten Produktionskapazitäten. Funktional bestens gestaltet in Elektro- oder Gasausführung mit extra großen handlichen Bedienelementen.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 900 mm, Höhe 850 - 900 mm
- ✓ Robuste und kompakte Bauart
- ✓ Geförnte Frontblende mit großen Bedienelementen
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Geräte auf Erdgas H eingestellt, Flüssiggasdüsen und Erdgas L Düsen sind beigelegt
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Gasherde mit Zweikreisbrenner mit hohem Wirkungsgrad durch gleichmäßige Wärmeverteilung
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Hygienische Geräteverbindung: die Geräte werden miteinander verschraubt



- ✓ Optimale Leistung mittels Zweikreisbrenner

- ✓ Frontblende mit großen Bedienelementen



- ✓ Einfache Reinigung: Brennmulden mit herausnehmbarer Auffangschale

- ✓ Hygienische Geräteverbindung





4 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 23 kW
4 Kochstellen:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Gewicht: 105 kg
GTIN 4015613481944
| Art.-Nr. 2951041
| Euro 3.149,-



CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
GTIN 4015613520421
| Art.-Nr. 295086
| Euro 298,-

6 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 35 kW
6 Kochstellen:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Gewicht: 158 kg
GTIN 4015613481951
| Art.-Nr. 2951061
| Euro 4.349,-



8 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 1800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 47 kW
8 Kochstellen:
3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW /
3 x 8,5 kW
Gewicht: 209 kg
GTIN 4015613481906
| Art.-Nr. 2951081
| Euro 5.619,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



4 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 31 kW
4 Kochstellen:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 8,0 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Gewicht: 157 kg
GTIN 4015613481852

Art.-Nr. 2952141
Euro 4.449,-



4 Flammen Gasherd mit Elektrobackofen 2/1 GN

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 23 kW Gas
4 Kochstellen:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 170 kg
GTIN 4015613582344

Art.-Nr. 2952241W
Euro 4.698,-



CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
GTIN 4015613520421
Art.-Nr. 295086
Euro 298,-

6 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN und Neutralschrank

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 43 kW
6 Kochstellen:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 8 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 211 kg
GTIN 4015613481876

Art.-Nr. 2952361
Euro 5.798,-



6 Flammen Gasherd mit Elektrobackofen 2/1 GN und Neutralschrank

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 35 kW Gas
6 Kochstellen:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 220 kg
GTIN 4015613582351

Art.-Nr. 2952461W
Euro 6.149,-



 Geräte eingestellt
auf Erdgas H



**8 Flammen Gasherd
mit 2 Gasbacköfen 2/1 GN**

B 1800 x T 900 x H 850-900 mm

Anschlusswert: 63 kW

8 Kochstellen:

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

2 Gasbacköfen 2/1 GN,

B 535 x T 675 x H 265 mm, à 8,0 kW

Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C

Gewicht: 301 kg

GTIN 4015613481913

Art.-Nr. 2952181

Euro 7.798,-



CNS-Schieberost

passend für 2 Kochstellen
hintereinander

GTIN 4015613520421

Art.-Nr. 295086

Euro 298,-

Optimale Leistung mittels Zweikreisbrenner



**8 Flammen Gasherd
mit 2 Elektrobacköfen 2/1 GN**

B 1800 x T 900 x H 850-900 mm

Anschlusswert: 47 kW Gas

8 Kochstellen:

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

2 Elektrobacköfen 2/1 GN,

B 535 x T 675 x H 265 mm,

à 5,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C

Gewicht: 305 kg

GTIN 4015613582368

Art.-Nr. 2952281W

Euro 8.698,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



**2 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 54 kg
GTIN 4015613482040
Art.-Nr. 296410 
Euro 3.319,-



**4 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 71,4 kg
GTIN 4015613482057
Art.-Nr. 296420 
Euro 5.329,-



**4 Felder Ceranherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 21,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 130 kg
GTIN 4015613585178
Art.-Nr. 296430W 
Euro 6.698,-



**4 Platten Elektroherd
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 100 kg
GTIN 4015613482095
Art.-Nr. 296204
Euro 3.598,-



**4 Platten Elektroherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 21,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 179 kg
GTIN 4015613582399
Art.-Nr. 296324W
Euro 5.598,-



**6 Platten Elektroherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN
und Neutralschrank**

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 29,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
6 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 225 kg
GTIN 4015613582375
Art.-Nr. 296216W
Euro 7.349,-





Induktionsherde

- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Niedrige Wärmeentwicklung
- ✓ Geringer Reinigungsaufwand
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Getrennt regelbare Heizzonen
- ✓ Kochfläche Schott Ceran



2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Glasfeld 350 x 650 mm, 2 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 260 mm
 Gewicht: 71 kg
 GTIN 4015613488462
Art.-Nr. 296610 
Euro 8.098,-

4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Glasfeld 650 x 650 mm, 4 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 260 mm
 Gewicht: 119 kg
 GTIN 4015613488479
Art.-Nr. 296615 
Euro 13.698,-



Elektro-Multibräter

- ✓ Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen
- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Abgerundete Wanne
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Pfanne aus CNS 18/10

Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 2/1 GN, 100 mm tief
 B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Pfannengröße 683 x 700 x 110 mm
 Inhalt 41,5 Liter
 Gewicht: 128,3 kg
 GTIN 4015613488806
Art.-Nr. 296425 
Euro 6.398,-



Elektro-Wasserbad mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Beckengröße:
 1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN, 150 mm tief
 mit Wasserzulauf am Becken
 und Auslass am Boden
 Gewicht: 55 kg
 GTIN 4015613482422
Art.-Nr. 296301
Euro 2.349,-



- ✓ Wasserbäder für GN-Behälter, 150 mm tief
- ✓ Die Lieferung aller Wasserbäder erfolgt ohne GN-Behälter



Elektro-Wasserbad mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3,6 kW / 230 V 50 Hz
 Beckengröße:
 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,
 150 mm tief
 mit Wasserzulauf am Becken
 und Auslass am Boden
 Gewicht: 75,6 kg
 GTIN 4015613482439
Art.-Nr. 296302
Euro 3.049,-



Gas-Wasserbad mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 6 kW
 Beckengröße:
 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,
 150 mm tief
 mit Wasserzulauf am Becken
 und Auslass am Boden
 Gewicht: 77 kg
 GTIN 4015613482446
Art.-Nr. 2953021
Euro 3.098,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H

Arbeitselement mit Schublade und offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
 1 Schublade B 360 x T 800 x H 185 mm
 Gewicht: 52 kg
 GTIN 4015613486543
Art.-Nr. 296103
Euro 1.449,-



Arbeitselement mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Gewicht: 73,2 kg
 GTIN 4015613486550
Art.-Nr. 296102
Euro 1.549,-





Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 360 x T 620 mm
Gewicht: 60,3 kg
GTIN 4015613611082

Art.-Nr. 296506
Euro 2.798,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 360 x T 620 mm
Gewicht: 63,8 kg
GTIN 4015613611099

Art.-Nr. 2955031
Euro 2.698,-



Verschluss-Stopfen

Material: Kunststoff, weiß
Maße: Ø 60 mm, Höhe 60 mm
Gewicht: 0,3 kg
GTIN 4015613626802

Art.-Nr. 286099
Euro 75,-



Spritzschutz 945

Edelstahl
B 412 x T 716 x H 125 mm
Gewicht: 3,05 kg
GTIN 4015613638287

Art.-Nr. 296071
Euro 85,-

Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 815 x T 620 mm
Gewicht: 104,4 kg
GTIN 4015613611112

Art.-Nr. 296508
Euro 3.998,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 13,8 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 815 x T 620 mm
Gewicht: 108 kg
GTIN 4015613611136

Art.-Nr. 2955071
Euro 3.898,-



Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 815 x T 620 mm
Gewicht: 104 kg
GTIN 4015613611150

Art.-Nr. 296509
Euro 4.098,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 13,8 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 815 x T 620 mm
Gewicht: 108,2 kg
GTIN 4015613611174

Art.-Nr. 2955051
Euro 3.998,-



Spritzschutz 990

Edelstahl
B 870 x T 713 x H 125 mm
Gewicht: 4,1 kg
GTIN 4015613638294

Art.-Nr. 296076
Euro 98,-





Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 11 kW Gas mit Piezo-Zündung
Grillrost (V-Rost) für Fleisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 75 kg
GTIN 4015613486321

Art.-Nr. 2954501
Euro 2.849,-



Rahmen mit Grillrost (V-Rost)

höhenverstellbar
B 449 x T 810 x H 178 mm
Grillrost (V-Rost) für Fleisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613527918

Art.-Nr. 296465
Euro 609,-

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 11 kW Gas mit Piezo-Zündung
Grillrost (Rundrost) für Fisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 78 kg
GTIN 4015613486338

Art.-Nr. 2954601
Euro 2.849,-



Rahmen mit Grillrost (Rundstab-Rost)

höhenverstellbar
B 449 x T 810 x H 178 mm
Grillrost (Rundrost) für Fisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 14,5 kg
GTIN 4015613527925

Art.-Nr. 296466
Euro 689,-



Füllmenge Lavasteine 6 kg

✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung



Lavasteine, 7 kg Beutel

GTIN 4015613182049
Art.-Nr. 100611
Euro 49,-

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 22 kW Gas mit Piezo-Zündung
Grillrost (Rundrost / V-Rost) für Fisch und Fleisch
Grillfläche: 870 x 675 mm
Gewicht: 112 kg
GTIN 4015613486369

Art.-Nr. 2954621
Euro 3.998,-



Füllmenge Lavasteine 13 kg



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Ersatzkorb 18L, klein
130 x 280 x 145 mm
Gewicht: 0,76 kg
GTIN 4015613658780
| Art.-Nr. 296623
| Euro 72,-

Ersatzkorb 18L, groß
270 x 280 x 145 mm
Gewicht: 1,11 kg
GTIN 4015613658797
| Art.-Nr. 296624
| Euro 89,-

Elektro-Standfritteuse

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 18 Liter
2 Körbe à B 130 x T 280 x H 145 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 64,1 kg
GTIN 4015613482361
| Art.-Nr. 296620
| Euro 3.149,-



Elektro-Standfritteuse, 2 Becken

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 2 x 18 Liter
4 Körbe à B 130 x T 280 x H 145 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 100 kg
GTIN 4015613482378
| Art.-Nr. 296960
| Euro 5.398,-



Ersatzkorb 20L, klein
130 x 280 x 130 mm
Gewicht: 0,6 kg
GTIN 4015613658803
| Art.-Nr. 295928
| Euro 67,-

Ersatzkorb 20L, groß
270 x 280 x 130 mm
Gewicht: 1,1 kg
GTIN 4015613658810
| Art.-Nr. 295953
| Euro 79,-

Gas-Standfritteuse

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert Gas: 18 kW
Anschlusswert Elektro: 0,02 kW / 230 V
Beckeninhalt: 20 Liter
2 Körbe à B 130 x T 280 x H 130 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 76 kg
GTIN 4015613482385
| Art.-Nr. 2959251
| Euro 3.449,-



Gas-Standfritteuse, 2 Becken

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert Gas: 36 kW
Anschlusswert Elektro: 0,05 kW / 230 V
Beckeninhalt: 2 x 20 Liter
4 Körbe à B 130 x T 280 x H 130 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 125 kg
GTIN 4015613482392
| Art.-Nr. 2959501
| Euro 5.898,-



Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.

für Kamin

B 350 x T 70 x H 950 mm
GTIN 4015613486673
| Art.-Nr. 285061
| Euro 429,-



für Haube

B 345 x T 70 x H 950 mm
GTIN 4015613489100
| Art.-Nr. 2952710
| Euro 289,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Elektro-Nudelkocher mit 1 Becken

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 40 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 65 kg
GTIN 4015613486390

Art.-Nr. 296310
Euro 3.398,-



✓ Lieferung erfolgt ohne Körbe

Gas-Nudelkocher mit 1 Becken

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 13,8 kW Gas
Beckeninhalt: 40 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 74 kg
GTIN 4015613486376

Art.-Nr. 2953011
Euro 3.498,-



Eingestellt auf Erdgas H



Nudelkorb 1/3 GN, lang

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 290 x H 200 mm
Gewicht: 1,15 kg
GTIN 4015613490489

Art.-Nr. 284123
Euro 159,-

Nudelkorb 1/3 GN

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 290 x T 160 x H 200 mm
Gewicht: 1,16 kg
GTIN 4015613490465

Art.-Nr. 284113
Euro 165,-

Nudelkorb 1/6 GN

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 140 x H 200 mm
Gewicht: 0,65 kg
GTIN 4015613490472

Art.-Nr. 284116
Euro 105,-



Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 19 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,05 kW / 230 V 50 Hz
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Tiegelmaße: B 760 x T 580 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 168 kg
 GTIN 4015613611396
Art.-Nr. 2956711
Euro 7.698,-



Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Tiegelmaße: B 760 x T 580 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 155 kg
 GTIN 4015613611402
Art.-Nr. 296605
Euro 7.598,-



Gas-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 19 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,26 kW / 230 V 50 Hz
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Tiegelmaße: B 760 x T 580 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 164 kg
 GTIN 4015613611419
Art.-Nr. 2956011
Euro 7.098,-



Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Tiegelmaße: B 760 x T 580 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 153 kg
 GTIN 4015613611426
Art.-Nr. 296675
Euro 7.398,-



Geräte eingestellt
 auf Erdgas H



Gas-Kochkessel indirekt beheizt, 100 Liter mit automatischer Füllstandskontrolle

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 21 kW Gas
 Kesselinhalt: 117 Liter, Nutzinhalt: 100 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 415 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinflaufventil 1/2"
 Gewicht: 139 kg
 GTIN 4015613585222
Art.-Nr. 2959091
Euro 8.898,-



Elektro-Kochkessel indirekt beheizt, 100 Liter mit automatischer Füllstandskontrolle

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 16 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Kesselinhalt: 117 Liter, Nutzinhalt: 100 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 415 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinflaufventil 1/2"
 Gewicht: 129 kg
 GTIN 4015613577876
Art.-Nr. 296909
Euro 7.698,-



Gas-Kochkessel indirekt beheizt, 135 Liter mit automatischer Füllstandskontrolle

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 21 kW Gas
 Kesselinhalt: 152 Liter, Nutzinhalt: 135 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 540 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinflaufventil 1/2"
 Gewicht: 167,8 kg
 GTIN 4015613571317
Art.-Nr. 2959011
Euro 9.798,-



Elektro-Kochkessel indirekt beheizt, 135 Liter mit automatischer Füllstandskontrolle

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 18 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Kesselinhalt: 152 Liter, Nutzinhalt: 135 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 540 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinflaufventil 1/2"
 Gewicht: 162 kg
 GTIN 4015613577883
Art.-Nr. 296901
Euro 8.149,-



Abgaskamin nur erforderlich, wenn das Gerät nicht unter einer Abzugshaube steht.

Abzugskamin
 B 544 x T 185 x H 1120 mm
 GTIN 4015613486666
Art.-Nr. 285060
Euro 549,-





Grillplatte für Gasherde Gusseisen gerillt

B 420 x T 350 x H 38 mm

Gewicht: 17,1 kg

GTIN 4015613486710

Art.-Nr. 296050

Euro 165,-



Brat- und Fortkochplatte für Gasherde Gusseisen glatt, mit Saftrinne

B 420 x T 350 x H 38 mm

Gewicht: 16 kg

GTIN 4015613486727

Art.-Nr. 296055

Euro 165,-



Kleintopfring

Gewicht: 0,3 kg

GTIN 4015613486734

Art.-Nr. 296085

Euro 28,-



Tür (rechts und links Anschlag)

B 416 x T 96 x H 456 mm

Gewicht: 3,75 kg

GTIN 4015613486574

Art.-Nr. 296013

Euro 205,-



2 Schubladen

B 360 x T 800 x H 370 mm

Gewicht: 20 kg

GTIN 4015613486741

Art.-Nr. 296400

Euro 998,-

Für die Modelle Art.-Nr.:
2951061, 296410, 296610
296103



Heizung für Teller-Wärmeschrank

B 95 x T 280 x H 310 mm

Anschlusswert: 230 V / 2 kW

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613486758

Art.-Nr. 296065

Euro 598,-



PM-Serie - Indirekt Beheizt

- ✓ Korpus aus 1,2 - 1,5 mm starkem CNS 14301
- ✓ Kessel aus 2 mm starkem CNS 14404
- ✓ Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser
- ✓ Anschlussstutzen für Wasser 10 mm
- ✓ Trichterarmaturen mit Sicherheitsventil (auf 0,5 bar geeicht) zur Drucküberwachung und Ablassventil
- ✓ 3 Schalterstellungen "0" Aus, "1" Teillast 50 %, "2" Volllast 100 %
- ✓ Bei Störungen automatische Abschaltung
- ✓ Thermostat für Regelung der Kochtemperatur
- ✓ Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel

Kesselmaße:

- 100 L: Ø 600 x H 415 mm
- 150 L: Ø 600 x H 540 mm
- 200 L: Ø 750 x H 520 mm
- 300 L: Ø 900 x H 570 mm
- 500 L: Ø 900 x H 780 mm



GAS

- ✓ Gas-Beheizung durch Edelstahlbrenner mit hohem Wirkungsgrad
- ✓ Piezo Zündung
- ✓ Gaszufuhr für die Brenner wird durch ein Gas-Mehrfachstellgerät gewährleistet



Geräte eingestellt auf Erdgas H

Gas-Kochkessel, indirekte Beheizung

Modell	Maße (B x T x H mm)	Inhalt (L)	Nutzinhalt (L)	Anschluss	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
PM 9 IG100	900 x 900 x 900	113	102	21 kW	143	2800041	7.198,-
PM 9 IG150	900 x 900 x 900	150	145	21 kW	153	2800051	8.449,-
PM 1 IG300	1150 x 1300 x 900	342	317	48 kW	277	2800071	13.549,-
PM 1 IG500	1150 x 1300 x 1030	480	455	58 kW	305	2800081	16.998,-

ELEKTRO

- ✓ Elektrobeheizung durch gussgekapselte "Incoloy 800" Widerstände aus Speziallegierung
- ✓ Hohe Heizleistung laut den CE-DIN 18855 Normen für Schnellkochgeräte
- ✓ Anschlusswert: 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Elektro-Kochkessel, indirekte Beheizung

Modell	Maße (B x T x H mm)	Inhalt (L)	Nutzinhalt (L)	Anschluss	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
PM 9 IE100	900 x 900 x 900	113	102	16 kW	143	280019	6.898,-
PM 9 IE150	900 x 900 x 900	145	135	18 kW	155	280020	7.765,-
PM 1 IE200	1000 x 1150 x 900	220	200	32 kW	235	280021	10.698,-
PM 1 IE300	1150 x 1300 x 900	342	317	36 kW	280	280022	12.298,-
PM 1 IE500	1150 x 1300 x 1030	480	455	36 kW	300	280023	15.998,-



Kochkessel für Dampfbeheizung auf Anfrage lieferbar.



Kippbratpfannen

- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Gusseiserner Tiegel - für optimale Wärmeverteilung und hervorragende Brateigenschaften
- ✓ Thermostatische Regelung von 100 °C bis 280 °C
- ✓ Wasserzulaufhahn
- ✓ Aufklappbarer Scharnierdeckel



Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

Außenmaße: B 800 x T 730 x H 870 mm
 Guss-Tiegelmaße: B 540 x T 440 x H 107 mm
 Tiegelinhalt: 22 Liter
 Anschlusswert: 7,15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 146 kg
 GTIN 4015613585628
Art.-Nr. 282680 
Euro 4.998,-



Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

Außenmaße: B 800 x T 730 x H 870 mm
 Guss-Tiegelmaße: B 540 x T 440 x H 107 mm
 Tiegelinhalt: 22 Liter
 Anschlusswert Gas: 13 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Gewicht: 150 kg
 GTIN 4015613585642
Art.-Nr. 2816801 
Euro 4.698,-

 Geräte eingestellt auf Erdgas H



Kippbratpfannen

- ✓ Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
- ✓ Wassereinlaufgarnitur
- ✓ Höhenverstellbare Füße

ELEKTRO

- ✓ Elektro mit Heizwiderstände aus "Incoloy 800"
- ✓ Temperaturregelung 45 °C bis 300 °C über Thermostat
- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Bei Störung Unterbrechung der Stromzufuhr

GAS

- ✓ Gasbeheizung durch Rohrbrenner aus CNS
- ✓ Zündung mit Pilotflamme
- ✓ Sicherheitssystem mit Thermoelement
- ✓ Thermostatisch geregeltes Gasventil 100 °C bis 300 °C

Elektro Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 900 x T 900 x H 900 mm
 Anschlusswert:
 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Tiegel: B 798 x T 570 x H 200 mm
 Inhalt: 80 Liter
 Stahlbratboden
 Wasserzulaufhahn
 Gewicht: 160 kg
 GTIN 4015613413853
Art.-Nr. 193035
Euro 6.598,-



Gas Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 900 x T 900 x H 900 mm
 Anschlusswert: 22 kW
 Tiegel: B 798 x T 570 x H 200 mm
 Inhalt: 80 Liter
 Stahlbratboden
 Wasserzulaufhahn
 Gewicht: 158 kg
 GTIN 4015613411897
Art.-Nr. 1930301
Euro 6.498,-



Elektro Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 1200 x T 900 x H 900 mm
 Anschlusswert:
 14,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Tiegel:
 B 1090 x T 560 x H 225 mm
 Inhalt: 120 Liter
 Stahlbratboden
 Wasserzulaufhahn
 Gewicht: 237 kg
 GTIN 4015613413808
Art.-Nr. 193060
Euro 8.798,-



Gas Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 1200 x T 900 x H 900 mm
 Anschlusswert: 30 kW
 Tiegel:
 B 1090 x T 560 x H 225 mm
 Inhalt: 120 Liter
 Stahlbratboden
 Wasserzulaufhahn
 Gewicht: 220 kg
 GTIN 4015613413860
Art.-Nr. 1930501
Euro 8.698,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Asiatische Köstlichkeiten - frisch und knackig aus dem Wok

Mit den Gas-Wokherden von Bartscher lassen sich asiatische Gerichte und Eigenkreationen schnell und gesund zubereiten. Die Hitze ist unmittelbar verfügbar und durch die unterschiedliche Temperaturverteilung im Wok selbst lassen sich die Speisen auf den Punkt garen.



Gas-Wokherde

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Brenner ohne Werkzeug herausnehmbar
- ✓ Brenner thermoelektrisch gesichert
- ✓ Fettauffangschale unter den Brennermulden
- ✓ Eingestellt auf Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt



Gas-Wok-Tischherd GWTH1

1 Hochleistungs-Brenner mit 11,5 kW, manuelle Zündung
Abnehmbarer Wokringaufsatz, Ø 290 mm innen
Kochstelle ohne Wokringaufsatz: für Töpfe ab Ø 200 mm
Füße höhenverstellbar
Anschlusswert: 11,5 kW
Maße: B 400 x T 600 x H 415 mm
Gewicht: 27,5 kg
GTIN 4015613630977

Art.-Nr. 1052303

Euro 1.098,-



Gas-Wokherd GWH2

2 Hochleistungs-Brenner à 11,5 kW, manuelle Zündung
2 abnehmbare Wokringaufsätze, Ø 290 mm innen
Kochstellen ohne Wokringaufsatz: für Töpfe ab Ø 200 mm
Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen
Anschlusswert: 23 kW
Maße: B 900 x T 600 x H 960 mm
Gewicht: 58 kg
GTIN 4015613610764

Art.-Nr. 1052103

Euro 1.798,-



Gas-Wokherd GWH3

3 Hochleistungs-Brenner à 11,5 kW, manuelle Zündung
3 abnehmbare Wokringaufsätze, Ø 290 mm innen
Kochstellen ohne Wokringaufsatz: für Töpfe ab Ø 200 mm
Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen
Anschlusswert: 34,5 kW
Maße: B 1500 x T 600 x H 960 mm
Gewicht: 85 kg
GTIN 4015613610771

Art.-Nr. 1053103

Euro 2.698,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Standfritteusen

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Robuste Bauweise
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Becken mit großer Kaltzone und abgerundeten Ecken
- ✓ Extra breiter Beckenrand
- ✓ Präzisionsthermostat
- ✓ Sicherheitsthermostat mit fester Eichung
- ✓ Fettablassbehälter mit Filter

Elektro-Standfritteuse, 2 Becken à 8 Liter

Korbgröße je B 130 x T 310 x H 120 mm
 Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 62 kg
 GTIN 4015613527420
Art.-Nr. 272335
Euro 2.898,-



Gas-Standfritteuse, 2 Becken à 8 Liter

Korbgröße je B 130 x T 310 x H 120 mm
 Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 12 kW Gas
 Anschlusswert Elektro: 230 V 50 Hz 1 NAC
 Gewicht: 59,4 kg
 GTIN 4015613527406
Art.-Nr. 2716401
Euro 3.249,-



Fett-Entsorgungsbehälter
 Frittierfett-Filter
 siehe Katalogseite 188, 189



Gas-Standfritteuse, 2 Becken à 13 Liter

Korbgröße
 1x B 230 x T 290 x H 120 mm
 2x B 113 x T 290 x H 120 mm
 Maße: B 800 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 23 kW Gas
 Gewicht: 100 kg
 GTIN 4015613527413
Art.-Nr. 2716501
Euro 4.198,-



Geräte eingestellt
 auf Erdgas H



Backfritteusen

- ✓ Ausführung in Chromnickelstahl 18/10 Elektro oder Gas
- ✓ Becken mit großer Kaltzone, Kanten und Ecken sind abgerundet
- ✓ Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
- ✓ Alle Betriebselemente leicht zugänglich und einfach auszutauschen
- ✓ Korbablage als Zubehör
- ✓ Gasmodelle mit vernickelten Gusseisenbrennern und leistungsstarken im Becken montierten Flammenrohren ausgestattet
- ✓ Elektromodelle mit leistungsstarken, gepanzerten Heizwiderständen aus CNS 18/10, die auf speziellen hochklappbaren Haltern montiert sind, um die Reinigung zu erleichtern
- ✓ Mit Sicherheitsthermostat



Backwarenfritteuse Gas BF 20G

Beckengröße: B 600 x T 350 x H 117 mm
 Beckeninhalt: 20 Liter
 Korbgröße: B 580 x T 320 x H 70 mm
 Anschlusswert: 12 kW Gas
 Maße: B 700 x T 585 x H 390 mm
 Gewicht: 40,55 kg
 GTIN 4015613381855
Art.-Nr. 1014113
Euro 2.498,-



Korbablage

Maße: B 645 x T 350 mm
 Gewicht: 3,45 kg
 GTIN 4015613394176
Art.-Nr. 101404
Euro 129,-

Ersatzkorb 20L

Maße: B 580 x T 320 x H 70 mm
 Gewicht: 1,8 kg
 GTIN 4015613658827
Art.-Nr. 158614
Euro 149,-



Backwarenfritteuse Elektro BF 21E

Beckengröße: B 650 x T 390 x H 150 mm
 Beckeninhalt: 21 Liter
 Korbgröße: B 630 x T 365 x H 70 mm
 Anschlusswert:
 6,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 700 x T 590 x H 320 mm
 Gewicht: 31 kg
 GTIN 4015613370576
Art.-Nr. 101412
Euro 1.919,-



Korbablage

Maße: B 765 x T 390 mm
 Gewicht: 4,05 kg
 GTIN 4015613122953
Art.-Nr. 101402
Euro 129,-

Ersatzkorb 21L

Maße: B 630 x T 365 x H 70 mm
 Gewicht: 1 kg
 GTIN 4015613658834
Art.-Nr. 158615
Euro 149,-



Backwarenfritteuse Elektro BF 35E

Beckengröße: B 1000 x T 390 x H 150 mm
 Beckeninhalt: 35 Liter
 Korbgröße: B 970 x T 365 x H 70 mm
 Anschlusswert:
 10,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 1095 x T 600 x H 340 mm
 Gewicht: 47,4 kg
 GTIN 4015613418186
Art.-Nr. 101413
Euro 2.398,-



Korbablage

Maße: B 1125 x T 390 mm
 Gewicht: 5,75 kg
 GTIN 4015613122953
Art.-Nr. 101607
Euro 165,-

Ersatzkorb 35L

Maße: B 970 x T 365 x H 70 mm
 Gewicht: 3,38 kg
 GTIN 4015613658841
Art.-Nr. 101419
Euro 209,-



Backfritteusen

- ✓ Edelstahl
- ✓ Becken mit großer Kaltzone, Kanten und Ecken sind abgerundet
- ✓ Alle Betriebselemente sind leicht zugänglich und einfach auszutauschen
- ✓ Korbablage als Zubehör
- ✓ Mit Sicherheitsthermostat

Backwarenfritteuse BF 16E

Beckengröße: B 515 x T 305 x H 130 mm
 Beckeninhalt: 16 Liter
 Korbgröße: B 475 x T 245 x H 80 mm
 Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
 Anschlusswert: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 560 x T 470 x H 400 mm
 Inklusive Edelstahl-Deckel
 Gewicht: 14,7 kg
 GTIN 4015613405049
Art.-Nr. 101530
Euro 798,-

Ersatzkorb 16L

Maße: B 475 x T 245 x H 80 mm
 Gewicht: 1,3 kg
 GTIN 4015613405056
Art.-Nr. 101533
Euro 89,-



Backwarenfritteuse BF 30E

Beckengröße: B 615 x T 490 x H 130 mm
 Beckeninhalt: 30 Liter
 Korbgröße: B 570 x T 440 x H 80 mm
 Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
 Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 660 x T 650 x H 410 mm
 Inklusive Edelstahl-Deckel
 Gewicht: 23,4 kg
 GTIN 4015613405063
Art.-Nr. 101560
Euro 1.198,-



Korbablage

Maße: B 645 x T 465 mm
 Gewicht: 3,95 kg
 GTIN 4015613405087
Art.-Nr. 101565
Euro 129,-

Ersatzkorb 30L

Maße: B 570 x T 440 x H 80 mm
 Gewicht: 1,9 kg
 GTIN 4015613405070
Art.-Nr. 101563
Euro 98,-



Backwarenfritteuse BF 30E OU mit offenem Unterbau

Beckengröße: B 615 x T 490 x H 130 mm
 Beckeninhalt: 30 Liter
 Korbgröße: B 570 x T 440 x H 80 mm
 Füße höhenverstellbar
 Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 660 x T 650 x H 980-1040 mm
 Inklusive:
 2 Fettauffangbehälter mit Griff 1/1 GN, 150 mm tief
 Sieb mit Griff 2/3 GN
 Edelstahl-Deckel
 Gewicht: 40 kg
 GTIN 4015613633299
Art.-Nr. 101535
Euro 1.598,-



Korbablage

Maße: B 645 x T 465 mm
 Gewicht: 3,95 kg
 GTIN 4015613638614
Art.-Nr. 101608
Euro 119,-

Ersatzkorb 30L

Maße: B 570 x T 440 x H 80 mm
 Gewicht: 1,9 kg
 GTIN 4015613638621
Art.-Nr. 101418
Euro 119,-





Profi-Gewerbe-Gas-Kombi-Bräter aus Edelstahl

- ✓ DVGW-Gewerbe-Sicherheitsprüfungen für In- und Ausland
- ✓ Leichte Bedienung
Mit Piezo-Magnetzünder einfach und sicher zünden
- ✓ Überhitzungsschutz - DVGW-geprüftes Be- und Entlüftungssystem
- ✓ Geräte können nur mit Flüssiggas betrieben werden



Gas-Kombi-Tischbräter TB360PF

Edelstahl
1 Brenner
Anschlusswert: 3,6 kW
Zündsystem mit Piezo-Zünder
Grillpfanne inklusive Griff: B 315 x T 515 x H 70 mm
Maße: B 340 x T 530 x H 270 mm
Inklusive: Schlauch, Schlauchbruchsicherung und Gewerbedruckregler
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613527468
Art.-Nr. 1062003
Euro 289,-



Grillpfanne TB360

Passend zu den Gas-Kombi-Tischbrätern TB360PF und TB360R
Stahlblech
Mit Griffen
Maße: B 315 x T 515 x H 70 mm
Gewicht: 4,95 kg
GTIN 4015613527550
Art.-Nr. 106203
Euro 82,-

Grillrost-Set TB360

Passend zu den Gas-Kombi-Tischbrätern TB360PF und TB360R
Bestehend aus:
Grillrost, Stahl, verchromt
Flammenabdeckung, Edelstahl
Fettauffangwanne, Edelstahl
Gewicht: 5 kg
GTIN 4015613534787
Art.-Nr. 106205
Euro 139,-



Gas-Kombi-Tischbräter TB1100PF

Edelstahl
3 Brenner
Anschlusswert: 11 kW
Zündsystem mit Piezo-Zünder
Grillpfanne inklusive Griff: B 700 x T 540 x H 70 mm
Maße: B 650 x T 570 x H 270 mm
Inklusive: Schlauch, Schlauchbruchsicherung und Gewerbedruckregler
Gewicht: 18,1 kg
GTIN 4015613527536
Art.-Nr. 1062203
Euro 409,-



Grillpfanne TB1100

Passend zu den Gas-Kombi-Tischbrätern TB1100PF und TB1100R
Stahlblech
Mit Griffen
Maße: B 700 x T 540 x H 70 mm
Gewicht: 9,5 kg
GTIN 4015613527567
Art.-Nr. 106204
Euro 89,-

Grillrost-Set TB1100

Passend zu den Gas-Kombi-Tischbrätern TB1100PF und TB1100R
Bestehend aus:
Grillrost, Stahl, verchromt
Flammenabdeckung, Edelstahl
Fettauffangwanne, Edelstahl
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613534794
Art.-Nr. 106206
Euro 165,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Gas-Kombi-Tischbräter TB360R

Edelstahl
1 Brenner
Anschlusswert: 3,6 kW
Zündsystem mit Piezo-Zünder
Mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Maße: B 340 x T 530 x H 270 mm
Inklusive: Schlauch, Schlauchbruchsicherung und Gewerbedruckregler
Gewicht: 10,5 kg
GTIN 4015613527529
Art.-Nr. 1062103
Euro 349,-



Gas-Kombi-Tischbräter TB1100R

Edelstahl
3 Brenner
Anschlusswert: 11 kW
Zündsystem mit Piezo-Zünder
Mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Maße: B 650 x T 570 x H 270 mm
Inklusive: Schlauch, Schlauchbruchsicherung und Gewerbedruckregler
Gewicht: 17,5 kg
GTIN 4015613527543
Art.-Nr. 1062303
Euro 479,-



Gas-Kombi-Tischbräter TB1470R

Edelstahl
4 Brenner
Anschlusswert: 14,7 kW
Zündsystem mit Piezo-Zünder
Mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Maße: B 850 x T 555 x H 270 mm
Inklusive: Schlauch, Schlauchbruchsicherung und Gewerbedruckregler
Gewicht: 23 kg
GTIN 4015613660349
Art.-Nr. 1062503
Euro 589,-



Grillpfanne TB1470

Passend zum Gas-Kombi-Tischbräter TB1470R
Stahlblech
Mit Griffen
Maße: B 870 x T 525 x H 65 mm
Gewicht: 11,8 kg
GTIN 4015613660332
Art.-Nr. 106211
Euro 98,-



Geräte eingestellt auf Flüssiggas

Untergestell TB360

Passend zu den Gas-Kombi-Tischbrätern TB360PF und TB360R
Edelstahl
Maße:
B 340 x T 525 x H 800 mm
Gewicht: 4 kg
GTIN 4015613527574
Art.-Nr. 106201
Euro 98,-



Untergestell TB1100

Passend zu den Gas-Kombi-Tischbrätern TB1100PF und TB1100R
Edelstahl
Maße:
B 670 x T 530 x H 800 mm
Gewicht: 5,6 kg
GTIN 4015613527581
Art.-Nr. 106202
Euro 115,-



Untergestell TB1470

Passend zum Gas-Kombi-Tischbräter TB1470R
Edelstahl
Maße:
B 815 x T 525 x H 805 mm
Gewicht: 5,95 kg
GTIN 4015613647395
Art.-Nr. 106210
Euro 129,-



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Gussrippenrahmen schwarz
Starkbrenner mit Piezo-Zündung, zündgesichert
Anschlusswert: 7,0 kW
Maße: B 400 x T 400 x H 390 mm
Eingestellt auf Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt
Gewicht: 15 kg
GTIN 4015613395982
Art.-Nr. 1086003S
Euro 269,-

Der Topfdurchmesser muss mindestens 22,5 cm betragen.



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Zweikreisbrenner mit Zündflamme und Züandsicherung
Anschlusswert: 7 kW
Maße: B 450 x T 475 x H 500 mm
Gewicht: 22 kg
GTIN 4015613166421
Art.-Nr. 1059403
Euro 1.129,-



Anschluss-Set, gewerblich

für Hockerkocher
verwendbar für Innen- und Außenbereich
Gewicht: 1,3 kg
GTIN 4015613586557
Art.-Nr. 500180
Euro 125,-

Für die Modelle Art.-Nr.
1086003S, 1059403, 1050503



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Anschlusswert: 12,5 kW
Gussrippenrahmen schwarz emailliert
Warzenbrenner mit Zündflamme und Züandsicherung
Maße: B 670 x T 590 x H 530 mm
Gewicht: 31 kg
GTIN 4015613124988
Art.-Nr. 1050503
Euro 1.598,-



✓ Hockerkocher werden ohne Anschlussgarnitur geliefert, benötigt wird ein Druckminderer mit max. 50 mbar.



Elektro-Hockerkocher

Chromnickelstahl 18/10
Kochplatte Ø 300 mm
Anschlusswert: 3,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 500 x T 500 x H 520 mm
Gewicht: 16,4 kg
GTIN 4015613126036
Art.-Nr. 105343
Euro 1.149,-



Elektro-Hockerkocher

Edelstahl
Kochplatte Ø 400 mm
Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 570 x T 590 x H 515 mm
Gewicht: 34,2 kg
GTIN 4015613633244
Art.-Nr. 105325
Euro 1.229,-



Groß-Bratpfanne 550

Gusseisen
Mit abnehmbarem Stiel
Maße: Ø 550 mm, Höhe 80 mm
Gewicht: 25,4 kg
GTIN 4015613210056
| Art.-Nr. 699335
| Euro 329,-



Groß-Bratpfanne 650, geteilt

Gusseisen
Mit abnehmbarem Stiel
Zwischensteg-Höhe: 50 mm
Maße: Ø 650 mm, Höhe 90 mm
Gewicht: 29 kg
GTIN 4015613209906
| Art.-Nr. 699325
| Euro 439,-



Groß-Bratpfanne 650

Gusseisen
Mit abnehmbarem Stiel
Maße: Ø 650 mm, Höhe 90 mm
Gewicht: 28 kg
GTIN 4015613157832
| Art.-Nr. 699320
| Euro 409,-



Groß-Bratpfanne 800, geteilt

Gusseisen
Mit abnehmbarem Stiel
Zwischensteg-Höhe: 75 mm
Maße: Ø 800 mm, Höhe 120 mm
Gewicht: 47 kg
GTIN 4015613210049
| Art.-Nr. 699318
| Euro 609,-



Groß-Bratpfanne 800

Gusseisen
Mit abnehmbarem Stiel
Maße: Ø 800 mm, Höhe 120 mm
Gewicht: 44 kg
GTIN 4015613209890
| Art.-Nr. 699315
| Euro 569,-



Groß-Bratpfanne 800, 3-geteilt

Gusseisen
Mit abnehmbarem Stiel
Zwischensteg-Höhe: 75 mm
Maße: Ø 800 mm, Höhe 120 mm
Gewicht: 49,2 kg
GTIN 4015613632346
| Art.-Nr. 699316
| Euro 629,-



Griff zu Groß-Bratpfannen

Gusseisen
Maße: B 288 x T 155 x H 63 mm
Gewicht: 3,1 kg
GTIN 4015613632353
| Art.-Nr. 699328
| Euro 102,-



Griff zu Groß-Bratpfannen

geeignet als Ersatz für den abnehmbaren Stiel der Groß-Bratpfannen 699315, 699316, 699318, 699320, 699325, 699335

STL Gussbratpfanne

passend für Backöfen
Maße: B 340 x L 365 x H 100 mm
(Höhe mit Deckel 165 mm)
Gewicht: 11,35 kg
GTIN 4015613206219
| Art.-Nr. 699100K
| Euro 159,-



STL Deckel

GTIN 4015613157771
| Art.-Nr. 699101
| Euro 85,-

STL Gussbratpfanne

passt über 2 Kochstellen,
Maße: B 335 x L 585 x H 110 mm
(Höhe mit Deckel 175 mm)
Gewicht: 15,25 kg
GTIN 4015613206226
| Art.-Nr. 699200K
| Euro 198,-



STL Deckel

GTIN 4015613157795
| Art.-Nr. 699201
| Euro 92,-



Wassergrill 40

Schnelles, sauberes und gesundes Grillen: Bratsäfte und -rückstände werden in der Wasserschale aufgefangen. Chromnickelstahl

Grillfläche: 280 x 445 mm

3-stufige Temperatureinstellung über Knebelbedienung

Schnelle Aufheizzeit: ca. 2,5 Minuten auf höchster Stufe

Wasserschale 1/1 GN, für eine einfache Reinigung

Aufheizkontrollleuchte

Anschlusswert: 4,08 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Maße: B 320 x T 630 x H 320 mm

Inklusive Reinigungsschaber

Gewicht: 12,9 kg

GTIN 4015613642024

Art.-Nr. 370037

Euro 849,-



Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 40 mit Grillrost für Fleisch

Edelstahl rostfrei

Grillfläche 312 x 483 mm

Anschlusswert: 4 kW

Maße: B 330 x T 545 x H 285 mm

Gewicht: 21,4 kg

GTIN 4015613404608

Art.-Nr. 2006301

Euro 619,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 70 mit Grillrost für Fleisch

Edelstahl rostfrei

Grillfläche 2x 312 x 483 mm

Anschlusswert: 8 kW

Maße: B 660 x T 570 x H 282 mm

Gewicht: 40,6 kg

GTIN 4015613404622

Art.-Nr. 2006601

Euro 1.098,-



✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung



Gas-Lavasteingrill mit V-Rost für Fleisch

komplett aus Edelstahl

höhenverstellbarer Grillrost

Grillfläche: B 760 x T 420 mm

Anschlusswert: 16 kW

Maße: B 800 x T 700 x H 850 mm

Gewicht: 89,2 kg

GTIN 4015613527444

Art.-Nr. 2006581

Euro 2.849,-



Rundrost für Fisch

Edelstahl

GTIN 4015613488578

Art.-Nr. 2006480

Euro 269,-

Lavasteine, 7 kg Beutel

GTIN 4015613182049

Art.-Nr. 100611

Euro 49,-



Eingestellt auf Erdgas H

Füllmenge Lavasteine 2 x 7 kg



Mit heißer Luft zum Hochgenuss: die Heißluftöfen von Bartscher

Außen kross, innen soft: So schmecken Braten und Geflügelgerichte am allerbesten! Saftiges Fleisch mit knuspriger Kruste ummantelt lässt Genießerherzen höher schlagen. Mit den Heißluftöfen von Bartscher gelingt's ganz leicht. Auch backfrische Croissants, luftig aufgebackene Brötchen und frische Brezel sind im heißen Luftstrom im Handumdrehen zubereitet.

Nicht umsonst zählen die Heißluftöfen zu unseren beliebtesten Produkten im Angebot. Die Einsatzmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt, ein Grund, warum sie ein Gewinn für jede professionelle Küche sind.

Die Top-Qualität, die praktischen Features und das starke Preis-Leistungsverhältnis unserer Alleskönner sind überzeugende Argumente.

Ob kochen, braten oder backen - die Heißluftöfen sind schnell aufgeheizt und innerhalb kurzer Zeit zum vielseitigen Einsatz bereit. Mit der integrierten Zeitschaltuhr haben Sie die Garzeit unter Kontrolle und die hochwertige Edelstahlausstattung sorgt für lange Haltbarkeit und gute Reinigungseigenschaften. Sicher im Handling, gesund in der Zubereitung. So geht Kochen heute.



Bartscher Heißluftöfen Serie AT

Volldampf bis zu 300 Grad - die Serie AT bietet Ihnen leistungsstarke Heißluftöfen-Vielfalt ganz für Ihren individuellen Bedarf. Vom kompakten Allrounder bis zum breiten Bäckerei-Ofen haben wir das passende Modell für Sie im Angebot.

Praktisch, Ihr Gargut immer im Blick: Die Türen mit Doppelglasscheibe und die eingebaute Beleuchtungsfunktion unterstützen Sie bei der sicheren Zubereitung Ihrer Menü-Komponenten. Zusätzlich halten wir für Sie eine Auswahl an zusätzlichen Blechen und ein Board für die Wandmontage bereit.

Die AT-Serie: Kochintelligenz zum Grillen, Braten und Backen.



Heißluftofen AT110

Gehäuse und Garraum Edelstahl
Einschübe: 3 x 1/2 GN
Abstand zwischen den Rosten 70 mm
Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
Aufheizzeit: ca. 3 Minuten (180 °C)
Temperaturschalter: 0 °C bis 300 °C
Tür mit Doppelscheibe
Anschlusswert: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 460 x T 570 x H 460 mm
Inklusive 3 Roste, B 325 x T 265 mm
Gewicht: 27 kg
GTIN 4015613496924

Art.-Nr. 120789

Euro 489,-



GN-Blech 1/2 GN

Maße:
B 325 x T 265 x H 25 mm
Gewicht: 0,7 kg
GTIN 4015613271750

Art.-Nr. A101190

Euro 13,-

GN-Rost 1/2 GN

Maße:
B 325 x T 265 x H 56 mm
Gewicht: 0,52 kg
GTIN 4015613638010

Art.-Nr. 786003

Euro 25,-



Heißluftofen AT90

Gehäuse Edelstahl, Garraum emailliert
Einschübe: 4 (438 x 315 mm)
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
Mit 2 Motoren
Temperaturschalter: 0 °C bis 300 °C
Tür mit Doppelscheibe
Innenbeleuchtung
Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 595 x T 615 x H 570 mm
Inklusive 4 Bleche
Gewicht: 38 kg
GTIN 4015613400655

Art.-Nr. A120786

Euro 519,-



Backblech

Aluminium
Maße: B 438 x T 315 x H 10 mm
Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613658384

Art.-Nr. 786004

Euro 19,-

Backofenrost

Maße:
B 438 x T 315 x H 15 mm
Gewicht: 0,7 kg
GTIN 4015613658407

Art.-Nr. 786005

Euro 19,-

✓ Backbleche für Heißluftöfen AT90, Seite 80



Heißluftofen AT120 mit Grill und Beschwadung

Gehäuse und Garraum Edelstahl
 Einschübe: 4 (438 x 315 mm)
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Grillleistung: 2,0 kW
 Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
 Mit 2 Motoren
 Temperaturschalter: 0 °C bis 300 °C
 Festwasseranschluss 3/4 Zoll
 Tür mit Doppelscheibe
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 597 x T 618 x H 570 mm
 Inklusive 4 Bleche
 Gewicht: 39 kg
 GTIN 4015613400662

Art.-Nr. A120788
Euro 829,-



✓ Backbleche für Heißluftofen AT120, Seite 80

Backblech

Aluminium
 Maße: B 438 x T 315 x H 10 mm
 Gewicht: 0,2 kg
 GTIN 4015613658384

Art.-Nr. 786004
Euro 19,-

Backofenrost

Maße:
 B 438 x T 315 x H 15 mm
 Gewicht: 0,7 kg
 GTIN 4015613658407

Art.-Nr. 786005
Euro 19,-

Bäckerei Backofen AT400 mit Beschwadung

Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Einschübe: 4 x 600 x 400 mm
 Abstand zwischen den Blechen 80 mm
 Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
 Mit 2 Motoren, reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf)
 Temperaturbereich: 0 °C bis 300 °C
 Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 835 x T 800 x H 570 mm
 Inklusive 2 Lochbleche, 2 Backbleche
 Gewicht: 65 kg
 GTIN 4015613505572

Art.-Nr. 105780
Euro 1.389,-



✓ Backbleche für Heißluftofen AT400, Seite 81

1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 4 x 1/1 GN

Gewicht: 0,3 kg
 GTIN 4015613661971

Art.-Nr. 780002
Euro 56,-

Wandbord

CNS 18/10, extra stabile Ausführung
 Tragkraft bis 50 kg (Wandfestigkeit prüfen)
 Außenmaße: B 600 x T 600 mm
 Gewicht: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988

Art.-Nr. 174600
Euro 92,-



Für die Modelle Art.-Nr.: A120786, A120788, 120789



Bartscher Heißluftöfen Serie C

Die Bartscher C-Serie zeichnet sich durch innovative technische Lösungen aus, die auf die speziellen Bedürfnisse der Küchenprofis abgestimmt sind. Durch optimale Luftzirkulation im Innenraum ist ein gleichmäßiges Garen auf mehreren Ebenen gewährleistet.

Eine einfache, schnelle und effiziente Reinigung wird durch die abgerundeten Ecken in der Backkammer gewährleistet.

Die Öfen sind so konzipiert, dass diese perfekt für die Zubereitung von Backwaren sowie für Fleischgerichte geeignet sind. Die einfache Bedienung und die hohe Zuverlässigkeit garantieren Ihnen optimale Einsatzmöglichkeiten.



Heißluftofen C4430 mit Grill und Beschwädung

Ausführung: Edelstahl innen und außen
Einschübe: 4 (442 x 325 mm)
Abstand zwischen den Blechen 75 mm
Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
Temperaturschalter: 0 °C bis 280 °C
Festwasseranschluss 3/4"
Tür mit Doppelscheibe
Innenbeleuchtung
Abgerundete Backkammer
Anschlusswert: 2,6 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC - steckerfertig
Maße: B 550 x T 640 x H 545 mm
Gewicht: 30,6 kg
GTIN 4015613585543
Art.-Nr. 206873
Euro 1.029,-



✓ Lieferung inklusive 4 Bleche 442 x 325 mm

Backblech

Aluminium
Maße: B 442 x T 325 x H 20 mm
Gewicht: 0,41 kg
GTIN 4015613588469
Art.-Nr. 206001
Euro 23,-

Backofenrost

Maße: B 442 x T 325 x H 3 mm
Gewicht: 0,71 kg
GTIN 4015613588476
Art.-Nr. 206002
Euro 21,-



Heißluftofen C4431D mit Beschwädung

Ausführung: Edelstahl innen und außen
Einschübe: 4 (442 x 325 mm)
Abstand zwischen den Blechen 75 mm
Elektronische Steuerung mit 3 Garphasen
LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwädung, Programm
Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf)
für optimales Garraumklima
Temperaturschalter: 0 °C bis 260 °C
Festwasseranschluss 3/4"
Wrasenabzug
Tür mit Doppelscheibe
Innenbeleuchtung
Abgerundete Backkammer
Elektrische Schutzart IPX4
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC - steckerfertig
Maße: B 600 x T 720 x H 540 mm
Gewicht: 38,4 kg
GTIN 4015613652429
Art.-Nr. 206790
Euro 1.398,-



GN-Blech 2/3 GN
Maße: B 354 x T 325 x H 20 mm
GTIN 4015613271781
Art.-Nr. A101195
Euro 16,-





Heißluftofen C5230 mit Beschwädung

Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Einschübe: 5 x 2/3 GN
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
 Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf)
 für optimales Garraumklima
 Temperaturschalter: 0 °C bis 280 °C
 Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe, Innenbeleuchtung
 Abgerundete Backkammer
 Anschlusswert: 4,3 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 Maße: B 700 x T 750 x H 625 mm
 Gewicht: 50 kg
 GTIN 4015613585550

Art.-Nr. 206782
 Euro 2.098,-



GN-Blech 2/3 GN

Maße:
 B 354 x T 325 x H 20 mm
 Gewicht: 1,15 kg
 GTIN 4015613271781

Art.-Nr. A101195
 Euro 16,-

GN-Rost 2/3 GN

Maße:
 B 354 x T 325 x H 10 mm
 Gewicht: 0,79 kg
 GTIN 4015613332123

Art.-Nr. 133212
 Euro 16,-

Heißluftofen C6640 mit Beschwädung

Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Einschübe: 6 x 600 x 400 mm
 Abstand zwischen den Blechen 80 mm
 Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
 Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf)
 für optimales Garraumklima
 Temperaturschalter: 0 °C bis 280 °C
 Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe, Innenbeleuchtung
 Abgerundete Backkammer
 Anschlusswert: 9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 Maße: B 965 x T 930 x H 820 mm
 Gewicht: 98,5 kg
 GTIN 4015613585567

Art.-Nr. 206797
 Euro 3.598,-



Backofenrost 600 x 400

Edelstahl
 Maße: B 600 x T 400 x H 8 mm
 Gewicht: 1,4 kg
 GTIN 4015613638355

Art.-Nr. 133264
 Euro 29,-

Gärschrank 823HO mit Wasserschale zur Luftbefeuchtung

CNS 18/10
 Einschübe: 8 x 2/3 GN oder 442 x 320 mm
 Abstand zwischen den Blechen 75 mm
 Temperaturbereich: 30 °C bis 60 °C
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50-60 Hz
 Maße: B 700 x T 600 x H 960 mm
 Gewicht: 44 kg
 GTIN 4015613610917

Art.-Nr. 116550
 Euro 1.029,-



✓ Lieferung inklusive 2 Bleche 2/3 GN



✓ Lieferung inklusive 3 Bleche 600 x 400 mm

✓ Backbleche für Heißluftofen C6640, Seite 81



Backbleche für Heißluftöfen Seite 76 und 77



Backblech mit 4 Seiten Rand, 1,5 mm stark

Edelstahl
Maße: B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 1,22 kg
GTIN 4015613505862

Art.-Nr. 100312
Euro 27,-



Backblech mit Silikonbeschichtung mit 4 Seiten Rand, 1,5 mm stark

Aluminium
Maße: B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,65 kg
GTIN 4015613505879

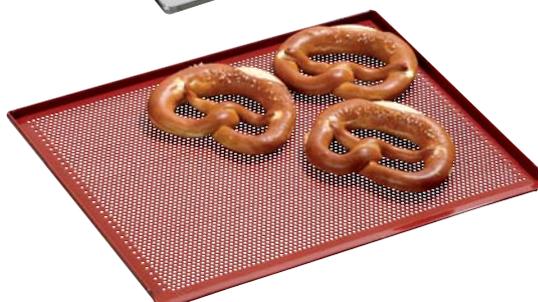
Art.-Nr. 100313
Euro 36,-



Backblech mit 4 Seiten Rand, 1,5 mm stark

Aluminium
Maße: B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,63 kg
GTIN 4015613505466

Art.-Nr. 100311
Euro 20,-



Lochblech mit Silikonbeschichtung, Lochung Ø 3 mm mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark

Aluminium
Maße: B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,49 kg
GTIN 4015613502236

Art.-Nr. 100310
Euro 35,-



Lochblech, Lochung Ø 3 mm mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark

Aluminium
Maße: B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,48 kg
GTIN 4015613502205

Art.-Nr. 100305
Euro 20,-

1 Paar Topfhandschuhe

aus Baumwolle, hitzebeständig bis 200 °C
Farbe: schwarz



✓ waschbar bei 40°

Länge	GTIN	Art.-Nr.	Euro
32 cm	4015613367507	A500499	11,50 / Paar
38 cm	4015613367613	A500500	12,50 / Paar
44 cm	4015613367514	A500498	13,50 / Paar

Backbleche für Einschubgröße
B 600 x T 400 mm

**Backblech
mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium
Maße: B 600 x T 400 x H 20 mm
Gewicht: 1,09 kg
GTIN 4015613464930
Art.-Nr. 100300
Euro 27,-



**Lochblech, Lochung Ø 3 mm
mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium
Maße: B 600 x T 400 x H 20 mm
Gewicht: 0,86 kg
GTIN 4015613464961
Art.-Nr. 100301
Euro 27,-



**Lochblech mit Silikonbeschichtung, Lochung Ø 3 mm
mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium
Maße: B 600 x T 400 x H 15 mm
Gewicht: 0,82 kg
GTIN 4015613502212
Art.-Nr. 100308
Euro 41,-



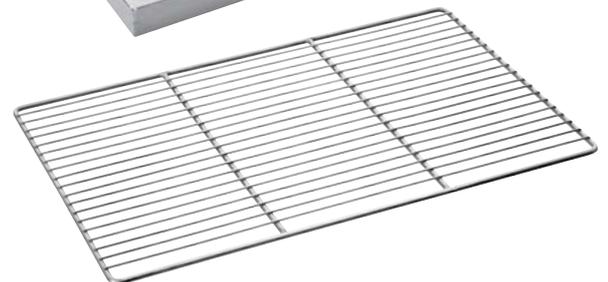
Fettpfanne 600 x 400

Edelstahl
Maße: B 600 x T 400 x H 45 mm
Gewicht: 2,81 kg
GTIN 4015613658414
Art.-Nr. 525782
Euro 109,-



Backofenrost 600 x 400

Edelstahl
Maße: B 600 x T 400 x H 8 mm
Gewicht: 1,4 kg
GTIN 4015613638355
Art.-Nr. 133264
Euro 29,-



Backtrennspray für Formen und Bleche

zum Einfetten von Formen, Blechen, Pfannen und Waffeleisen
Inhalt/Dose: 500 ml, aus 100 % pflanzlichen Ölen
Perfekte Trennung, sparsam im Verbrauch
6 Dosen im Karton
Gewicht: 0,5 kg
GTIN 4015613498508
Art.-Nr. 173060
Stück Euro 6,70



Bestellmengeneinheit:	Euro pro Dose	Euro pro Karton
1 Karton (6 Dosen) GTIN 4015613498515	6,70	40,20



Backbleche 2/3 GN

**Lochblech 2/3 GN,
Lochung Ø 3 mm mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium, Maße: B 354 x T 325 x H 10 mm
Gewicht: 0,35 kg
GTIN 4015613524139
Art.-Nr. 100414
Euro 18,-

**Lochblech mit Silikonbeschichtung 2/3 GN,
Lochung Ø 3 mm mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium, Maße: B 354 x T 325 x H 10 mm
Gewicht: 0,36 kg
GTIN 4015613524146
Art.-Nr. 100415
Euro 32,-

Backbleche 1/1 GN

**Backblech 1/1 GN
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
Gewicht: 0,71 kg
GTIN 4015613521794
Art.-Nr. 100402
Euro 22,-

**Lochblech 1/1 GN, Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
Gewicht: 0,53 kg
GTIN 4015613521800
Art.-Nr. 100403
Euro 22,-

**Lochblech mit Silikonbeschichtung 1/1 GN,
Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
Gewicht: 0,54 kg
GTIN 4015613521817
Art.-Nr. 100409
Euro 38,-

Grillplatte 5300
Schnell aufheizendes Material - geeignet
zum Braten und Grillen
Material: Aluguss
Für Einschubgröße 1/1 GN
Maße: B 530 x T 325 x H 15 mm
Gewicht: 2,8 kg
GTIN 4015613660783
Art.-Nr. 106576
Euro 129,-



Die Serie der Bartscher-Kombidämpfer - „kompakt“ erweitert Gesunde Zubereitung mit leistungsstarker und intelligenter Ausstattung

Kombidämpfer sind in der Gastronomie aus guten Gründen sehr beliebt: Die Speisen lassen sich schonend erhitzen, behutsam auftauen und in kurzer Zeit garen. Folglich werden die Leistungsmerkmale dieser Tausendsassa immer durchdachter und variantenreicher.

Die Liste der nützlichen Features ist lang, von einer mehrstufigen Regelung der Lüftergeschwindigkeit zur optimalen Abstimmung auf das Gargut, über einen regulierbaren Wrasenabzug für das Garen bei hohem Feuchtigkeitsgrad bis zu reversierenden Lüfterräder für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.

Neben allen gängigen Standardfunktionen wie Umluft, Dämpfen und Kombi-Dämpfen, deckt die Serie E mit digitalen Einstellmöglichkeiten zudem das kerntemperaturgesteuerte Delta-T-Garen mit separat erhältlichem Fühler ab. 99 Gar-Programme mit jeweils 9 Garphasen bieten eine enorme Flexibilität. Zur Wahl steht außerdem eine zweckmäßige Handbrause, die direkt an das Gehäuse angebracht werden kann und die Reinigung erleichtert.

Bartscher hat das Angebot in diesem Jahr erweitert und bietet Ihnen mit der „Kompakt-Klasse“ vier neue attraktive Modelle. Die platzsparenden Kompakten verfügen über einen GN-Längseinschub und sind in der Digital- und Touch-Version erhältlich.

Ganz gleich, in welchem Gastronomie-Segment sich ein Küchenbetrieb aufstellt - von den Bartscher-Kombidämpfern profitiert aus wirtschaftlicher Sicht jeder Betrieb. Nicht nur wegen der für Bartscher typischen soliden Verarbeitung und der hohen Zuverlässigkeit, sondern auch wegen der hervorragenden Reinigungs- und Pflegeeigenschaften.

Kombidämpfer Serien M + E



Kombidämpfer Serie M und Serie E

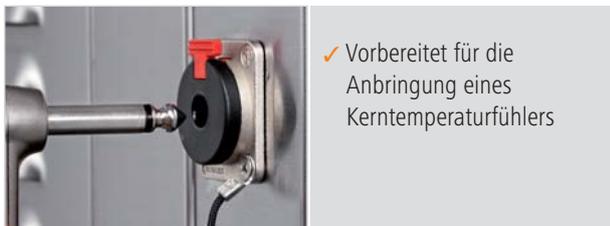
- ✓ Ausführung CNS
- ✓ Knebel-Bedienung oder elektronische Steuerung mit 99 Programmen und jeweils bis zu 9 unterschiedlich programmierbaren Garphasen
- ✓ Fassungsvermögen bis zu max. 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen
Delta-T-Garen (Serie E) - Kerntemperaturfühler optional erhältlich -
- ✓ Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- ✓ Lüftergeschwindigkeit - Serie M in 2 Stufen regulierbar - Serie E in 3 Stufen regulierbar
- ✓ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ✓ Wrasenabzug regulierbar
- ✓ Garraumbeleuchtung
- ✓ Praktischer GN-Quereinschub
- ✓ LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- ✓ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers
- ✓ Vorbereitet für die Halterung der Handbrause
- ✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- ✓ Auflageschienen herausnehmbar



- ✓ Wrasenabzug einfach zu regulieren



- ✓ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen



- ✓ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers



- ✓ Lüftergeschwindigkeit in 2/3 Stufen regelbar



- ✓ Auflageschienen herausnehmbar



- ✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

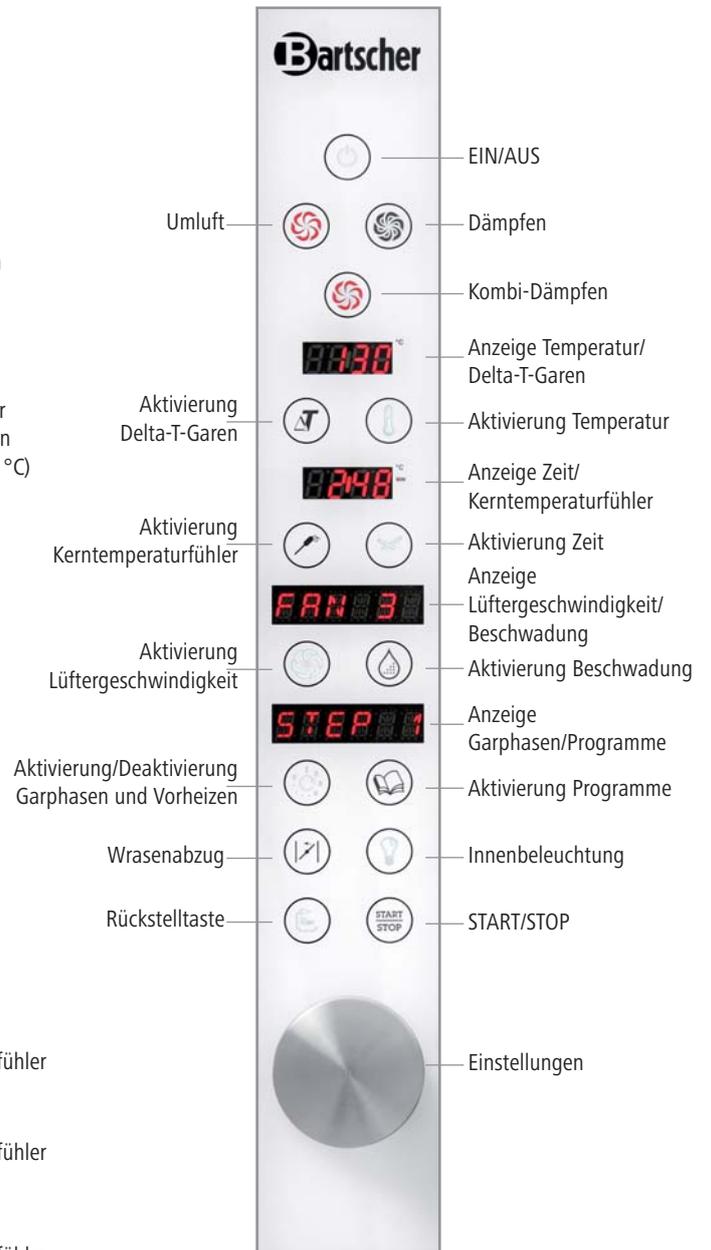


Kombidämpfer Serie M

- ✓ Einfache Knebel-Bedienung
- ✓ Leicht verständliche Symbole für einfachste Gerätebedienung
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen

Kombidämpfer Serie E

- ✓ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen
- ✓ Einfache Einstellung der Garwerte (Zeit, Beschwagung, Temperatur)
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen Delta-T-Garen (Kerntemperaturfühler optional erhältlich)





✓ Lieferung inklusive 1 Rost 2/3 GN und 1 Blech 2/3 GN

Kombidämpfer M 5230 bis zu 5 x 2/3 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 2/3 GN
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - steckerfertig
Maße: B 620 x T 755 x H 635 mm
Gewicht: 63,2 kg
GTIN 4015613656663
Art.-Nr. 116612
Euro 2.829,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Kombidämpfer M 5110 bis zu 5 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 635 mm
Gewicht: 81,8 kg
GTIN 4015613665702
Art.-Nr. 116616
Euro 3.729,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 5 Blechen 600 x 400

Gewicht: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
Art.-Nr. 116001
Euro 219,-



Kombidämpfer M 7110 bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 815 mm
Gewicht: 101,2 kg
GTIN 4015613665719
Art.-Nr. 116618
Euro 4.729,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
Art.-Nr. 116002
Euro 298,-



Kombidämpfer M 7110 G, Gas bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert Elektro: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Anschlusswert Gas: R 1/2" 16 kW
Maße: B 890 x T 850 x H 930 mm
Gewicht: 117,2 kg
GTIN 4015613665726

Art.-Nr. 116281
Euro 6.629,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 2,2 kg
GTIN 4015613583471

Art.-Nr. 116002
Euro 298,-



Kombidämpfer M 10110 bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 1015 mm
Gewicht: 115,2 kg
GTIN 4015613665733

Art.-Nr. 116621
Euro 5.429,-



1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 10 Blechen 600 x 400

Gewicht: 4,15 kg
GTIN 4015613583488

Art.-Nr. 116003
Euro 349,-

Kombidämpfer M 10110 G, Gas bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert Elektro: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Anschlusswert Gas: R 1/2" 19 kW
Maße: B 890 x T 850 x H 1135 mm
Gewicht: 136,6 kg
GTIN 4015613665740

Art.-Nr. 1166311
Euro 7.279,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN



✓ Ab Wasserhärten von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 2/3 GN und 1 Blech 2/3 GN

Kombidämpfer E 5230 bis zu 5 x 2/3 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 2/3 GN
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - steckerfertig
Maße: B 620 x T 755 x H 635 mm
Gewicht: 62,2 kg
GTIN 4015613665757
Art.-Nr. 116524 
Euro 2.929,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Kombidämpfer E 5110 bis zu 5 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 635 mm
Gewicht: 80,2 kg
GTIN 4015613665764
Art.-Nr. 116526 
Euro 3.929,-

**1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen
zur Nutzung von 5 Blechen 600 x 400**
Gewicht: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
Art.-Nr. 116001
Euro 219,-

Schockfroster
siehe Katalogseite 97



GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief
siehe Katalogseite 242





Kombidämpfer E 7110 bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 815 mm
Gewicht: 101,8 kg
GTIN 4015613665771

Art.-Nr. 116528
Euro 4.979,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 2,2 kg
GTIN 4015613583471

Art.-Nr. 116002
Euro 298,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Kombidämpfer E 10110 bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 1015 mm
Gewicht: 115,2 kg
GTIN 4015613665788

Art.-Nr. 116531
Euro 5.679,-



1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 10 Blechen 600 x 400

Gewicht: 4,15 kg
GTIN 4015613583488

Art.-Nr. 116003
Euro 349,-



Druckminderer für Heißluftöfen und Dämpfer

Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4"
voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar
Eingangsdruk max. 16 bar
max. Betriebstemperatur 65 °C
GTIN 4015613468617

Art.-Nr. 533051
Euro 49,-



✓ Ab Wasserhärten von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.



Kerntemperaturfühler

✓ Kabellänge ca. 1,8 m



Kerntemperaturfühler-Set

Bestehend aus
Kerntemperaturfühler und der passenden Halterung
zur Anbringung an die Kombidämpfer
Kabellänge: ca. 1,8 m
Magnetische Halterung: B 130 x T 35 x H 30 mm
Gewicht: 0,57 kg
GTIN 4015613595139

Art.-Nr. 116009

Euro 215,-



Handbrause

✓ Schlauchlänge 2 m



Handbrause

Schlauchlänge: 2 m
Mit Absperrventil für Festwasseranschluß 1/2"
Inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer
Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613587189

Art.-Nr. 116005

Euro 179,-



Beschwadungskit

✓ Ermöglicht eine Beschwädung
auch ohne Festwasseranschluss



Kombidämpfer-Beschwädungskit

Passend zu den Kombidämpfern der M- und E-Serie
Kit bestehend aus:
Kunststoffkanister (5 L), Pumpe, Installationsmaterial
2 Verbindungschläuche:
- 150 cm (Kanister - Pumpe)
- 80 cm (Pumpe - Beschwädungsrohr)

Gewicht: 0,98 kg

GTIN 4015613595146

Art.-Nr. 116011

Euro 109,-

Untergestell für 2/3 GN-Dämpfer

Chromnickelstahl
Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm
Gewicht: 10,6 kg
GTIN 4015613610641

Art.-Nr. 115075

Euro 298,-

Untergestell für 1/1 GN-Dämpfer

CNS 18/10
Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
Gewicht: 25 kg
GTIN 4015613602486

Art.-Nr. 115069

Euro 589,-





Kombidämpfer-VerbindungsKit "M+E"

Das VerbindungsKit ermöglicht das Stapeln von 2 Elektro-Kombidämpfern 1/1 GN.

Passend zu den Kombidämpfern:

116616, 116618, 116621, 116526, 116528, 116531

Material: Edelstahl

Kit bestehend aus:

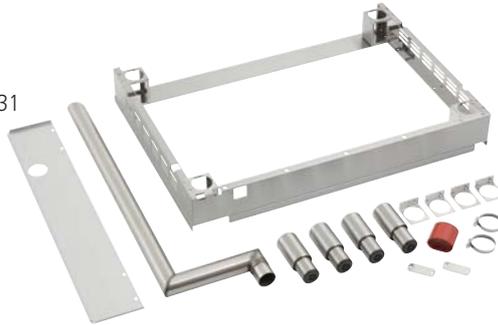
Rahmen (B 876 x T 622 x H 114 mm), 4 Füßen
Rohr und Halblech für Wrasenabzug,
Verbindungsschlauch, Befestigungsschellen und
Schrauben

Gewicht: 9,2 kg

GTIN 4015613607078

Art.-Nr. 116012

Euro 598,-



VerbindungsKit

- ✓ Die platzsparende Lösung für die Großküche

Abzugshaube für Kombidämpfer Serien M + E

Geeignet für die Montage an die Kombidämpfer 1/1 GN:

116616, 116618, 116621, 116526, 116528, 116531

Chromnickelstahl

Labyrinth-Filter, Edelstahl

Lüfter-Leistung: regelbar von 100 m³/h bis 540 m³/h

Anschlusswert: 0,1 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 875 x T 900 x H 230 mm

Gewicht: 25 kg

GTIN 4015613620503

Art.-Nr. 116016

Euro 1.679,-



Kombinationsmöglichkeiten:

5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN

5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN

Untergestell für 1/1 GN-Dämpfer

Chromnickelstahl

Aufnahmefähigkeit: 6 x 1/1 GN

Maße: B 850 x T 700 x H 400-450 mm

Gewicht: 14,2 kg

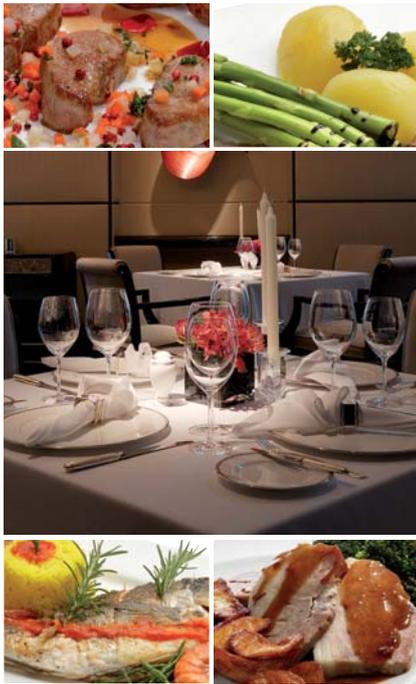
GTIN 4015613617589

Art.-Nr. 115071

Euro 549,-



Kombidämpfer "Bartscher Kompakt"



Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" Serie D und Serie T

- ✓ Ausführung CNS
- ✓ Fassungsvermögen bis zu max. 10 x 1/1 GN
- ✓ Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- ✓ Lüftergeschwindigkeit - Serie D in 3 Stufen regulierbar - Serie T in 6 Stufen regulierbar
- ✓ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ✓ Wrasenabzug regulierbar
- ✓ Garraumbelichtung
- ✓ Kompakter GN Längseinschub
- ✓ Frontaler Kerntemperaturfühler-Anschluss
- ✓ Frontaler USB-Anschluss
- ✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- ✓ Auflageschienen herausnehmbar



- ✓ Serie D
Digitale Steuerung
mit 99 Programmen,
je Programm bis zu
9 Garphasen



- ✓ Vorbereitet für die
Anbringung eines
Kerntemperaturfühlers



- ✓ Wrasenabzug einfach
zu regulieren



- ✓ Auflageschienen
herausnehmbar

- ✓ Serie T
99 programmierbare
Rezepte mit jeweils bis
zu 9 programmierbaren
Garphasen



- ✓ Praktischer
USB-Anschluss



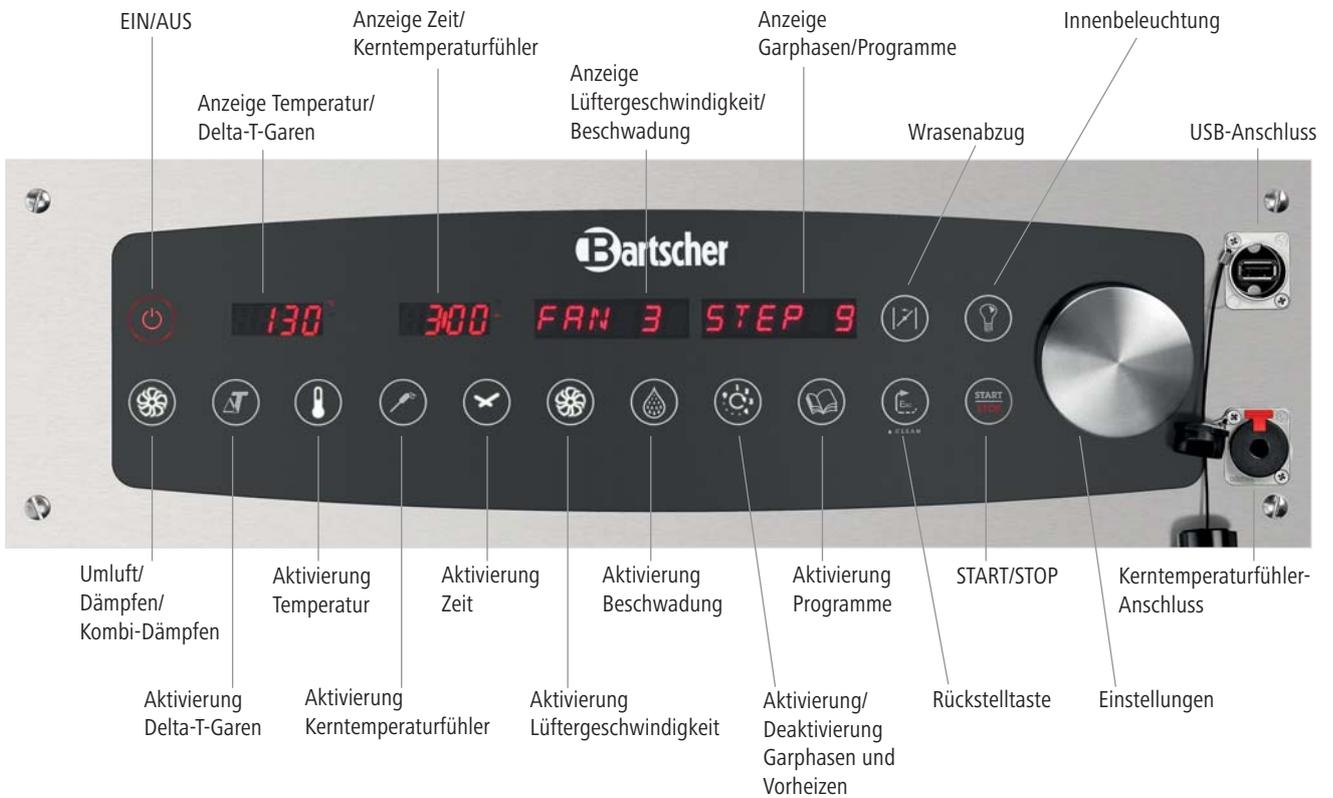
- ✓ Lüftergeschwindigkeit
in 3/6 Stufen regelbar



- ✓ Doppeltürverglasung,
Innentür zur Reinigung
einfach zu öffnen



Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" Serie D



Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" Serie T



Handbedienung Phase 1/1

130° 20%

0:23

✓ Bedienfeld Manuell

Teigware Fleisch Fisch

Gemüse Brot Dessert

✓ Bedienfeld Rezept

Betriebsfunktion

Datum und Zeit

Parameter Systeminfo Sprache Service

✓ Bedienfeld Service



Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" Serie D

- ✓ Digitale Steuerung mit 99 Programmen - jeweils bis zu 9 unterschiedlich programmierbaren Garphasen
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen, Delta T-Garen, Regenerationsprogramm, Niedertemperaturgaren, Schnellabkühlung
 - Kerntemperaturfühler optional erhältlich
 - Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem auf Anfrage lieferbar
- ✓ Lieferung inklusive 1 Ersatz-Fettfilter für Elektronik-Kühlventilator



Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" D 6110 - Digital bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 60 mm
11 Einschübe, Abstand zwischen den Einschüben 30 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 520 x T 850 x H 770 mm
Gewicht: 72 kg
GTIN 4015613623689
| Art.-Nr. 117261
| Euro 5.098,-



- ✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN



Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" D 10110 - Digital bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 60 mm
19 Einschübe, Abstand zwischen den Einschüben 30 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4"
Anschlusswert: 13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 520 x T 850 x H 1010 mm
Gewicht: 92,2 kg
GTIN 4015613623696
| Art.-Nr. 117201
| Euro 6.298,-



Kerntemperaturfühler
siehe Katalogseite 96



Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" Serie T

- ✓ Digitales Kochbuch: intuitive Touch Bedienung der individuellen Garprozesse
- ✓ 99 programmierbare Rezepte mit jeweils bis zu 9 programmierbaren Garphasen
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen, Delta T-Garen, Regenerationsprogramm, Niedertemperaturgaren, Schnellabkühlung, Service Selbstdiagnosesystem
 - Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem auf Anfrage lieferbar
- ✓ Dampfkontrollsystem: Garantiert ein gleichbleibendes Garraumklima
- ✓ Einstellung von verschiedenen Garzeiten für 6 Einschub-Ebenen
- ✓ Lieferung inklusive 1 Ersatz-Fettfilter für Elektronik-Kühlventilator
- ✓ Lieferung inklusive Kerntemperaturfühler

Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" T 6110 - Touch bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
 Abstand zwischen den Blechen 60 mm
 11 Einschübe, Abstand zwischen den Einschüben 30 mm
 Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
 Wasseranschluss 3/4"
 Anschlusswert: 6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Maße: B 520 x T 850 x H 770 mm
 Gewicht: 76,4 kg
 GTIN 4015613623498

Art.-Nr. 117161
 Euro 6.749,-



- ✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Kombidämpfer "Bartscher Kompakt" T 10110 - Touch bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
 Abstand zwischen den Blechen 60 mm
 19 Einschübe, Abstand zwischen den Einschüben 30 mm
 Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
 Wasseranschluss 3/4"
 Anschlusswert: 13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Maße: B 520 x T 850 x H 1010 mm
 Gewicht: 96,6 kg
 GTIN 4015613623672

Art.-Nr. 117101
 Euro 8.849,-



- ✓ Ab Wasserhärten von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar (siehe Katalogseite 89).



Kerntemperaturfühler

✓ Kabellänge ca. 1,8 m



Kerntemperaturfühler-Set

Bestehend aus
Kerntemperaturfühler und der passenden Halterung
zur Anbringung an die Kombidämpfer

Kabellänge: ca. 1,8 m

Magnetische Halterung: B 130 x T 35 x H 30 mm

Gewicht: 0,57 kg

GTIN 4015613595139

Art.-Nr. 116009

Euro 215,-



Handbrause

✓ Schlauchlänge 2 m



Handbrause

Schlauchlänge: 2 m

Mit Absperrventil für Festwasseranschluß 1/2"

Inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

Gewicht: 1 kg

GTIN 4015613587189

Art.-Nr. 116005

Euro 179,-



Verbindungs- kit

✓ Die platzsparende Lösung
für die Großküche

Kombinationsmöglichkeiten:

6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN

6 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN



Kombidämpfer-Verbindungs- kit "Kompakt"

Das Verbindungs-
kit ermöglicht das Stapeln
von 2 Elektro-Kombidämpfern 1/1 GN.

Passend zu den Kombidämpfern:

117101, 117161, 117201, 117261

Material: Edelstahl

Kit bestehend aus:

Rahmen (B 525 x T 735 x H 75 mm), 4 Füßen

Rohr und Halblech für Wrasenabzug, Verbindungsschlauch,
Befestigungsschellen und Schrauben

Gewicht: 4,8 kg

GTIN 4015613632452

Art.-Nr. 117100

Euro 289,-



Abzugshaube

für Kombidämpfer "Bartscher Kompakt"

Geeignet für die Montage an die Kombidämpfer 1/1 GN:

117101, 117161, 117201, 117261

Edelstahl

Labyrinth-Filter, Edelstahl

Lüfter-Leistung: regelbar von 100 m³/h bis 540 m³/h

Anschlusswert: 0,21 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 520 x T 940 x H 230 mm

Gewicht: 18,4 kg

GTIN 4015613635248

Art.-Nr. 117001

Euro 1.798,-



Untergestell

für 1/1 GN-Dämpfer "Bartscher Kompakt"

Chromnickelstahl

Aufnahmefähigkeit: 5 x 1/1 GN

Maße: B 550 x T 700 x H 735-780 mm

Gewicht: 14,2 kg

GTIN 4015613627090

Art.-Nr. 115076

Euro 479,-



Bartscher Schnellkühler/Schockfroster

Überlegenheit bis ins Detail

- ✓ Ausführung CNS 18/10 nach HACCP Richtlinien
- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Kühlmittel R404a
- ✓ Schnellkühlzyklus +70 °C bis +3 °C
- ✓ Schockfroastleistung +70 °C bis -18 °C
- ✓ Optimale Temperaturverteilung
- ✓ Niedriger Energieverbrauch
- ✓ Höchste Präzision bei Einsatz des Kerntemperaturfühlers

Schnellkühler/Schockfroster AL2

Fassungsvermögen: 3 x 2/3 GN

Klimaklasse 4 (ST)

90 Min. +70 °C / +3 °C = 8 kg

240 Min. +70 °C / -18 °C = 3 kg

Anschlusswert: 0,56 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 680 x T 600 x H 520 mm

Gewicht: 52,2 kg

GTIN 4015613504773

Art.-Nr. 700602

Euro 2.898,-



Schnellkühler/Schockfroster AL5

Fassungsvermögen: 5 x 1/1 GN oder 5x 600 x 400 mm

Klimaklasse 4 (ST)

90 Min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 Min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 750 x T 700 x H 850 mm

Gewicht: 98 kg

GTIN 4015613504780

Art.-Nr. 700605

Euro 4.098,-





Garen und Warmhalten in Kombination.
Schonende Zubereitung durch gleichmäßige,
von allen Seiten auf das Gargut einwirkende Wärme.

- ✓ Temperaturbereich: 30 - 110 °C
- ✓ COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
- ✓ HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
- ✓ Kerntemperaturfühler
- ✓ Einschübe: 3 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm, bis zu 65 mm tief



Niedertemperaturgärer

Material Edelstahl
Tür mit Magnetverschluss
Türanschlag wechselbar
Tragegriffe - seitlich je 2 Stück
Garraum mit abgerundeten Ecken
Einschübe: 3 x (1/1 GN oder 600 x 400 mm, bis zu 65 mm tief)
Auflageschienen herausnehmbar zur einfachen Reinigung
Abstand zwischen den Blechen 80 mm
Kerntemperaturfühler
Temperaturbereich: 30 °C bis 110 °C
Digitale Bedieneinheit
COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 505 x T 715 x H 415 mm
Inklusive 1 Paar Auflageschienen
zur Nutzung von 600 x 400 Blechen
Gewicht: 25 kg
GTIN 4015613525822
Art.-Nr. 120792 
Euro 1.498,-



Fettpfanne 600 x 400

Edelstahl
Maße: B 600 x T 400 x H 45 mm
Gewicht: 2,81 kg
GTIN 4015613658414
Art.-Nr. 525782
Euro 109,-



✓ Anwendung Nutzung 3 x 1/1 GN



✓ Anwendung Nutzung von 600 x 400 Blechen



Das Sous-Vide-Garen (Vakuulgaren) ermöglicht eine schonende und aromatische Zubereitung für höchste Gourmet-Ansprüche: geringe Garverluste dank der perfekten Temperaturkonstanz und der gleichmäßigen Wärmeverteilung. Die flexible Art der Speisenvorbereitung für den professionellen Dauerbetrieb mit einer optimalen Küchen-auslastung außerhalb der Stoßzeiten, wie z. B. Catering oder auch À-la-carte-Restaurants.

Sous-Vide-Garer 14L

Der Sous-Vide-Garer 14L überzeugt durch seine kompakte Bauweise, die leicht verständliche Bedienung und die einfache Reinigung des Beckens im 2/3 GN-Format.

CNS 18/10

Becken: 2/3 GN, 200 mm tief, Fassungsvermögen: 14 Liter

Temperaturbereich: 25 °C bis 85 °C

Kalibrierte Temperatureinstellung über PID-Regler, präzise in 0,1 °C-Stufen

Temperatureinstellung wahlweise auch über Kerntemperaturfühler möglich (Kerntemperaturfühler optional erhältlich)

Akustischer Timer bis 99 Stunden

Digitalanzeige für programmierbare Zeiteinstellung in 1-Minuten-Schritten

Trockenlaufschutz gegen Überhitzung

Anschlusswert: 1 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 373 x T 485 x H 250 mm

Gewicht: 10,25 kg

GTIN 4015613609997

Art.-Nr. 115125

Euro 2.198,-



Buch "Sous-Vide - Der leichte Einstieg in die sanfte Garteknik"

256 Seiten

GTIN 4015613610757

Art.-Nr. 115126

Euro 89,-



Kerntemperaturfühler

Der robuste Einstechtemperaturfühler für den Sous-Vide-Garer ermöglicht in Verbindung mit den Dichtungspads die Kerntemperaturmessung der Produkte durch den Vakuumbbeutel.

Kabellänge: ca. 70 cm

Gewicht: 0,64 kg

GTIN 4015613610818

Art.-Nr. 292045

Euro 259,-



Dichtungspads zum Kerntemperaturfühler

Das Benutzen der Dichtungspads in Kombination mit dem Kerntemperaturfühler verhindert das Eindringen von Luft und Wasser in den Vakuumbbeutel.

Material: Schaumstoff

Einseitig klebend

50 Stück

Gewicht: 0,06 kg

GTIN 4015613610825

Art.-Nr. 115128

Euro 59,-



Vakuumbbeutel

siehe Katalogseite 264, 266



Hähnchengrill P6

CNS 18/10, 2 Spieße für 6 Hähnchen
Innenbeleuchtung
Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 700 x T 360 x H 530 mm
Inklusive 2 Spieße mit Klammern
Gewicht: 31 kg
GTIN 4015613417035
Art.-Nr. 215035 
Euro 1.849,-



Hähnchengrill P8N

CNS 18/10, 2 Spieße für 8 Hähnchen
Innenbeleuchtung
Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 880 x T 430 x H 530 mm
Inklusive 2 Spieße mit Klammern
Gewicht: 41 kg
GTIN 4015613505381
Art.-Nr. 215036 
Euro 2.349,-



Hähnchengrill GP8N, Gas

CNS 18/10, 2 Spieße für 8 Hähnchen
Innenbeleuchtung
Anschlusswert Gas: 9 kW (R 1/2")
Anschlusswert Elektro: 0,1 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 878 x T 500 x H 584 mm
Inklusive 2 Spieße mit Klammern
Eingestellt auf Flüssiggas (50 mbar), Erdgasdüsen sind beigelegt
Gewicht: 51,8 kg
GTIN 4015613655277
Art.-Nr. 2151363 
Euro 2.798,-

 Eingestellt auf Flüssiggas



Hähnchengrill P12N

CNS 18/10, 3 Spieße für 12 Hähnchen
Innenbeleuchtung
Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 880 x T 430 x H 710 mm
Inklusive 3 Spieße mit Klammern
Gewicht: 55,6 kg
GTIN 4015613505398
Art.-Nr. 215037 
Euro 2.849,-

Zubehör für Hähnchengrillgeräte



Passend zu den Grills
Art.-Nr.

Spieß mit Klammern
Art.-Nr.

Spießkorb
Art.-Nr.

Flachkorb
Art.-Nr.

215035

215093
Euro 69,-

215095
Euro 229,-

215096
Euro 119,-

215036
2151363

215094
Euro 98,-

215078
Euro 279,-

215081
Euro 159,-

215037

215094
Euro 98,-

215078
Euro 279,-

215081
Euro 159,-



BUON APPETITO!

Mit Pizzaöfen von Bartscher zaubern Sie ein Stück Italien auf den Tisch

Knusprig-lockerer Boden – frischer, saftiger Belag:

Mit den Pizzaöfen von Bartscher gelingt einfach jede Pizza!

Das Geheimnis liegt in der bedarfsgerechten Regulierung der Ober- und Unterhitze.

Während der Boden auf dem heißen Schamottstein bei ca. 400 Grad knusprig-kross gebacken wird, gart die reduzierte Oberhitze die Toppings langsam und schonend. So bleibt der Pizzabelag schön saftig.

Egal, ob Sie gelegentlich eine Pizza, Flammkuchen oder Baguettes servieren, oder eine Pizzeria mit hohen Durchlaufzahlen führen: Bartscher hält den richtigen Ofen für Sie bereit! Vom kompakten Einsteigermodell **CT 100** über den Pizzaofen **NT 622VS** mit Vollschatott-Ummantelung bis hin zum Highend-Produkt **ET 205** mit einer Kapazität von 2 x 9 Pizzen. Alle Pizzaöfen sind für den täglichen professionellen Einsatz ausgerichtet.

Sicher im Einsatz, einfach im Handling, verlässlich im Backen - und obendrein Energie sparend. Zusätzlich können Sie aus unserem qualitativ hochwertigen Zubehörsortiment aus Teigknet- und Ausrollmaschinen, passenden Untergestellen, Schiebern oder Rollern auswählen.

Mit Bartscher haben Sie das perfekte Equipment an der Hand, damit jede Pizza ein Genuss wird.

Buon appetito!



Pizzaofen CT 100

Gehäuse: Stahlblech, lackiert
 Backkammer: B 610 x T 610 x H 140 mm
 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 4,2 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 890 x T 880 x H 430 mm
 Gewicht: 68 kg
 GTIN 4015613437781

Art.-Nr. 2002010
Euro 1.029,-



Pizza-Schaufel

Aluminium
 Schaufelmaß:
 280 x 280 mm
 Stiellänge: 1000 mm
 Gewicht: 2 kg
 GTIN 4015613527949

Art.-Nr. 100927
Euro 59,-

Pizza-Schneider

mit Kunststoff-Griff
 Messer Ø 100 mm
 Gewicht: 0,2 kg
 GTIN 4015613527956

Art.-Nr. 100928
Euro 27,-



Pizzaofen CT 200

Gehäuse: Stahlblech, lackiert
 Backkammer je: B 610 x T 610 x H 140 mm
 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 8,4 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 890 x T 880 x H 750 mm
 Gewicht: 98 kg
 GTIN 4015613437798

Art.-Nr. 2002020
Euro 1.629,-



Untergestell zum Pizzaofen CT 100 und CT 200

Ausführung Chromnickelstahl
 Maße: B 895 x T 735 x H 900 mm
 Gewicht: 15 kg
 GTIN 4015613602455

Art.-Nr. 200319
Euro 339,-



Pizzaofen ET 105

Gehäuse: verzinktes Stahlblech, lackiert
 Tür: CNS 18/10
 Backkammer: B 1050 x T 1050 x H 150 mm
 9 Pizzen Ø 33 cm
 Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
 Temperatur bis 450 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 1310 x T 1270 x H 420 mm
 Gewicht: 143 kg
 GTIN 4015613545028

Art.-Nr. 2002150
Euro 2.098,-



- ✓ Backkammer extra groß für 9 Pizzen Ø 33 cm
- ✓ Boden aus hitzebeständigem Stein

Pizzaofen ET 205

Gehäuse: verzinktes Stahlblech, lackiert
 Tür: CNS 18/10
 Backkammer je: B 1050 x T 1050 x H 150 mm
 2x 9 Pizzen Ø 33 cm
 Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
 Temperatur bis 450 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 24,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 1310 x T 1270 x H 760 mm
 Gewicht: 247 kg
 GTIN 4015613545035

Art.-Nr. 2002170
Euro 3.359,-



Untergestell zum Pizzaofen ET 105 und ET 205

Ausführung Stahlblech lackiert
 Maße: B 1320 x T 1150 x H 965 mm
 Gewicht: 43 kg
 GTIN 4015613552989
Art.-Nr. 2002165
Euro 419,-





Pizzaofenserie NT

- ✓ Ausführung Stahlblech lackiert
- ✓ Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0 °C bis 450 °C
- ✓ Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- ✓ Innenisolierung mit Steinwolle
- ✓ Innenbeleuchtung
- ✓ Backstein aus feuerbeständigem Stein



Pizzaofen NT 501

Backkammer: B 520 x T 515 x H 110 mm
 4 Pizzen Ø 25 cm
 Temperatur bis 450 °C
 Anschlusswert: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Maße: B 800 x T 735 x H 360 mm
 Gewicht: 45,9 kg
 GTIN 4015613640990

Art.-Nr. 2002018
 Euro 998,-



Pizzaofen NT 502

Backkammer je: B 520 x T 515 x H 110 mm
 2x 4 Pizzen Ø 25 cm
 Temperatur bis 450 °C
 Anschlusswert: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 800 x T 735 x H 510 mm
 Gewicht: 64,6 kg
 GTIN 4015613641003

Art.-Nr. 2002028
 Euro 1.359,-



Untergestell NT 501N

Ausführung Chromnickelstahl
 Maße: B 760 x T 610 x H 900 mm
 Gewicht: 14,6 kg
 GTIN 4015613602424

Art.-Nr. 200316
 Euro 309,-



Pizzaofen NT 621

Backkammer: B 620 x T 620 x H 140 mm
 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 450 °C
 Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Maße: B 885 x T 790 x H 400 mm
 Gewicht: 61,6 kg
 GTIN 4015613641010

Art.-Nr. 2002088
 Euro 1.198,-



Pizzaofen NT 622

Backkammer je: B 620 x T 620 x H 140 mm
 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 450 °C
 Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 885 x T 790 x H 710 mm
 Gewicht: 107,5 kg
 GTIN 4015613641027

Art.-Nr. 2002095
 Euro 1.849,-



Untergestell NT 601N

Ausführung Chromnickelstahl
 Maße: B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 13,7 kg
 GTIN 4015613602431

Art.-Nr. 200317
 Euro 329,-



Pizzaofen NT 622VS

Backkammer je: B 620 x T 620 x H 140 mm
 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
 Backkammer Vollschatotte
 Temperatur bis 450 °C
 Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Maße: B 885 x T 790 x H 710 mm
 Gewicht: 135 kg
 GTIN 4015613641034

Art.-Nr. 2002096
 Euro 2.398,-



✓ Backkammer Vollschatotte

Untergestell NT 601N

Ausführung Chromnickelstahl
 Maße: B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 13,7 kg
 GTIN 4015613602431

Art.-Nr. 200317
 Euro 329,-



Pizzaofen NT 901

Backkammer: B 910 x T 610 x H 140 mm
 6 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 450 °C
 Anschlusswert: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 1190 x T 780 x H 395 mm
 Gewicht: 80,3 kg
 GTIN 4015613641041

Art.-Nr. 2002101
 Euro 1.419,-



Pizzaofen NT 921

Backkammer je: B 910 x T 610 x H 140 mm
 2x 6 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 450 °C
 Anschlusswert: 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 1190 x T 780 x H 710 mm
 Gewicht: 141,8 kg
 GTIN 4015613641058

Art.-Nr. 2002121
 Euro 2.379,-



Untergestell NT 901N

Ausführung Chromnickelstahl
 Maße: B 1155 x T 665 x H 900 mm
 Gewicht: 23,2 kg
 GTIN 4015613602448

Art.-Nr. 200318
 Euro 435,-





Teigausrollmaschinen

Die robuste Ausführung der Maschine ermöglicht kalte Teigverarbeitung bei hoher Geschwindigkeit, die Eigenschaft des Teiges bleibt erhalten.

- ✓ Durchmesser und Dicke des Teiges sind einstellbar
- ✓ Hervorragend geeignet zum Formen von Pizzen, Fladen, Broten usw.



Teigausrollmaschine FI32N

Ausführung CNS 18/10
Für Teigdiameter bis max. 300 mm
Rollenlänge: 320 mm
Teigstärkeneinstellung: 0,3 - 5,5 mm
Teiggewicht: 80 - 210 g
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 490 x T 510 x H 655 mm
Gewicht: 36 kg
GTIN 4015613620138
| Art.-Nr. 101932 | 
| Euro 1.449,-

Teigausrollmaschine FI42N

Ausführung CNS 18/10
Für Teigdiameter bis max. 400 mm
Rollenlänge: 420 mm
Teigstärkeneinstellung: 0,3 - 5,5 mm
Teiggewicht: 210 - 700 g
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 590 x T 510 x H 775 mm
Gewicht: 44 kg
GTIN 4015613620145
| Art.-Nr. 101937 | 
| Euro 1.598,-



Teigknetmaschinen

- ✓ Gehäuse beschichtet, kratzfest
- ✓ Hervorragend geeignet für feste Teige wie Pizza oder Brot



Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 350 x T 650 x H 600 mm
Gewicht: 58 kg
GTIN 4015613473086
| Art.-Nr. 101954 | 
| Euro 1.498,-

Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 390 x T 670 x H 600 mm
Gewicht: 59 kg
GTIN 4015613473093
| Art.-Nr. 101955 | 
| Euro 1.598,-

Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 430 x T 780 x H 710 mm
Gewicht: 93 kg
GTIN 4015613473109
| Art.-Nr. 101956 | 
| Euro 1.849,-

Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 480 x T 800 x H 710 mm
Gewicht: 105 kg
GTIN 4015613473116
| Art.-Nr. 101957 | 
| Euro 2.049,-



Teigknetmaschinen

- ✓ Gehäuse beschichtet, kratzfest
- ✓ Teigknetmaschinen mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel
- ✓ Schüsselerkennung über Sensor
- ✓ Hervorragend geeignet für feste Teige wie Pizza oder Brot

Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 350 x T 650 x H 620 mm

Gewicht: 65 kg

GTIN 4015613593821

Art.-Nr. 101864

Euro 2.049,-



Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 390 x T 670 x H 620 mm

Gewicht: 66 kg

GTIN 4015613593838

Art.-Nr. 101865

Euro 2.149,-



Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 450 x T 780 x H 735 mm

Gewicht: 107,2 kg

GTIN 4015613593845

Art.-Nr. 101866

Euro 2.398,-



Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 480 x T 800 x H 730 mm

Gewicht: 115 kg

GTIN 4015613593852

Art.-Nr. 101867

Euro 2.598,-



Lenkrollen 4TKM für Teigknetmaschinen

2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern

Rollen: Gummi, schwarz, Ø 100 mm

Maße, je: B 60 x T 140 x H 160 mm

Gewicht: 1,85 kg

GTIN 4015613657974

Art.-Nr. 101863

Euro 79,-





Bueno! Leckere Spaghetti, Maccheroni & Co.

Frische Nudeln im Handumdrehen mit der Pasta Maschine von Bartscher

Seit mehr als 800 Jahren sind sie aus Italien nicht mehr wegzudenken:

Köstliche Nudeln in all ihrer Vielfalt. Die Pasta Maschine von Bartscher hilft Ihnen bei der Herstellung und bereitet für Sie mühelos die köstlichen italienischen Teigwaren in vielen Variationen zu.

Ob Cannelloni, Gnocchi oder Spaghetti - mit dem praktischen Helfer gelingen Ihre frischen Nudeln perfekt.

Einfach die Zutaten in den pflegeleichten CNS 18/10 Behälter geben und schon produziert das leistungsstarke Gerät Pasta am laufenden Band. Dabei können 1,5 Kilogramm Nudeln pro Vorgang gefertigt werden.

Danach haben Sie die Wahl: 12 Pastamatrizen stehen zur Auswahl, um die Nudeln in Form zu bringen und für eine abwechslungsreiche Küche mit mediterranem Flair zu sorgen.

Eines müssen Sie nur beherzigen:

flüssige Sauce - lange Pasta, dickflüssige Sauce - kurze Pasta.

Unter dieser Prämisse sind Ihrer kulinarischen Kreativität keine Grenzen gesetzt - von Klassikern wie Spaghetti Carbonara oder Bolognese über Gnocchi Gorgonzola bis hin zu modernen Eigenkreationen.

Delizioso!



Pasta Maschine

zum Kneten und Ausrollen von 12 verschiedenen Pastasorten

Material: Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet

Behälter und Knethaken aus CNS 18/10

Schraube aus Messing mit Bronzelegierung

Mikroschalter am Behälterdeckel

Fassungsvermögen: 1,5 kg

Produktion: max. 3 kg/h

Anschlusswert: 0,3 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 250 x T 480 x H 460 mm

Gewicht: 17,7 kg

GTIN 4015613584843

Art.-Nr. 101971

Euro 1.598,-

Verschlusskappe

zum Verschließen des Auswurfes während der Teigproduktion

Gewicht: 0,176 kg

GTIN 4015613584997

Art.-Nr. 101986

Euro 59,-

✓ Matrizen für Pasta sind nicht im Lieferumfang enthalten



✓ Verschlusskappe
im Lieferumfang nicht enthalten

Nicht für Kartoffeln geeignet!



Casarecce
9 x 5 mm
Gewicht: 0,144 kg
GTIN 4015613584850
| Art.-Nr. 101972
| Euro 59,-



Fusilli
Ø 9 mm
Gewicht: 0,138 kg
GTIN 4015613584867
| Art.-Nr. 101973
| Euro 59,-



Pappardelle
16 mm
Gewicht: 0,160 kg
GTIN 4015613584874
| Art.-Nr. 101974
| Euro 59,-



Gnocchi
Ø 12 mm
Gewicht: 0,168 kg
GTIN 4015613584881
| Art.-Nr. 101975
| Euro 59,-



Capelli d'angelo
Ø 1 mm
Gewicht: 0,162 kg
GTIN 4015613584911
| Art.-Nr. 101978
| Euro 59,-



Spaghetti
Ø 2 mm
Gewicht: 0,160 kg
GTIN 4015613584928
| Art.-Nr. 101979
| Euro 59,-



Spaghetti alla chitarra
2 x 2 mm
Gewicht: 0,168 kg
GTIN 4015613584935
| Art.-Nr. 101980
| Euro 59,-



Tagliolini
3 mm
Gewicht: 0,150 kg
GTIN 4015613584942
| Art.-Nr. 101981
| Euro 59,-



Fettuccine
8 mm
Gewicht: 0,146 kg
GTIN 4015613584959
| Art.-Nr. 101982
| Euro 59,-



Pasta sfoglia
135 mm
Gewicht: 0,406 kg
GTIN 4015613584966
| Art.-Nr. 101983
| Euro 79,-



Cannelloni
Ø 25 mm
Gewicht: 0,150 kg
GTIN 4015613584973
| Art.-Nr. 101984
| Euro 59,-



Bigoli
Ø 3 mm
Gewicht: 0,160 kg
GTIN 4015613584980
| Art.-Nr. 101985
| Euro 59,-





Die besonderen Vorteile der Bartscher Hi-Light-Salamander

- ✓ Erhebliche Energieeinsparung von bis zu 65 % zu herkömmlichen Salamandern
- ✓ Arbeitnehmerfreundliches Raumklima in den Küchen durch weniger Abwärme
- ✓ Bedienungsfreundlich
- ✓ Schnelle Aufheizzeit (ca. 5 Sek.)
- ✓ Wahlmöglichkeit ob volle Heizleistung oder nur 1/3 für kleine Speisen
- ✓ Automatische Abschaltung mit akustischem Signal
- ✓ Memory-Funktion des Timers, d. h. die vorhergehende Zeiteinstellung wird behalten und kann wieder gewählt werden

Bei Betrieben, deren Stromverbrauch nach gemessenen 1/4 Std.-Leistung abgerechnet wird, wird durch den Einsatz des Hi-Light-Salamanders dieser Abrechnungswert gesenkt. Dadurch können sich erhebliche Kostenersparnisse bei der Stromabrechnung einstellen.



Drei Sterne für die Bartscher Hi-Light-Salamander



Bedienungskomfort



Schnelligkeit



Sparsamkeit

Hi-Light-Lift-Salamander "Premium" mit HI-TOUCH Bedienfeld

3 Heizelemente, Warmhaltefunktion, automatische Einschaltfunktion
 Edelstahl
 3 einstellbare Zeitprogramme
 Manuelle Zeiteinstellung
 Volle oder reduzierte Heizflächen-Einstellung
 Energieeinsparung
 Höhenverstellbares Heizelement
 Grillrost B 572 x T 358 mm
 Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 585 x T 600 x H 515 mm
 Gewicht: 61,4 kg
 GTIN 4015613634883

Art.-Nr. 101547
Euro 2.998,-



✓ Lieferung inklusive Konsole zur Wandbefestigung

Die Resultate einer Vergleichsmessung in einem Gastronomiebetrieb über 4 Wochen zwischen einem

	Verbrauch kWh/Tag	Verbrauch kWh/Jahr**	€/Tag*	€/Jahr*
herkömmlichen Salamander und Hi-Light-Salamander 101547 + 101546	20.2	6464	4,04	1.292,80
	7.0	2240	1,40	448,00
Einsparung	13.2	4224	2,64	844,80

Einsparung = 65 % - Annahme: *1 kW = 0,20 € (inkl. Leistungsanteil), **320 Arbeitstage



Hi-Light-Lift-Salamander 2 Heizelemente

Edelstahl
Höhenverstellbares Heizelement
Grillrost B 400 x T 304 mm
Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 400 x T 570 x H 515 mm
Gewicht: 41 kg
GTIN 4015613634890

Art.-Nr. 101552
Euro 1.989,-



Hi-Light-Salamander ECO 3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

Edelstahl
Grillrost B 572 x T 358 mm
Grillrost höhenverstellbar, 2 Positionen
- Lichte Maße zwischen Rost und Heizelement: 125 mm / 175 mm
- Herausziehbarer Griff
Anschlusswert: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 590 x T 550 x H 515 mm
Gewicht: 40,2 kg
GTIN 4015613634906

Art.-Nr. 101548
Euro 2.089,-



✓ Lieferung inklusive Konsole zur Wandbefestigung

Hi-Light-Lift-Salamander 3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

Edelstahl
Höhenverstellbares Heizelement
Grillrost B 572 x T 358 mm
Anschlusswert: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 580 x T 590 x H 515 mm
Gewicht: 59,4 kg
GTIN 4015613634913

Art.-Nr. 101546
Euro 2.598,-



Hi-Light-Lift-Salamander 4 Heizelemente

Edelstahl
Höhenverstellbares Heizelement
Grillrost B 737 x T 355 mm
Anschlusswert: 6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 745 x T 590 x H 515 mm
Gewicht: 70,6 kg
GTIN 4015613634920

Art.-Nr. 101554
Euro 2.849,-





Lift-Salamander 500

Gehäuse Edelstahl
Infrarot-Strahlungsheizkörper
Heizelement höhenverstellbar
Kontrolllampe
Simmerstat
Grillrost B 445 x T 325 mm
Fettauffangschale
Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 470 x T 510 x H 530 mm
Gewicht: 38,8 kg
GTIN 4015613385570

Art.-Nr. 151510



Euro 679,-



Lift-Salamander 600 mit 2 Heizzonen

Gehäuse Edelstahl
Infrarot-Strahlungsheizkörper
Heizelement höhenverstellbar
Kontrolllampe
Simmerstat
Grillrost B 557 x T 325 mm
Fettauffangschale
Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 600 x T 540 x H 530 mm
Gewicht: 49,5 kg
GTIN 4015613385594

Art.-Nr. 151511



Euro 789,-



Salamander 100

Chromnickelstahl
Zeitschaltuhr
Simmerstat
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 610 x T 305 x H 280 mm
Inklusive 1 Rost, 1 Fettauffangschale
Gewicht: 14 kg
GTIN 4015613371832

Art.-Nr. A1515001

Euro 249,-



Salamander S40

Chromnickelstahl 18/10
 Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
 Kontrolllampe
 Grillrost mit Kippsicherung, B 430 x T 305 mm
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 597 x T 368 x H 365 mm
 Gewicht: 13,8 kg
 GTIN 4015613370057
Art.-Nr. 100524
Euro 398,-



Salamander S702 2 Heizzonen

Chromnickelstahl
 Kontrolllampe
 Grillrost mit Kippsicherung, B 710 x T 345 mm
 Fettauffangschale
 Anschlusswert: 4,4 kW 3/N/PE AC 400 V 50 Hz
 Maße: B 910 x T 370 x H 385 mm
 Inklusive 2 Griffe, für ein einfaches Entnehmen
 des Rostes
 Gewicht: 26,8 kg
 GTIN 4015613569284
Art.-Nr. 100529
Euro 519,-



Salamander S70 höhenverstellbarer Rost, 2 Heizzonen

Chromnickelstahl 18/10
 Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
 Kontrolllampe
 Grillrost B 640 x T 300 mm
 Anschlusswert: 4,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 878 x T 500 x H 370 mm
 Gewicht: 21,4 kg
 GTIN 4015613390925
Art.-Nr. 100528
Euro 698,-





Buffetwagen - Warm

„Heiße Speisen“ perfekt präsentieren

Die Heiße Theke ist mit der integrierten Beleuchtung, dem Hustenschutz mit Ablagefunktion und Rollen für bequeme Transportmöglichkeiten optimal ausgestattet.

- ✓ Wanne aus Edelstahl mit Ablaufhahn
- ✓ Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
- ✓ Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
- ✓ 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- ✓ Hustenschutz, beleuchtet
- ✓ Temperaturbereich 30 °C bis 90 °C
- ✓ Einfache Montage



Buffetwagen, warm 3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 1200 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 112 kg

GTIN 4015613573700

Art.-Nr. 125613

Euro 2.149,-



Tablettrutsche, 1 Stück für Buffetwagen 3 x 1/1 GN

Edelstahl, B 1180 x T 310 mm

Gewicht: 3,1 kg

GTIN 4015613570815

Art.-Nr. 125502

Euro 229,-



Buffetwagen, warm 4 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 4 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 1490 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 136 kg

GTIN 4015613573717

Art.-Nr. 125618

Euro 2.369,-



Tablettrutsche, 1 Stück für Buffetwagen 4 x 1/1 GN

Edelstahl, B 1500 x T 310 mm

Gewicht: 4 kg

GTIN 4015613570846

Art.-Nr. 125503

Euro 269,-



Buffetwagen, warm 6 x 1/1 GN, 150 mm tief

2 Wannen aus Edelstahl für je 3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 2x 2 kW / 230 V 50/60 Hz

2 getrennte Steckdosen erforderlich

Maße: B 2150 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 184 kg

GTIN 4015613573724

Art.-Nr. 125623

Euro 3.098,-



Tablettrutsche, 1 Stück für Buffetwagen 6 x 1/1 GN

Edelstahl, B 2100 x T 310 mm

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613570860

Art.-Nr. 125504

Euro 398,-

- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter
- ✓ Lieferung ohne Tablettrutsche



Buffetwagen - Kalt

„Kalte Speisen“ perfekt präsentieren

Die Salatbar ist mit der integrierten Beleuchtung, dem Hustenschutz mit Ablagefunktion und Rollen für bequeme Transportmöglichkeiten optimal ausgestattet.

- ✓ Wanne aus Edelstahl
- ✓ Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
- ✓ Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
- ✓ 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- ✓ Hustenschutz, beleuchtet
- ✓ Temperaturbereich 2 °C bis 10 °C
- ✓ Einfache Montage

Buffetwagen, kalt

3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 0,236 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1200 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 112 kg

GTIN 4015613573670

Art.-Nr. 125507

Euro 2.579,-



Tablettrutsche, 1 Stück

für Buffetwagen 3 x 1/1 GN

Edelstahl, B 1180 x T 310 mm

Gewicht: 3,1 kg

GTIN 4015613570815

Art.-Nr. 125502

Euro 229,-

Buffetwagen, kalt

4 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 4 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 0,507 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1490 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 152 kg

GTIN 4015613573687

Art.-Nr. 125513

Euro 2.779,-



Tablettrutsche, 1 Stück

für Buffetwagen 4 x 1/1 GN

Edelstahl, B 1500 x T 310 mm

Gewicht: 4 kg

GTIN 4015613570846

Art.-Nr. 125503

Euro 269,-

Buffetwagen, kalt

6 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 6 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 0,507 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 2150 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 197 kg

GTIN 4015613573694

Art.-Nr. 125523

Euro 3.598,-



Tablettrutsche, 1 Stück

für Buffetwagen 6 x 1/1 GN

Edelstahl, B 2100 x T 310 mm

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613570860

Art.-Nr. 125504

Euro 398,-



- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter
- ✓ Lieferung ohne Tablettrutsche



Heiße Theken

Vitrinen mit Zwischenablage und Beleuchtung aus CNS 18/10. Die Theken 2/1 und 3/1 GN sind mit Schiebetüren, 1/1 GN ist auf der Bedienseite mit einer Hebetür ausgestattet.

- ✓ Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 95 °C



Heiße Theke 1/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 1,48 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 478 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 48 kg

GTIN 4015613416182

Art.-Nr. 306050

Euro 1.598,-



Heiße Theke 3/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 2,13 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 76,2 kg

GTIN 4015613416175

Art.-Nr. 306052

Euro 1.998,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Heiße Theke 1/1 GN, mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 1,48 kW / 230 V 50 Hz

B 478 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 49,8 kg

GTIN 4015613416199

Art.-Nr. 305050

Euro 1.749,-



Heiße Theke 2/1 GN, mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 2,13 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 750 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 59,8 kg

GTIN 4015613416205

Art.-Nr. 305051

Euro 1.898,-



Heiße Theke 3/1 GN, mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 2,13 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 76,2 kg

GTIN 4015613416212

Art.-Nr. 305052

Euro 2.298,-





Kalte Theken

Vitrinen mit Zwischenablage und Beleuchtung aus CNS 18/10.
Die Theken sind auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Temperatur: 6 °C bis 10 °C

Kalte Theke 2/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 0,43 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 750 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 78,6 kg

GTIN 4015613415666

Art.-Nr. 406051

Euro 2.098,-



Kalte Theke 3/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 0,46 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 97,4 kg

GTIN 4015613415635

Art.-Nr. 406052

Euro 2.498,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Kalte Theke 3/1 GN mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 0,46 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 97,4 kg

GTIN 4015613415642

Art.-Nr. 405052

Euro 2.798,-



GN-Behälter siehe
Katalogseite 238, 239



Heiße Theke "Bartscher Deli PRO" 2/1 GN
 Vitrine mit Zwischenablage und Halogen-Beleuchtung.
 Die Theke ist auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Für 2/1 GN, GN-Behälter max. 40 mm tief
- ✓ Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C



Lieferung ohne GN-Behälter

Heiße Theke "Bartscher Deli PRO" 2/1 GN

Chromnickelstahl
 Frontscheibe Kantglasausführung, Sicherheitsglas
 Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet
 Halogen-Beleuchtung
 Thermostatische Steuerung
 Wasserschale zur Luftbefeuchtung
 Inhalt: 110 Liter
 Temperatur: 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 750 x T 775 x H 610 mm
 1 Zwischenablage, B 671 x T 418 mm
 Gewicht: 51,9 kg
 GTIN 4015613592985

Art.-Nr. 305056
Euro 1.449,-



Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool PRO" 2/1 GN
 Vitrine mit Zwischenablage und LED-Beleuchtung.
 Die Theke ist auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Für 2/1 GN, GN-Behälter max. 40 mm tief
- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Temperatur: 2 °C bis 12 °C



Lieferung ohne GN-Behälter

Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool PRO" 2/1 GN

Chromnickelstahl
 Abgerundete Front-Panoramascheibe, Sicherheitsglas
 Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet
 LED-Beleuchtung
 Umluftkühlung
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 110 Liter
 Temperatur: 2 °C bis 12 °C
 Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 0,3 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 745 x T 775 x H 610 mm
 1 Zwischenablage, B 671 x T 418 mm
 Gewicht: 63 kg
 GTIN 4015613592978

Art.-Nr. 405056
Euro 1.749,-





Heiße Theken - Heiß begehrt

Dekorativer angerichtet und sofort servierfertig:

Mit den heißen Theken von Bartscher setzen Sie warme Gerichte perfekt in Szene. Besonders für das Bediengeschäft und die Essensausgabe sind die heißen Theken erste Wahl.

Durch die Warmhaltefunktion mit gleichzeitiger Luftbefeuchtung bleiben die Speisen saftig und auf den Punkt temperiert. Die höhenverstellbaren Auflageroste bieten Ihnen volle Variabilität in der Nutzung des Innenraums.

Die Auswahl der Bartscher Deli-Serie ist umfangreich:

Unterschiedliche Größen sind ebenso verfügbar wie verschiedene Frontscheibenvarianten in Kantglasausführung oder mit einer abgerundeten Panorama-Scheibe. Dazu sind die Vitrinen alle mit passender Beleuchtung ausgestattet und bieten auf zwei oder drei Ebenen Platz, um die Produkte wirkungsvoll zu präsentieren. Denn das Auge isst mit.



Heiße Theke "Bartscher Deli Compact"

Vitrine mit 2 Ablagen zur Präsentation von warmen Snacks. Dank des optimalen feuchten Klimas werden Speisen wie z. B. Leberkäse oder Frikadellen schonend warmgehalten und können direkt verzehrfertig serviert werden.

✓ Temperatur: 30 °C bis 110 °C

Heiße Theke "Bartscher Deli Compact"

Außen: lackiert
 Innen: Boden Edelstahl, Decke lackiert
 Beleuchtung, thermostatische Steuerung
 Wasserschale zur Luftbefeuchtung
 Türöffnung an der Bedienerseite: B 310 x H 418 mm
 Inhalt: 52 Liter
 Temperatur: 30 °C bis 110 °C
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 380 x T 465 x H 658 mm
 2 höhenverstellbare Auflageroste,
 Maße: B 285 x T 265 mm
 B 285 x T 295 mm
 Gewicht: 24,3 kg
 Inklusiv:
 1 Ablage
 1 Wasser-Einfüllbehälter
 1 entnehmbare Wasserschale (1/9 GN, 65 mm tief)
 GTIN 4015613535500
Art.-Nr. 306057
Euro 549,-





Heiße Theken "Bartscher Deli"

Vitrinen mit 3 Ablagen, Beleuchtung, thermostatische Steuerung und Wasserschale zur Luftbefeuchtung.

- ✓ Ausführung: innen verchromt, außen lackiert
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C
- ✓ Mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar



Heiße Theke "Bartscher Deli I"

Inhalt: 110 Liter

Anschlusswert: 1,84 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 660 x T 437 x H 655 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 580 x T 275 mm

B 580 x T 298 mm

B 580 x T 318 mm

Gewicht: 42 kg

GTIN 4015613437743

Art.-Nr. 306053

Euro 479,-



Heiße Theke "Bartscher Deli II"

Inhalt: 152 Liter

Anschlusswert: 1,84 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 900 x T 480 x H 590 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 820 x T 315 mm

B 820 x T 340 mm

B 820 x T 360 mm

Gewicht: 52 kg

GTIN 4015613437750

Art.-Nr. 306054

Euro 569,-



Heiße Theke "Bartscher Deli III"

Inhalt: 373 Liter

Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1200 x T 480 x H 810 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 1120 x T 315 mm

B 1120 x T 340 mm

B 1120 x T 360 mm

Gewicht: 76 kg

GTIN 4015613437767

Art.-Nr. 306055

Euro 698,-





Heiße Theken "Bartscher Deli Plus"

Vitrinen mit 3 Ablagen, Beleuchtung, thermostatische Steuerung und Wasserschale zur Luftbefeuchtung.

Die Theken sind auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Ausführung: innen verchromt, außen Edelstahl
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C
- ✓ LED-Beleuchtung

Heiße Theke "Bartscher Deli Plus I"

Inhalt: 120 Liter

Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 690 x T 600 x H 670 mm

3 Auflageroste,

Maße: B 630 x T 335 mm

B 630 x T 370 mm

B 630 x T 400 mm

Gewicht: 47,9 kg

GTIN 4015613503035

Art.-Nr. 305053

Euro 649,-



Heiße Theke "Bartscher Deli Plus I D" mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar

Inhalt: 120 Liter

Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 695 x T 595 x H 685 mm

3 Auflageroste,

Maße: B 630 x T 335 mm

B 630 x T 370 mm

B 630 x T 400 mm

Gewicht: 45,2 kg

GTIN 4015613525839

Art.-Nr. 305055

Euro 689,-



Heiße Theke "Bartscher Deli Plus II"

Inhalt: 160 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 860 x T 570 x H 670 mm

3 Auflageroste,

Maße: B 815 x T 335 mm

B 815 x T 370 mm

B 815 x T 400 mm

Gewicht: 56,3 kg

GTIN 4015613503042

Art.-Nr. 305054

Euro 749,-





Kalte Theken - Frisch im Blick

Frische Salate, bunt belegte Baguettes oder gekühlte Vorspeisen werden in den kalten Theken von Bartscher zum ansprechenden Blickfang. Auch Getränke und kleine Mahlzeiten für zwischendurch sind in den hochwertigen Kühlvitrinen gut sichtbar präsentiert.

Im Bediengeschäft und in der Essensausgabe können die Gäste direkt bei den gekühlten Produkten zugreifen oder sich die frischen Snacks ihrer Wahl reichen lassen. Die Kühlvitrinen bieten alles, was den praktischen Einsatz ausmacht: Umluftkühlung, eine automatische Abtaufunktion und flexibel einsetzbare Auflageroste. Die Kalten Theken mit Doppel-Glasscheibe sind energieeffizient, verleihen Stabilität und eine gute Sicht auf die präsentierte Ware - und Dank der sparsamen LED Beleuchtung passend in Szene gesetzt.



Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool I"

Vitrine mit 3 Ablagen und Beleuchtung.

Die Theke ist auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Ausführung: Kunststoff innen und außen
- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
- ✓ LED-Beleuchtung



Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool I"

Automatische Abtaufunktion

Inhalt: 100 Liter

Kühlmittel R600a

Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 685 x T 455 x H 675 mm

2 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 600 x T 300 mm

Gewicht: 40,5 kg

GTIN 4015613479101

Art-Nr. 700201G

Euro 598,-





Kalte Theken "Bartscher Deli-Cool"

Vitrinen mit 3 Ablagen und Beleuchtung.

Die Theken sind auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Doppel-Glasscheibe, Sicherheitsglas
- ✓ Umluftkühlung mit 2 Lüftern
- ✓ Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
- ✓ LED-Beleuchtung

Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool II"

Automatische Abtaufunktion

Inhalt: 120 Liter

Kühlmittel R600a

Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 710 x T 575 x H 685 mm

2 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 635 x T 340 mm, B 635 x T 370 mm

Gewicht: 57 kg

GTIN 4015613505558

Art.-Nr. 700202G

Euro 779,-



Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool II D" mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar

Automatische Abtaufunktion

Inhalt: 120 Liter

Kühlmittel R600a

Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 710 x T 568 x H 686 mm

2 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 630 x T 340 mm, B 630 x T 370 mm

Gewicht: 55 kg

GTIN 4015613617688

Art.-Nr. 700208G

Euro 839,-



Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool III"

Automatische Abtaufunktion

Inhalt: 160 Liter

Kühlmittel R600a

Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 885 x T 575 x H 685 mm

2 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 810 x T 370 mm, B 810 x T 400 mm

Gewicht: 68,4 kg

GTIN 4015613505565

Art.-Nr. 700203G

Euro 879,-





Frischekick auf einen Blick - die Kühlösungen von Bartscher

Mit den präsentationsstarken Kühlvitrinen von Bartscher zeigen Sie Ihre Waren von ihrer frischesten Seite. Die kalten Theken bieten attraktive Auslagemöglichkeiten für eiskalte Getränke, fruchtige Smoothies, schmackhafte Snacks, leckere Antipasti und vieles mehr. Sie eignen sich sowohl für den Einsatz im Self-Service-Bereich und kommen auch bei der Warenpräsentation mit persönlicher Bedienung ideal zum Einsatz. Gut gekühlt im Überblick: Joghurts, frisches Obst und knackige Salate bleiben frisch bis zum Verzehr.

Die verschiedenen Modellvarianten, wie die flache Auslagevitrine mit Glasdeckel, das Buffetmodell mit Schiebetüren - auf Wunsch mit passendem Untergestell - oder Wandkühlregale in unterschiedlichen Ausführungen, bieten Ihnen zahlreiche Möglichkeiten, Ihr Angebot im passenden Rahmen übersichtlich und ansprechend zu präsentieren.

Dabei reicht das Sortiment der kalten Theken von einem Volumen von 40 bis zu großzügigen 154 Liter.

Die optimale Temperaturverteilung und die gut genutzte Raumaufteilung, teils variabel, sowie ein niedriger Stromverbrauch sind nur einige überzeugende Argumente, warum ihre frischen Lebensmittel in den professionellen Kühlungen aus dem Bartscher-Sortiment sichtlich gut aufgehoben sind.



Kühlauslagevitrine 67L mit 8 GN-Behältern 1/6 GN

Edelstahlgehäuse
Glasdeckel, Sicherheitsglas
Für 1 x 1/1 GN und 1 x 1/3 GN, GN-Behälter 100 mm tief
Schneidbrett aus Polyethylen
Statische Kühlung
Automatische Abtaufunktion
Inhalt: 67 Liter
Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
Kühlmittel R600a
Anschlusswert: 0,07 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 765 x T 610 x H 320 mm
Inklusive:
3 Stege: Länge 360 mm, Breite 30 mm
8 GN-Behälter 1/6 GN, 100 mm tief, CNS 18/10
Gewicht: 27,6 kg
GTIN 4015613625294

Art.-Nr. 700211G
Euro 998,-



Kühlvitrine 40L

Aufsatzvitrine für den Selbstbedienungsbereich - ideal für kalte Getränke, Joghurts oder auch kühl zu lagernde Snacks wie Sandwiches etc.

Edelstahlgehäuse mit Sicherheitsglasscheibe
Statische Kühlung
Automatische Abtaufunktion
Inhalt: 40 Liter
Betriebstemperatur: 0 °C bis 12 °C
Kühlmittel R600a
Stellfläche: Bodenplatte aus Edelstahl, herausnehmbar,
B 645 x T 300 mm, Nutzhöhe 260 mm
Anschlusswert: 0,105 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 670 x T 575 x H 335 mm
Gewicht: 26,6 kg
GTIN 4015613625300

Art.-Nr. 700212G
Euro 849,-



Kühlvitrine "Buffet"

Kunststoffgehäuse mit Sicherheitsglas
Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet
LED-Beleuchtung
Umluftkühlung
Automatische Abtaufunktion mit Tauwasserverdunstung
Inhalt: 154 Liter
Betriebstemperatur: 2 °C bis 6 °C
Kühlmittel R600a

Stellfläche aus Edelstahl, B 900 x T 285 mm
1 Zwischenablage aus Glas, B 925 x T 250 mm
Maximale Innenhöhe:

unten 205 mm, oben 175 mm
Anschlusswert: 0,14 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 1050 x T 645 x H 640 mm
Gewicht: 61 kg
GTIN 4015613586670

Art.-Nr. 700206G
Euro 1.298,-



Untergestell

Ausführung Stahlblech lackiert
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Maße: B 834 x T 607 x H 570 mm
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613617824

Art.-Nr. 700209
Euro 98,-





Süße Verführungen in Szene gesetzt - **präsentationsstarke Kuchenvitrinen**

Köstliche Sahnetorte, saftiger Apfelkuchen oder zartschmelzende Schokoladentarte - allein der Anblick ist schon ein Genuss. Das Sahnehäubchen ist die ansprechende Präsentation der feinen Backwerke. Mit den Kuchenvitrinen von Bartscher werden die süßen Backwaren zum Blickfang - kühle Frische garantiert.

Je nach Modell lassen sich bis zu sechs Kuchen auf übereinanderliegenden Ebenen wirkungsvoll inszenieren. Natürlich eignen sich die verglasten Kühlgeräte auch für Snacks und weitere appetitlich angerichtete Speisen.

Doppelt verglast, mit LED-Beleuchtung, Umluftkühlung und Abtauautomatik ausgestattet, sind die Vitrinen für den dauerhaften Einsatz bestens geeignet und gut zu pflegen.



Kuchenvitrine 72L

Für eine perfekte Präsentation von Torten, Kuchen oder auch kalten Snacks. Das rotierende Drehgestell lässt Ihre Speisen zum Blickfang werden.

Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Rundum-Doppelglasscheibe

1 Tür, Türanschlag rechts

LED-Beleuchtung, separat schaltbar

Umluftkühlung mit 2 Lüftern

Automatische Abtaufunktion

Inhalt: 72 Liter

Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C

Kühlmittel R600a

Elektronische Steuerung, Digitalanzeige

Luftfeuchtigkeit: max. 70 %

Drehgestell:

- separat schaltbar

- Drehstop-Automatik beim Öffnen der Tür

- mit 4 fest verschweißten Auflagerosten, Ø 315 mm,

Abstand zwischen den Rosten 160 mm

- herausnehmbar für eine einfache Reinigung

Anschlusswert: 0,17 kW / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 450 mm, Höhe 983 mm

Gewicht: 39 kg

GTIN 4015613586687

Art.-Nr. 700207G

Euro 1.149,-





Viel Fläche um Torten, Kuchen oder auch Snacks in Szene zu setzen

- ✓ 6 Zwischenablagen aus Glas, Ø 530 mm, höhenverstellbar
 - ✓ Zwischenablagen drehbar
- Einfaches Bestücken und Entnehmen der Speisen

Kuchenvitrine 400L

Mit einem Durchmesser von 530 mm bieten 6 stabile 5 mm-starke Glasscheiben besonders viel Fläche um Torten, Kuchen oder auch Snacks wirkungsvoll zu präsentieren.
 Edelstahlsockel
 Kunststoffgehäuse mit Rundum-Doppelglasscheibe, Sicherheitsglas
 1 Tür, Türanschlag rechts
 LED-Beleuchtung, separat schaltbar
 Umluftkühlung mit 1 Lüfter
 Automatische Abtaufunktion mit Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 400 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C
 Kühlmittel R134a
 Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
 Luftfeuchtigkeit: max. 75 %
 6 höhenverstellbare, drehbare Zwischenablagen aus Glas, Ø 530 mm, herausnehmbar für eine einfache Reinigung
 5 Rollen, 2 mit Feststellern
 Anschlusswert: 0,48 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: Ø 680 mm, Höhe 1750 mm
 Gewicht: 131 kg
 GTIN 4015613652061
Art.-Nr. 700214
Euro 2.998,-



Kühlvitrine KV 270L

Ideal für die Präsentation von gekühlten Snacks oder Kuchen im ansprechenden Design.
 Ausführung: Edelstahlgehäuse mit Rundum-Verglasung, Doppel-Sicherheitsglas
 Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet
 LED-Beleuchtung, separat schaltbar
 Umluftkühlung
 Automatische Abtaufunktion
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 270 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 8 °C
 Kühlmittel R134a
 Stellfläche aus Glas, B 840 x T 360 mm
 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Glas, Maße: B 800 x T 370 mm, B 800 x T 360 mm
 4 Rollen, 2 mit Feststellern
 Anschlusswert: 0,475 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 913 x T 680 x H 1245 mm
 Gewicht: 126 kg
 GTIN 4015613615431
Art.-Nr. 700551
Euro 2.398,-



- ✓ Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet





Wandkühlregal "Rimi"

Ausführung Edelstahl
 Front Edelstahl, Seitenteile Glas
 LED-Beleuchtung
 Inhalt: 220 Liter
 3 Regale, Maße B 465 x T 280 mm
 Abstand zwischen den Regalen 230 mm
 Maße Bodenablage: B 465 x T 340 mm
 Ausstellungsfläche: 0,52 m²
 Umluftkühlung
 Klimaklasse: 6
 Kühlmittel R404a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C
 4 Rollen mit 2 Feststellern
 Anschlusswert: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 494 x T 600 x H 1742 mm
 Inklusive Nachtrollo
 Gewicht: 106 kg
 GTIN 4015613505282

Art.-Nr. 700220
 Euro 1.719,-



Wandkühlregal 390L

Ausführung Kunststoffgehäuse mit Doppelglasscheibe
 Innen: Stahlblech, lackiert
 LED-Beleuchtung
 Inhalt: 390 Liter
 3 höhenverstellbare Regalböden mit Preisschienen
 - Maße oben: B 842 x T 300 mm
 - Maße mittig, unten: B 842 x T 352 mm
 Maße Bodenablage: B 876 x T 558 mm
 Ausstellungsfläche: 1,24 m²
 Umluftkühlung
 Klimaklasse 6
 Kühlmittel R404a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C
 4 Lenkrollen, 2 separate Feststeller
 Anschlusswert: 1,4 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 925 x T 850 x H 1515 mm
 Inklusive Nachtrollo
 Gewicht: 127 kg
 GTIN 4015613641607

Art.-Nr. 700714
 Euro 2.929,-



Kühlvitrine Bartscher Panorama 550L

Ideal für die Warenpräsentation im Großformat. Ob Getränke, Joghurts, süße oder deftige verpackte Snacks - Ihre Waren sind in dieser Vitrine gut bevorratet und von allen Seiten bestens sichtbar.

Edelstahl
 Rundum-Verglasung, 3-fach Isolierverglasung
 1 Tür, Türanschlag rechts
 LED-Beleuchtung
 Inhalt: 550 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R134a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 6 °C
 4 Rollen, 2 mit Feststellern
 Anschlusswert: 0,65 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 850 x T 650 x H 1900 mm
 3 Einlegeböden, verchromtes Metall, höhenverstellbar
 Gewicht: 189,5 kg
 GTIN 4015613610740

Art.-Nr. 700550
 Euro 2.929,-





Kleine Kühlwunder ganz groß: die Mini-Kühlvitrienen

Klein, aber oho! In schwarz, weiß oder Edelstahl-Ausführung präsentieren sich unsere Mini-Kühlvitrienen in vielen Modellvarianten.

Die beliebten flexiblen Kleinen lassen sich nahezu in jedem Raum einpassen. Ideal, um frische Joghurts, fruchtige Smoothies, bunte Salate, kleine Snacks und Erfrischungsgetränke „to go“ vorrätig zu halten.

Mit einer Betriebstemperatur von 2 bis 12 Grad und integrierter Beleuchtung bieten sie genügend Platz, um ihre kulinarischen Kleinigkeiten kühl und gut sichtbar zu inszenieren.

Die leistungsfähige Umluftkühlung verspricht eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Innenraum. Je nach Modell helfen zwei bis vier robuste Ablageroste dabei, den Innenraum flexibel aufzuteilen, um ihre frischen Angebote in den verschiedenen Größen zu platzieren. Allesamt sind die „kühlen Minis“ mit einer automatischen Abtauautomatik und umweltfreundlichem Kühlmittel ausgestattet - natürlich FCKW und FKW frei. Beste Bartscher-Qualität im kompakten Format.



Mini-Kühlvitrine 58L

Mit Beleuchtung
 Inhalt: 58 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 380 x H 805 mm
 Inklusive 2 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 28,5 kg
 GTIN 4015613635057
Art.-Nr. 700258G
Euro 369,-



Mini-Kühlvitrine 78L

Mit Beleuchtung
 Inhalt: 78 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 380 x H 960 mm
 Inklusive 3 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 32,5 kg

Mini-Kühlvitrine 78L, weiß

GTIN 4015613635071
Art.-Nr. 700578G
Euro 409,-

Mini-Kühlvitrine 78L, schwarz

GTIN 4015613635088
Art.-Nr. 700277G
Euro 409,-



Mini-Kühlvitrine 78L, Edelstahl

Chromnickelstahl
 Mit LED-Beleuchtung
 Inhalt: 78 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 4 höhenverstellbare Füße
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 430 x T 390 x H 986 mm
 Inklusive 3 höhenverstellbare Auflageroste, verchromt
 Gewicht: 41,8 kg
 GTIN 4015613633466
Art.-Nr. 700478G
Euro 898,-



Mini-Kühlvitrine Slim-Line 80L

Mit LED-Beleuchtung
 Inhalt: 80 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 375 x T 385 x H 1050 mm
 Inklusive 4 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 36,2 kg
 GTIN 4015613633480
Art.-Nr. 700280G
Euro 525,-



Mini-Kühlvitrine 86L

2 gewölbte Türen ermöglichen ein Bestücken über die Vorder- und Rückseite
 Mit Beleuchtung
 Inhalt: 86 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 435 x H 980 mm
 Inklusive 3 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 36,5 kg
 GTIN 4015613635101
Art.-Nr. 700678G
Euro 449,-

Mini-Kühlvitrine 98L

Mit Beleuchtung
 Inhalt: 98 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 380 x H 1100 mm
 Inklusive 4 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 37,5 kg
 GTIN 4015613635118
Art.-Nr. 700298G
Euro 449,-



Kühlvitrine 235L

Mit LED-Beleuchtung (Vorderseite)
 Inhalt: 235 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 520 x T 485 x H 1700 mm
 Inklusive 4 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 77 kg
 GTIN 4015613635125
Art.-Nr. 700335G
Euro 998,-





Kühlschrank "Mini"*

Kompakter Kühlschrank für den mobilen Einsatz - auch in Kraftfahrzeugen.

Gehäuse: Kunststoff

Fassungsvermögen: 19 Liter

Thermoelektrische Kühlung

Kühlleistung: 15 °C bis 18 °C unter Umgebungstemperatur

Beleuchtung

Anschlusswert: AC 230 V / DC 12 V / 0,056 kW

Maße: B 330 x T 370 x H 460 mm

Inklusive 12 V-Adapterkabel

Gewicht: 7,3 kg

GTIN 4015613589596

Art.-Nr. 700089

Euro 165,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Flaschenkühlschrank 88L

Mit moderner LED-Beleuchtung und doppelverglaster Tür im edlen Design.

Fassungsvermögen: 28 Flaschen / 88 Liter

Stufenlose mechanische Temperaturregelung

Statische Kühlung

Kühlmittel R600a

Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C

Energiesparende LED Deckenbeleuchtung separat schaltbar

Türanschlag rechts, wechselbar

2 höhenverstellbare Füße im Frontbereich

Anschlusswert: 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz

(LED Beleuchtung 0,8 W)

Maße: B 430 x T 480 x H 825 mm

Inklusive 5 Flaschenroste verchromt

+ 1 Rost verchromt, jeweils herausnehmbar

Gewicht: 23,4 kg

GTIN 4015613546032

Art.-Nr. 700082G

Euro 279,-



Flaschenkühler 220L

Innen Edelstahl, außen Stahlblech, lackiert

Türen mit Doppelverglasung

Abschließbar, Innenbeleuchtung

Netto-Inhalt: 220 Liter

Umluftkühlung

Stufenlose mechanische Temperaturkontrolle

Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 920 x T 550 x H 920 mm

Lieferung inklusive 2 Einlegeroste, Edelstahl

Gewicht: 82,2 kg

GTIN 4015613528816

Art.-Nr. 110138

Euro 835,-





Flaschenkühlschrank 270LN

Innen weiß, außen weiß
 Türanschlag wechselbar
 Netto-Inhalt: 267 Liter
 Statische Kühlung
 Automatische Abtauung
 Kühlmittel R600a
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 8 °C
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
 Verdampfer in der Hinterwand integriert
 Energieeffizienzklasse: A+
 Anschlusswert: 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 600 x T 620 x H 1450 mm
 5 Einlegeböden davon 4 höhenverstellbar
 Gewicht: 52 kg
 GTIN 4015613585819
Art.-Nr. 700272
Euro 529,-



Flaschenkühlschrank 320LN

Innen weiß, außen weiß
 Glastür mit Alu-Rahmen, Türanschlag wechselbar
 Netto-Inhalt: 320 Liter
 Statische Kühlung
 Automatische Abtauung
 Kühlmittel R600a
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
 Verdampfer an der Hinterwand
 Anschlusswert: 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 600 x T 600 x H 1730 mm
 5 Einlegeböden, höhenverstellbar
 Gewicht: 67 kg
 GTIN 4015613523767
Art.-Nr. 700321
Euro 939,-



Kühlschrank 590LW

Material: außen lackierter Stahl, innen Kunststoff ABS
 Farbe: weiß
 Inhalt: 590 Liter
 Umluftkühlung
 Digitale Steuerung
 Automatische Abtaufunktion
 Kühlmittel R600a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 8 °C
 Für Umgebungstemperatur bis max. 30 °C
 Klimaklasse 4
 Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
 Tür selbstschließend, abschließbar
 Türanschlag wechselbar
 Füße höhenverstellbar
 Anschlusswert: 0,26 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 735 x T 770 x H 1910 mm
 Inklusive: 4 höhenverstellbare Roste 2/1 GN
 aus Stahl, kunststoffbeschichtet
 Gewicht: 101 kg
 GTIN 4015613649474
Art.-Nr. 700800
Euro 1.249,-





Tiefkühlschrank TKS32 für Spirituosen und TK-Ware

Bruttoinhalt: 32 Liter
 Fassungsvermögen:
 8 Flaschen (0,7l) stehend, 3 Flaschen (0,7l) liegend
 Statische Kühlung
 Kühlmittel: R600a
 Temperaturbereich: -15 °C bis -25 °C
 Anschlusswert: 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 472 x T 450 x H 492 mm
 Gewicht: 18,5 kg
 GTIN 4015613391939
Art.-Nr. 700077
Euro 229,-



Tiefkühlschrank 200LN

Innen weiß, außen weiß, Türanschlag wechselbar
 Netto-Inhalt: 196 Liter
 Statische Kühlung
 Kühlmittel R600a
 Manuelle Abtauung
 Betriebstemperatur bis -18 °C
 Kontrollleuchten, Betriebsanzeige und Warnlicht
 6 Schubladen
 Energieeffizienzklasse: A+
 Anschlusswert: 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 600 x T 620 x H 1450 mm
 Gewicht: 53 kg
 Inklusive Eiswürfelschale
 GTIN 4015613585826
Art.-Nr. 700341
Euro 589,-



Tiefkühltruhen

- ✓ Material: außen lackierter Stahl, innen Aluminium
- ✓ Farbe: weiß
- ✓ Klappdeckel, Kunststoff ABS
- ✓ Statische Kühlung
- ✓ Thermostatische Temperaturregelung
- ✓ Digitalanzeige
- ✓ Manuelle Abtauung
- ✓ Kühlmittel R600a
- ✓ Temperaturbereich: -25 °C bis -15 °C
- ✓ Isolierung: Cyclopentan C5, 80 mm
- ✓ Für Umgebungstemperatur bis max. 43 °C
- ✓ Klimaklasse: ST
- ✓ Energieeffizienzklasse: A
- ✓ Ein-/Ausschalter
- ✓ Kontrollleuchten
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ Füße höhenverstellbar

Tiefkühltruhe 252LW

Inhalt: 252 Liter
 Anschlusswert: 0,09 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 1035 x T 760 x H 845 mm
 Inklusive 2 Einhängkörbe,
 je: B 245 x T 570 x H 245 mm
 Gewicht: 50 kg
 GTIN 4015613662527
Art.-Nr. 700965
Euro 698,-



Tiefkühltruhe 368LW

Inhalt: 368 Liter
 Anschlusswert: 0,125 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 1275 x T 760 x H 845 mm
 Inklusive 3 Einhängkörbe, je:
 B 245 x T 570 x H 245 mm
 Gewicht: 56 kg
 GTIN 4015613650036
Art.-Nr. 700963
Euro 749,-



Tiefkühltruhe 458LW

Inhalt: 458 Liter
 Anschlusswert: 0,15 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 1535 x T 760 x H 845 mm
 Inklusive 3 Einhängkörbe, je:
 B 245 x T 570 x H 245 mm
 Gewicht: 72 kg
 GTIN 4015613662534
Art.-Nr. 700966
Euro 898,-





Kühlschränke

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Verstellbare Roste
- ✓ Höhenverstellbare Füße
- ✓ Abschließbar
- ✓ Automatische Abtaufunktion
- ✓ Tauwasserverdunstung
- ✓ Thermostat, Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte
- ✓ Für Umgebungstemperatur bis max. 32 °C

Kühlschrank

Innen und außen CNS 18/10
 Brutto-Inhalt: 161 Liter
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Elektronische Steuerung
 Kühlmittel: R134a
 Anschlusswert: 0,19 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 600 x T 700 x H 868-903 mm
 3 Einlegeböden, höhenverstellbar
 Gewicht: 56,8 kg
 GTIN 4015613586786
Art.-Nr. 110139
Euro 1.049,-



- ✓ Kompakter Kühlschrank für jede Küche
- ✓ Einfach integrierbar zwischen Arbeitstischen oder Küchenzeilen

Kühlschrank

für 2/1 GN Roste
 Brutto-Inhalt: 700 Liter
 Isolierung: Polyurethan, 60 mm
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 8 °C
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert:
 0,484 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 710 x T 810 x H 2010 mm
 Gewicht: 114 kg
 Lieferung inklusive 3 Roste
 GTIN 4015613521763
Art.-Nr. 700455
Euro 2.198,-



Tiefkühlschrank

für 2/1 GN Roste
 Brutto-Inhalt: 700 Liter
 Isolierung: Polyurethan, 60 mm
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -22 °C
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert:
 0,88 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 710 x T 810 x H 2010 mm
 Gewicht: 124 kg
 Lieferung inklusive 3 Roste
 GTIN 4015613527727
Art.-Nr. 700475
Euro 2.659,-



1 Paar Auflageschienen

GTIN 4015613587196
Art.-Nr. 700486
Euro 17,-

Rost 2/1 GN

GTIN 4015613587202
Art.-Nr. 700487
Euro 42,-

Kühlschrank

für 2/1 GN Roste
 Brutto-Inhalt: 1400 Liter
 Isolierung: Polyurethan, 60 mm
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 8 °C
 Anschlusswert:
 0,704 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 1400 x T 810 x H 2010 mm
 Gewicht: 176 kg
 Lieferung inklusive 6 Roste
 GTIN 4015613527734
Art.-Nr. 700485
Euro 2.998,-



Tiefkühlschrank

für 2/1 GN Roste
 Brutto-Inhalt: 1400 Liter
 Isolierung: Polyurethan, 60 mm
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -22 °C
 Anschlusswert:
 1,32 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 1400 x T 810 x H 2010 mm
 Gewicht: 192 kg
 Lieferung inklusive 6 Roste
 GTIN 4015613527741
Art.-Nr. 700495
Euro 3.598,-





Lieferung ohne Auflageschienen und Roste,
Aufhängevorrichtung, Auffahrrampe und Dekoration

Mini-Kühlzelle 1240L

Material:

- außen: Stahlblech PVC beschichtet
- innen: Aluminium, Edelstahlboden

Ausführung:

- Isolierung: Polyurethan, 60 mm
- abschließbar, mit Panikschloss
- Türanschlag wechselbar
- vorbereitet für Auflageschienen und Roste,
Aufhängevorrichtung, Auffahrrampe
- fertig montiert

Kompressor-Kühlung

Automatische Abtaufunktion

Digitale Steuerung

Klimaklasse N/T, für Umgebungstemperatur bis max. 38 °C

Kühlraum: Inhalt 1240 Liter, Maße: B 855 x T 900 x H 1760 mm

Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C

Kühlmittel R404a

Anschlusswert: 0,571 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 975 x T 1040 x H 2200 mm

Gewicht: 160 kg

GTIN 4015613630359

Art.-Nr. 700590

Euro 3.149,-



Auflageschienen, 2er-Set

zur Mini-Kühlzelle 1240L

Edelstahl

Mit 8 Einschüben, Abstand 200 mm

Für die Mini-Kühlzelle werden 4 Auflageschienen benötigt

Maße, je: B 40 x T 25 x H 1500 mm

Gewicht: 2,96 kg

GTIN 4015613630366

Art.-Nr. 700591

Euro 62,-



Rost

zur Mini-Kühlzelle 1240L

Stahl, verzinkt

Tragfähigkeit: 20 kg

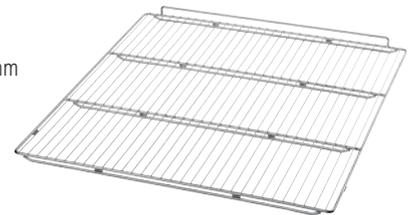
Maße: B 830 x T 870 x H 40 mm

Gewicht: 4,7 kg

GTIN 4015613630380

Art.-Nr. 700592

Euro 98,-



Aufhängevorrichtung

zur Mini-Kühlzelle 1240L

Bestehend aus:

- 2 Auflageschienen, Edelstahl,
Maße, je: B 50 x T 30 x H 850 mm
- Aufhängerohr, Edelstahl/Kunststoff,
Maße: Ø 30 mm, Länge: 830 mm,
in 5 Positionen horizontal verstellbar

Tragfähigkeit: max. 150 kg

Abstand vom Boden: 1700 mm

Gewicht: 2,4 kg

GTIN 4015613630397

Art.-Nr. 700595

Euro 89,-



Auffahrrampe

zur Mini-Kühlzelle 1240L

Edelstahl

Tragfähigkeit: max. 130 kg

Maße: B 845 x T 125 x H 30 mm

Gewicht: 1,55 kg

GTIN 4015613630410

Art.-Nr. 700597

Euro 156,-





Saladette 438T1

Chromnickelstahl
 Für 3 x 1/3 GN, 2 x 1/2 GN oder 1 x 1/1 GN,
 GN-Behälter 150 mm tief
 Schneidbrett aus Polyethylen
 1 Tür, Türanschlag wechselbar
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 140 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C, Carrel-Thermostat
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 0,23 kW / 230-240 V 50 Hz
 Maße: B 438 x T 700 x H 882 mm
 Gewicht: 43 kg
 Inklusive:
 2 Stege: Länge 537 mm, Breite 35 mm
 1 Rost 1/1 GN
 GTIN 4015613593319
Art.-Nr. 200270
Euro 779,-



Saladette 900T2

Chromnickelstahl
 Für 2 x 1/1 GN und 3 x 1/6 GN (oder 6 x 1/3 GN und 3 x 1/6 GN),
 GN-Behälter 150 mm tief
 Schneidbrett aus Polyethylen
 2 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 260 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 900 x T 700 x H 870 mm
 Gewicht: 61,6 kg
 Inklusive:
 2 Stege: Länge 326 mm, Breite 25 mm
 2 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm
 GTIN 4015613655758
Art.-Nr. 200256
Euro 979,-



Saladette 1365T3

Chromnickelstahl
 Für 4 x 1/1 GN oder 2 x 1/1 GN und 4 x 1/2 GN,
 GN-Behälter 150 mm tief
 Schneidbrett aus Polyethylen
 3 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 390 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 0,321 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 1365 x T 700 x H 870 mm
 Gewicht: 87,2 kg
 Inklusive:
 3 Stege: Länge 326 mm, Breite 25 mm
 3 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm
 GTIN 4015613655765
Art.-Nr. 200257
Euro 1.569,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Pizza-Saladette 900T2

Chromnickelstahl mit Granit-Arbeitsplatte
 Aufsatz für 5 x 1/6 GN (oder 2 x 1/3 GN und 1 x 1/6 GN),
 GN-Behälter 150 mm tief
 2 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 260 Liter
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C, Kühlmittel R134a
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 900 x T 700 x H 1080 mm
 Gewicht: 90 kg
 Inklusive:
 2 Stege: Länge 174 mm, Breite 47 mm
 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm
 GTIN 4015613655789
Art.-Nr. 200258 
Euro 1.198,-



Saladette 900T2GL

Chromnickelstahl, gebürstet
 Für 3 x 1/6 GN und 2 x 1/1 GN, GN-Behälter 150 mm tief
 Schneidbrett aus Polyethylen
 2 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 250 Liter
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C, Kühlmittel R134a
 Glasaufsatz, B 880 x T 540 x H 425 mm
 mit 1 Zwischenablage aus Glas, B 856 x T 298 mm,
 maximale Nutzhöhe: unten 230 mm, oben 168 mm
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 0,187 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 900 x T 700 x H 1265 mm
 Gewicht: 82,4 kg
 Inklusive:
 2 Roste 1/1 GN, Edelstahl
 1 Steg: Länge 325 mm, Breite 25 mm
 2 Stege: Länge 535 mm, Breite 32 mm
 3 Stege: Länge 180 mm, Breite 25 mm
 GTIN 4015613617718
Art.-Nr. 200272 
Euro 1.419,-



Saladette 1535T2GLK

Chromnickelstahl
 Für 3 x 1/1 GN, GN-Behälter 150 mm tief
 2 Türen, Innenmaße, je: B 335 x H 600 mm, 1/1 GN-fähig
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 390 Liter
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C, Kühlmittel R134a
 Kassenfläche: B 460 x T 700 mm
 Glasaufsatz mit Beleuchtung, B 1040 x T 640 x H 515 mm,
 mit 2 Schiebetüren aus Plexiglas,
 mit 1 Zwischenablage aus Glas, B 1010 x T 230 mm,
 maximale Nutzhöhe: unten 300 mm, oben 140 mm
 Verdampfer senkrecht zwischen den Schränken
 Anschlusswert: 0,35 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 1535 x T 700 x H 1355 mm
 Gewicht: 126 kg
 Inklusive:
 2 Roste 1/1 GN, kunststoffbeschichtet
 3 Stege: Länge 535 mm, Breite 23 mm
 GTIN 4015613652597
Art.-Nr. 200279 
Euro 2.498,-

✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Vorbereitungskühltisch 900T2

Chromnickelstahl
 Aufsatz mit Deckel für 5 x 1/6 GN,
 GN-Behälter 150 mm tief
 2 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 260 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 900 x T 700 x H 990 mm
 Gewicht: 62 kg
 Inklusiv:
 5 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm
 GTIN 4015613655796
Art.-Nr. 200259
Euro 1.229,-



Lieferung
 ohne GN-Behälter



Mini-Kühltisch 900T2

Chromnickelstahl
 2 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 260 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 900 x T 700 x H 870 mm
 Gewicht: 60,2 kg
 GTIN 4015613655802
Art.-Nr. 110156
Euro 1.119,-



Mini-Kühltisch 900T1S2

Chromnickelstahl
 1 Tür
 2 Schubladen, Schubladen-Innenmaße, je:
 B 304 x T 515 x H 140 mm
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 260 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 900 x T 700 x H 870 mm
 Gewicht: 68 kg
 GTIN 4015613651552
Art.-Nr. 110157
Euro 1.598,-



Edelstahl-Polierspray

Inhalt 500 ml
 12 Dosen im Karton
 Gewicht: 0,55 kg
 GTIN 4015613360195
Art.-Nr. 173031
Stück Euro 16,50



Bestellmengenheit:

1 Karton (12 Dosen)
 GTIN 4015613584454

Euro
 pro Dose

16,50

Euro
 pro Karton

198,-



Kühlaufsatzvitrinen für GN-Behälter 100 mm tief

Hygienisch und sauber - Glasaufsatz als Hustenschutz

- ✓ Chromnickelstahl mit Glasaufsatz
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Tauwasserverdunstung
- ✓ Digitalthermometer
- ✓ Kälteaggregat mit Kühlwanne
- ✓ Statische Kühlung
- ✓ Kühlmittel R134a
- ✓ Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Kühlaufsatzvitrine GL4 5 x 1/4 GN

Anschlusswert: 0,166 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1200 x T 340 x H 425 mm

Gewicht: 36,4 kg

Inklusive:

1 Steg: 264 x 42 x 13 mm

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

4 Stege: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655819

Art.-Nr. 110170

Euro 689,-



Kühlaufsatzvitrine GL4 6 x 1/4 GN

Anschlusswert: 0,194 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1400 x T 340 x H 425 mm

Gewicht: 40,6 kg

Inklusive:

1 Steg: 264 x 78 x 13 mm

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

5 Stege: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655826

Art.-Nr. 110171

Euro 749,-



Kühlaufsatzvitrine GL4 7 x 1/4 GN

Anschlusswert: 0,174 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1500 x T 340 x H 425 mm

Gewicht: 41,4 kg

Inklusive:

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

6 Stege: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655833

Art.-Nr. 110172

Euro 798,-



Kühlaufsatzvitrine GL4 8 x 1/4 GN

Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1800 x T 340 x H 425 mm

Gewicht: 46,8 kg

Inklusive:

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

8 Stege: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655840

Art.-Nr. 110173

Euro 909,-



Kühlaufsatzvitrine GL4 10 x 1/4 GN

Anschlusswert: 0,194 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 2000 x T 340 x H 425 mm

Gewicht: 51 kg

Inklusive:

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

10 Stege: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655857

Art.-Nr. 110174

Euro 1.019,-



GN-Behälter siehe
Katalogseite 238, 239





✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Kühlaufsatzvitrine GL3 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

Anschlusswert: 0,166 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1200 x T 400 x H 425 mm

Gewicht: 39,4 kg

Inklusive:

4 Stege: 180 x 25 x 13 mm

5 Stege: 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655864

Art.-Nr. 110175

Euro 709,-



Kühlaufsatzvitrine GL3 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

Anschlusswert: 0,174 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1500 x T 400 x H 425 mm

Gewicht: 45,4 kg

Inklusive:

4 Stege: 180 x 25 x 13 mm

5 Stege: 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655871

Art.-Nr. 110176

Euro 829,-



Kühlaufsatzvitrine GL3 8 x 1/3 GN

Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 1800 x T 400 x H 425 mm

Gewicht: 51,9 kg

Inklusive:

4 Stege: 180 x 25 x 13 mm

8 Stege: 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655888

Art.-Nr. 110178

Euro 929,-



Kühlaufsatzvitrine GL3 9 x 1/3 GN

Anschlusswert: 0,194 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 2000 x T 400 x H 425 mm

Gewicht: 55,4 kg

Inklusive:

4 Stege: 180 x 25 x 13 mm

9 Stege: 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655895

Art.-Nr. 110179

Euro 1.039,-



Kühlaufsatzvitrine - Bartscher Sushi Bar

Für eine optimale Präsentation Ihrer Speisen - wie z. B. Sushi oder Tapas.

- ✓ Bestückungsmöglichkeit: 5 x 1/2 GN, bis 40 mm tief
- ✓ Abgerundete Front-Panoramascheibe
- ✓ Bedienseite mit Glas-Schiebetüren für ein einfaches Bestücken
- ✓ Statische Kühlung mit zusätzlichem obenliegendem Verdampferrohr

Kühlaufsatzvitrine Bartscher Sushi Bar 5 x 1/2 GN

Gehäuse: Kunststoff, silber

Stellfläche CNS 18/10

Betriebstemperatur: 2 °C bis 7 °C

Elektronische Steuerung

Kühlmittel: R600a

Automatische Abtaufunktion

Separat zuschaltbare, energiesparende

LED-Beleuchtung

Anschlusswert: 180 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 1800 x T 425 x H 295 mm

Lieferung inklusive 1 Zwischensteg

(Länge: 325 mm, Breite 30 mm)

Gewicht: 45 kg

GTIN 4015613525853

Art.-Nr. 110135G

Euro 1.189,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Kühlaufsatzvitrinen für GN-Behälter 150 mm tief

- ✓ Chromnickelstahl mit Edelstahldeckel
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Tauwasserverdunstung
- ✓ Digitalthermometer
- ✓ Kälteaggregat mit Kühlwanne
- ✓ Statische Kühlung
- ✓ Kühlmittel R134a
- ✓ Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C



Kühlaufsatzvitrine ED 5 x 1/4 GN

Anschlusswert: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 1200 x T 340 x H 275 mm
 Gewicht: 23,6 kg
 Inklusive:
 4 Stege: 180 x 25 x 10 mm
 6 Stege: 266 x 27 x 10 mm
 GTIN 4015613640402

Art.-Nr. 110310
 Euro 739,-



Kühlaufsatzvitrine ED 7 x 1/4 GN

Anschlusswert: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 1500 x T 340 x H 275 mm
 Gewicht: 26 kg
 Inklusive:
 4 Stege: 180 x 25 x 10 mm
 6 Stege: 266 x 27 x 10 mm
 GTIN 4015613650609

Art.-Nr. 110314
 Euro 829,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

GN-Behälter siehe
 Katalogseite 238, 239



Kühlaufsatzvitrine ED 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

Anschlusswert: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 1200 x T 400 x H 275 mm
 Gewicht: 24,8 kg
 Inklusive:
 4 Stege: 180 x 25 x 13 mm
 6 Stege: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613650616

Art.-Nr. 110320
 Euro 759,-



Kühlaufsatzvitrine ED 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

Anschlusswert: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 1500 x T 400 x H 275 mm
 Gewicht: 27,8 kg
 Inklusive:
 4 Stege: 180 x 25 x 13 mm
 6 Stege: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613650623

Art.-Nr. 110322
 Euro 849,-





Pizzakühltisch GL26640

- ✓ Chromnickelstahl mit Granit-Arbeitsplatte
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Digitalthermometer
- ✓ Kühlmittel R134a
- ✓ Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
- ✓ Kühlaufsatzvitrine für GN-Behälter 9 x 1/3 GN, 150 mm tief

Pizzakühltisch GL26640

Kühltisch

Chromnickelstahl mit Granit-Arbeitsplatte
 2 Türen, gekühlt, mit je 5 Einschüben 600 x 400 mm,
 Abstand zwischen den Einschüben 100 mm
 6 Schubladen, ungekühlt, geeignet für 600 x 400 mm,
 Höhe 70 mm
 Tauwasserverdunstung
 Umluftkühlung
 Anschlusswert: 0,388 kW / 230 V 50 Hz

Kühlaufsatzvitrine

Chromnickelstahl mit Glasaufsatz
 Für GN-Behälter 9 x 1/3 GN, 150 mm tief
 Kälteaggregat mit Kühlwanne
 Statische Kühlung
 Anschlusswert: 0,212 kW / 230 V 50 Hz
 Inklusive:
 1 Steg: 326 x 66 x 14 mm
 4 Stege: 182 x 25 x 14 mm
 9 Stege: 326 x 25 x 14 mm

Maße: B 2025 x T 800 x H 1411-1450 mm
 Gewicht: 345,4 kg
 GTIN 4015613636269

Art.-Nr. 200273
Euro 4.198,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

✓ Kühltisch und Kühlaufsatzvitrine auch separat erhältlich



Kühltisch 26640

Chromnickelstahl mit Granit-Arbeitsplatte
 2 Türen, gekühlt, mit je 5 Einschüben 600 x 400 mm,
 Abstand zwischen den Einschüben 100 mm
 6 Schubladen, ungekühlt, geeignet für 600 x 400 mm, Höhe 70 mm
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Digitalthermometer
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R134a
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 0,388 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 2025 x T 800 x H 980-995 mm
 Gewicht: 290 kg
 GTIN 4015613652108
Art.-Nr. 200278
Euro 3.198,-



Kühlaufsatzvitrine GL 9 x 1/3 GN

Chromnickelstahl mit Glasaufsatz
 Elektronische Steuerung
 Digitalthermometer
 Kälteaggregat mit Kühlwanne
 Statische Kühlung
 Kühlmittel R134a
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 0,212 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 2025 x T 400 x H 425 mm
 Gewicht: 55,4 kg
 Inklusive:
 1 Steg: 326 x 66 x 14 mm
 4 Stege: 182 x 25 x 14 mm
 9 Stege: 326 x 25 x 14 mm
 GTIN 4015613652092
Art.-Nr. 200276
Euro 1.039,-





Umluftkühlisch

Maße: B 1342 x T 700 x H 850 mm
 2 Türen, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 350 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 88 kg
 GTIN 4015613613482
Art.-Nr. 110801 
Euro 1.989,-

Umluftkühlisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 89 kg
 GTIN 4015613613499
Art.-Nr. 110801MA 
Euro 2.029,-



Umluftkühlisch

Maße: B 1342 x T 700 x H 850 mm
 1 Tür, 2 Schubladen 1/1 GN, 150 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 350 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 99,5 kg
 GTIN 4015613613505
Art.-Nr. 110802 
Euro 2.459,-

Umluftkühlisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 100,5 kg
 GTIN 4015613613512
Art.-Nr. 110802MA 
Euro 2.498,-



Umluftkühlisch

Maße: B 1342 x T 700 x H 850 mm
 4 Schubladen 1/1 GN, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 350 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 110,5 kg
 GTIN 4015613613529
Art.-Nr. 110803 
Euro 2.759,-

Umluftkühlisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 111,5 kg
 GTIN 4015613613536
Art.-Nr. 110803MA 
Euro 2.798,-



Umluftkühlisch

Maße: B 1342 x T 700 x H 850 mm
 6 Schubladen 1/1 GN, 100 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 350 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 131 kg
 GTIN 4015613613543
Art.-Nr. 110804 
Euro 2.959,-

Umluftkühlisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 132 kg
 GTIN 4015613613550
Art.-Nr. 110804MA 
Euro 2.998,-



Umluftkühltisch

Maße: B 1792 x T 700 x H 850 mm
 2 Türen, 2 Schubladen 1/1 GN, 150 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 452 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 122,2 kg
 GTIN 4015613613567

Art.-Nr. 110805
Euro 2.669,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 123,2 kg
 GTIN 4015613613574

Art.-Nr. 110805MA
Euro 2.709,-



Umluftkühltisch

Maße: B 1792 x T 700 x H 850 mm
 1 Tür, 4 Schubladen 1/1 GN, 150 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 452 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 133,8 kg
 GTIN 4015613613581

Art.-Nr. 110806
Euro 2.859,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 134,8 kg
 GTIN 4015613613598

Art.-Nr. 110806MA
Euro 2.898,-



Umluftkühltisch

Maße: B 1792 x T 700 x H 850 mm
 6 Schubladen 1/1 GN, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 452 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 144,2 kg
 GTIN 4015613613604

Art.-Nr. 110807
Euro 3.119,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 145,2 kg
 GTIN 4015613613611

Art.-Nr. 110807MA
Euro 3.159,-



Umluftkühltisch

Maße: B 1792 x T 700 x H 850 mm
 9 Schubladen 1/1 GN, 100 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 452 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 171 kg
 GTIN 4015613613628

Art.-Nr. 110808
Euro 3.449,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 172 kg
 GTIN 4015613613635

Art.-Nr. 110808MA
Euro 3.498,-





Eiswürfelbereiter - Eiskalt erfrischt!

Vom Cocktail bis zur Warenkühlung - Eiswürfelbereiter von Bartscher für jede Gelegenheit

Caipirinha, Pina Colada oder Sparkling Kiss - Cocktails lieben es eiskalt!

Auch an Frischkosttheken und bei Buffets halten die kühlen Würfel empfindliche Leckerbissen auf passender Temperatur, so dass die Waren ihre Qualität und die Aromen behalten. Bartscher bietet Ihnen die passenden Eis-Geräte für nahezu jeden Bedarf. Bei einigen Modellen können sogar die Größe der Eiswürfel variiert werden.



Eis-Crusher "4 ICE"

Gehäuse Edelstahl, Kunststoff
Einfülltrichter und Auffangbehälter Kunststoff
Kapazität bis 15 kg/h
Auffangbehälter: ca. 3,5 Liter / 1,75 kg
großer abnehmbarer Einfülltrichter, herausnehmbarer Auffangbehälter
2 Sicherheitsschalter, Einfülltrichter und Auffangbehälter
4 Stellfüße mit Saugnäpfen
Anschlusswert: 60-80 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 172 x T 240 x H 463 mm
Gewicht: 3,6 kg
GTIN 4015613503424
| Art.-Nr. 135013
| Euro 76,-



Eis-Crusher

leistungsstark, geräuscharm
und platzsparend.
Edelstahl
Kapazität bis 60 kg/h
Vorratsbehälter: ca. 1 kg
Anschlusswert: 60 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 173 x T 380 x H 385 mm
Gewicht: 14 kg
GTIN 4015613479118
| Art.-Nr. 135012
| Euro 629,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Eiswürfelbereiter "Compact Ice"*

Stahlgrau - Kunststoffgehäuse
 Wahlschalter für die Größe der Eiswürfel: S • klein - M • mittel - L • groß
 Kapazität: ca. 12 Eiswürfel je Arbeitsgang
 Tankfüllung von 4,5 Liter ergibt ca. 150 Eiswürfel
 Leistung: 15 kg / 24 Stunden
 Anschlusswert: 145 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 360 x T 440 x H 454 mm
 Gewicht: 23 kg
 GTIN 4015613593609

Art.-Nr. A100062V

Euro 298,-



Eiswürfelbereiter "Compact Ice K"*

Stahlgrau - Kunststoffgehäuse
 Wahlschalter für die Größe der Eiswürfel (Würfelform): S • klein - L • groß
 Kapazität: 24 Eiswürfel je Arbeitsgang
 Tankfüllung von 1,5 Liter
 Leistung: ca. 10 kg / 24 Stunden
 Vorratsbehälter: ca. 1 kg
 Anschlusswert: 150 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 306 x T 365 x H 360 mm
 Gewicht: 12,25 kg
 GTIN 4015613536934

Art.-Nr. 100073

Euro 259,-



✓ Kompaktes Gerät für die Produktion von klaren Eiswürfeln



Eiswürfelbereiter C 25

Eiswürfelproduktion: max. ca. 25 kg/24 Std. (Kegelform)
 Vorratsbehälter: ca. 6 kg
 Luftzirkulation (Abstand zu allen Seiten mind. 10 cm)
 Festwasseranschluss 3/4", Wasserablauf Ø 25 mm
 Anschlusswert: 220 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 385 x T 555 x H 665 mm
 Gewicht: 31 kg
 GTIN 4015613467634

Art.-Nr. 104025

Euro 739,-



Eiswürfelbereiter C 40

Eiswürfelproduktion: max. ca. 35 kg/24 Std. (Kegelform)
 Vorratsbehälter: ca. 13 kg
 Luftzirkulation (Abstand zu allen Seiten mind. 10 cm)
 Festwasseranschluss 3/4", Wasserablauf Ø 25 mm
 Anschlusswert: 380 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 550 x T 635 x H 825 mm
 Gewicht: 47 kg
 GTIN 4015613467641

Art.-Nr. 104040

Euro 979,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Eiswürfelbereiter Serie B Eiswürfel in Vollkegelform, Sprühsystem

Wie funktioniert das Sprühsystem?

Bei der Eiswürfel-Bereitung per Sprühsystem wird das zugeführte Wasser mit Hilfe einer Pumpe an das Verdampfersystem, hier in eine Art Form, gesprüht. Beim Kontakt mit dem entsprechenden Verdampferelement gefriert das Wasser und es entstehen kompakte glasklare Volleisegel. Aufgrund ihrer massiven Beschaffenheit haben sie eine lange Kühlwirkung und sind besonders für den kühlen Genuss von Longdrinks & Co. geeignet, da sie langsam schmelzen und die Getränke nicht so schnell verwässern.

Eiswürfelbereiter Serie B

Dank des Sprühsystems wird ein besonders wirtschaftlicher Vollkegel produziert der hervorragend für Soft- und Longdrinks geeignet ist.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Eiswürfel in Kegelform: Ø 35 mm, Höhe 31 mm, 20 g (Vollkegel)



Eiswürfelbereiter B 20

Eiswürfelproduktion: 19 kg/24 Std.
15 Eiswürfel je Arbeitsgang
Vorratsbehälter: 6 kg
Kühlmittel R134a
Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 20 mm
Anschlusswert: 0,28 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 335 x T 460 x H 600 mm
Gewicht: 27,6 kg
GTIN 4015613616575

Art.-Nr. 104322
Euro 1.229,-



Eiswürfelbereiter B 40

Eiswürfelproduktion: 39 kg/24 Std.
24 Eiswürfel je Arbeitsgang
Vorratsbehälter: 15 kg
Füllstandssensor
Kühlmittel R404a
Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 20 mm
Anschlusswert: 0,41 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 465 x T 570 x H 690-705 mm
Gewicht: 35,8 kg
GTIN 4015613634739

Art.-Nr. 104337
Euro 1.959,-





Eiswürfelbereiter B 45

Eiswürfelproduktion: 46 kg/24 Std.
 32 Eiswürfel je Arbeitsgang
 Vorratsbehälter: 22 kg
 Füllstandssensor
 Kühlmittel R404a
 Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 20 mm
 Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 465 x T 575 x H 915 mm
 Gewicht: 38,8 kg
 GTIN 4015613634746

Art.-Nr. 104347
Euro 2.089,-



Eiswürfelbereiter B 75

Eiswürfelproduktion: 75 kg/24 Std.
 44 Eiswürfel je Arbeitsgang
 Vorratsbehälter: 40 kg
 Füllstandssensor
 Kühlmittel R404a
 Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 20 mm
 Anschlusswert: 0,69 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 530 x T 610 x H 905 mm (Höhe inklusive Füße 1030 mm)
 Gewicht: 46,8 kg
 GTIN 4015613634753

Art.-Nr. 104382
Euro 2.598,-



Eiswürfelbereiter B 90

Eiswürfelproduktion: 88 kg/24 Std.
 56 Eiswürfel je Arbeitsgang
 Vorratsbehälter: 40 kg
 Füllstandssensor
 Kühlmittel R404a
 Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 20 mm
 Anschlusswert: 0,86 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 700 x T 600 x H 900 mm (Höhe inklusive Füße 1025 mm)
 Gewicht: 56 kg
 GTIN 4015613634760

Art.-Nr. 104392
Euro 3.198,-





Eiswürfelbereiter Serie Q Hohleiswürfel, Paddelsystem

Kennen Sie schon das Paddelsystem?

Bei der Eiswürfel-Herstellung mittels Paddelsystem ragen die einzelnen Finger des Verdampfers in ein Wasserbad, an denen das Wasser nach und nach gefriert. Das Wasserbad wird mit Paddelrädern in Bewegung gehalten, so dass nur an den Verdampferfingern Eis entsteht. Mit der Zeit bilden sich so die typischen kristallklaren Hohlwürfel. Der Vorteil dieser Würfelform liegt darin, dass sie eine große Oberfläche besitzen, die die Getränke innerhalb kurzer Zeit herunter kühlen. Außerdem sind sie sehr gut für die Herstellung von Crushed Ice zu nutzen. Eiswürfelbereiter mit Paddelsystem sind besonders geeignet für den Einsatz bei hartem, kalkhaltigem Wasser.

Eiswürfelbereiter Serie Q

Das Paddelsystem und der Verdampfer mit Fingern garantieren dank des Fehlens von Pumpen und Spritzdüsen einen geräuscharmen und reibungslosen Betrieb auch bei besonders harten Bedingungen.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Eiswürfel in Kegelform 30 x 26 x 40 mm, 17 g (Hohlkegel)
- ✓ Kühlmittel R134a



Eiswürfelbereiter Q 25

Eiswürfelproduktion: 25 kg/24 Std.
Vorratsbehälter: 10 kg / 588 Eiswürfel
15 Eiswürfel je Arbeitsgang
Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 20 mm
Anschlusswert: 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 400 x T 550 x H 690-715 mm
Gewicht: 32,4 kg
GTIN 4015613634777

Art.-Nr. 104204
Euro 1.489,-



Eiswürfelbereiter Q 45

Eiswürfelproduktion: 45 kg/24 Std.
Vorratsbehälter: 16 kg / 941 Eiswürfel
35 Eiswürfel je Arbeitsgang
Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 20 mm
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 500 x T 610 x H 690-710 mm
Gewicht: 41,4 kg
GTIN 4015613634784

Art.-Nr. 104206
Euro 2.098,-





Eiswürfelbereiter Q 75

Eiswürfelproduktion: 75 kg/24 Std.
 Vorratsbehälter: 36 kg / 2117 Eiswürfel
 60 Eiswürfel je Arbeitsgang
 Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 20 mm
 Anschlusswert: 0,62 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 700 x T 600 x H 880 mm (Höhe inklusive Füße 965-985 mm)
 Gewicht: 57 kg
 GTIN 4015613634791

Art.-Nr. 104218
Euro 2.798,-



Eiswürfelbereiter Q 150

Eiswürfelproduktion: 150 kg/24 Std.
 Vorratsbehälter: 67 kg / 3941 Eiswürfel
 90 Eiswürfel je Arbeitsgang
 Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 20 mm
 Anschlusswert: 0,99 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 920 x T 650 x H 1290-1300 mm
 Gewicht: 102,8 kg
 GTIN 4015613634807

Art.-Nr. 104216
Euro 4.349,-





Eisflockenbereiter Serie F Luftkühlung

Im Eisflockenbereiter wird das Wasser einem vertikal installierten Verdampfzylinder zugeführt. Das integrierte Schneckensystem befördert die kalte Masse im Gerät nach oben, wo es auf die gewünschte Art zerkleinert wird. Es entsteht ein perfektes Flockeneis für die Warenpräsentation. Zudem ermöglicht das geschlossene System eine HACCP Konforme Flockeneis-Produktion.



Eisflockenbereiter Serie F

Die leistungsstarken Eisflockenbereiter eignen sich ideal für die Lebensmittelpräsentation an Frischetheken oder Buffets.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Kühlmittel R134a



Eisflockenbereiter F 80

Eisflockenproduktion: 90 kg/24 Std.
Vorratsbehälter: 20 kg
Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 20 mm
Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 570 x T 600 x H 680 mm
Gewicht: 52 kg
GTIN 4015613616629

Art.-Nr. 104409
Euro 3.249,-



Eisflockenbereiter F 125

Eisflockenproduktion: 120 kg/24 Std.
Vorratsbehälter: 27 kg
Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten mind. 15 cm)
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 20 mm
Anschlusswert: 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 680 x T 510 x H 1000-1010 mm
Gewicht: 60,6 kg
GTIN 4015613634814

Art.-Nr. 104436
Euro 3.998,-





Spülmaschinen von Bartscher: Eine rundum saubere Sache!

Mit einer Spülmaschine von Bartscher haben Sie einen Helfer, wie Sie ihn sich nur wünschen können:

Sauber, schnell, sparsam und zuverlässig! Unsere Maschinen sind so robust gebaut, dass sie die Höchstanforderungen im täglichen Gastronomiebereich mühelos bewältigen. Dabei sind sie so konstruiert, dass sie Ihnen hinsichtlich Bedienung und Ergonomie die Arbeit erleichtern: Intuitiv zu steuern, schnell zu bedienen, angenehm zu handhaben. Und zusätzlich schonen sie Ihren Geldbeutel und die Umwelt.

Sämtliche Maschinen bei Bartscher sind mit einer Klarspüldosierpumpe und einem Thermostopp ausgerüstet, um Ihnen ein einwandfreies, hygienisches Spülergebnis zu bieten.

Bei unserem Premium Modell, dem Geschirrspüler Deltamat **TF 7500eco**, wird durch innovative Technik bis zu 50 Prozent an Wasser, Energie und Spülmittel gegenüber herkömmlichen Maschinen gespart. Im gewerblichen, täglichen Einsatz kommt so schnell eine beträchtliche Einsparsumme zustande.

Kalk ist eines der im Wasser gelösten Mineralien und verantwortlich für Ablagerungen an Maschinenteilen und durchgebrannte Heizelemente.

Eine Wasserenthärtung sichert den reibungslosen Betrieb der Spülmaschine und schützt besonders die Heizelemente vor Verkalkung. Zudem wird der Verbrauch von Reinigungsmittel aufgrund des weichen Wassers reduziert. Der VGG empfiehlt daher eine Wasserhärte von $< 3^\circ$ d (Gesamthärte). Nur diese sichert Ihnen das Ergebnis von $< 80\mu\text{S}/\text{cm}$ (Leitfähigkeit) gem. VGG.

So lassen sich Arbeitszeit und Lohnkosten einsparen bei einem einwandfreien hygienischen Ergebnis. Ab Wasserhärten von 5° d.H. ist eine Wasserenthärtung zwingend erforderlich.

Daher haben wir uns noch mehr einfallen lassen: Eingebaute Wasserenthärter sowie Techniken der Teil- bzw. Vollentsalzung sorgen für eine lange Lebensdauer der Maschine und ein fleckenfreies, glänzendes Spülergebnis.

Alles Innovationen, die bessere Spülergebnisse bringen und die Umwelt schonen. Bei eingebauter Laugenpumpe benötigen Sie zudem keinen bodennahen Ablauf, sondern können die Maschine einfach an den Abfluss eines Spülbeckens etc. anschließen. Die eingebaute Laugenpumpe fördert das Abwasser bis zu einer Höhe von max. 1 Meter. Das gibt Ihnen mehr Möglichkeiten, Ihre Küche zu gestalten.
Eine saubere Sache!



Warum maschinell spülen

- ✓ Energieeinsparung von ca. 30%
- ✓ Bessere Hygiene durch eine Klarspültemperatur von mindestens 82 °C
- ✓ Bessere Ergonomie
- ✓ Zeit- und Personaleinsparung



Gläserpülmaschinen Deltamat Serie TF 350

- ✓ Doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Einweisungs- und Aufstellungspauschale
Art.-Nr. 099989 netto Euro 225,-*
(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

Deltamat TF 350

Maße	B 415 x T 465 x H 670 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	350 x 350 mm
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	2,59 kW / 230 V 50 Hz
Tankheizung	1,85 kW
Boilerheizung	2,4 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	1,4 Liter
Tankinhalt	12 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Zubehör	1 Untertasseneinsatz 1 Besteckköcher 2 Gläserkörbe

Deltamat TF 350

Gewicht: 30 kg
GTIN 4015613447513
| Art.-Nr. 110520
| Euro 1.709,-



Deltamat TF 350 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 32,5 kg
GTIN 4015613447520
| Art.-Nr. 110521
| Euro 1.919,-



Deltamat TF 350 W, mit Wasserenthärter

Gewicht: 35 kg
GTIN 4015613447537
| Art.-Nr. 110522
| Euro 1.898,-



Spülkörbe für die Spülmaschinen Serie TF 350

Standard-Gläserkorb

mit ebener Auflage
Maße: B 350 x T 350 x H 110 mm
Gewicht: 0,8 kg
GTIN 4015613432007
| Art.-Nr. 110312
| Euro 51,-



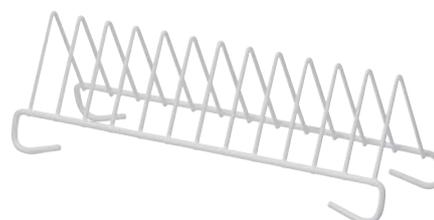
Standard-Gläserkorb

mit ebener Auflage
Maße: B 350 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613586564
| Art.-Nr. 110311
| Euro 52,-



Untertasseneinsatz

Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613432014
| Art.-Nr. 110317
| Euro 18,-



Besteckköcher

Maße: Ø 107 mm, H 119 mm
Gewicht: 0,1 kg
GTIN 4015613432021
| Art.-Nr. 110318
| Euro 9,-



Gläserpoliermaschine
siehe Katalogseite 172





Deltamat TF 401

Maße	B 450 x T 535 x H 700 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	400 x 400 mm
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,2 kW / 230 V 50 Hz
Tankheizung	1,85 kW
Boilerheizung	2,8 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	1,8 Liter
Tankinhalt	14,5 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Zubehör	1 Untertasseneinsatz 1 Besteckköcher 1 Gläserkorb 1 Gläserkorb 4-teilig

Deltamat TF 401

Gewicht: 38 kg
GTIN 4015613468525
Art.-Nr. 110605
Euro 1.879,-



Gläserespülmaschinen Deltamat Serie TF 401

- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Einweisungs- und Aufstellungspauschale
Art.-Nr. 099989 netto Euro 225,-*
(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

Deltamat TF 401 W, mit Wasserenthärter

Gewicht: 42 kg
GTIN 4015613468532
Art.-Nr. 110606
Euro 2.079,-



Deltamat TF 401 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 45 kg
GTIN 4015613468549
Art.-Nr. 110607
Euro 2.169,-



Gläserpoliermaschine
siehe Katalogseite 172

Spülkörbe für die Spülmaschinen Serie TF 401

Gläserkorb

mit ebener Auflage
 Maße: B 400 x T 400 x H 135 mm
 Gewicht: 0,95 kg
 GTIN 4015613468303
Art.-Nr. 109325
Euro 49,-



Gläserkorb, 4-teilig

mit geneigter Auflage
 Maße: B 400 x T 400 x H 210 mm
 Gewicht: 2,1 kg
 GTIN 4015613468327
Art.-Nr. 109327
Euro 69,-



Tellerkorb

Maße: B 400 x T 400 x H 120 mm
 Gewicht: 1,6 kg
 GTIN 4015613468310
Art.-Nr. 109326
Euro 45,-



Besteckköcher

Maße: Ø 107 mm, H 119 mm
 Gewicht: 0,1 kg
 GTIN 4015613432021
Art.-Nr. 110318
Euro 9,-

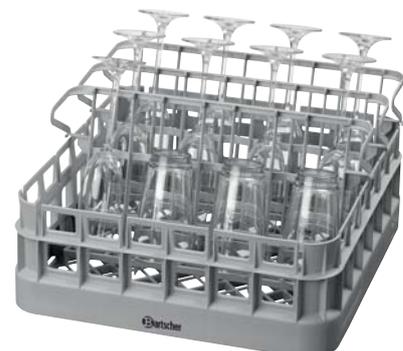
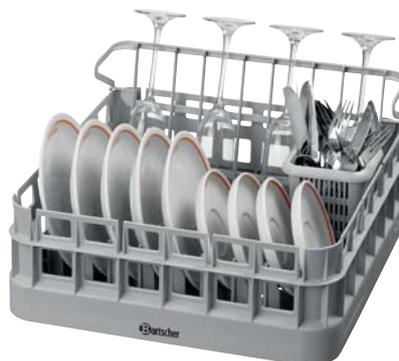


Spülkorb-Set 4000

Kunststoff

Set bestehend aus:

2 Universalkörbe
 4 Einsätze für Gläser
 1 Einsatz für Teller
 1 Besteckköcher
 Maße: B 400 x T 400 x H 145 mm
 Gewicht: 5,79 kg
 GTIN 4015613653242
Art.-Nr. 15202
Euro 139,-





Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 50

- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Warmwasseranschluss empfehlenswert bis 55 °C
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Einweisungs- und Aufstellungspauschale
 Art.-Nr. 099989 netto Euro 225,-*
 (*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

Deltamat TF 50

Maße	B 590 x T 600 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500 mm
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,45 kW / 220-240 V 50 Hz 1 NAC
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	2,8 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,3 Liter
Tankinhalt	29 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" MI
Wasserablauf	Ø 24 mm
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

Deltamat TF 50

Gewicht: 56,5 kg
 GTIN 4015613448114
Art.-Nr. 110415
Euro 2.498,-



Deltamat TF 50 L mit Laugenpumpe

Gewicht: 58 kg
 GTIN 4015613448121
Art.-Nr. 110418
Euro 2.579,-



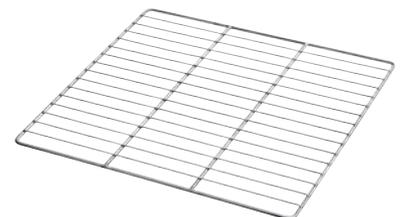
Deltamat TF 50 LR mit Laugenpumpe und Reinigerdosierpumpe

Gewicht: 59 kg
 GTIN 4015613588421
Art.-Nr. 110419
Euro 2.719,-



Spülrost 500

Die bessere Alternative zum Spülkorb für das Spülen von besonders großen Behältnissen, wie z. B. Töpfen, Schüsseln oder Fleischerkisten.
 Chromnickelstahl
 Maße: B 500 x T 500 mm
 Gewicht: 1,7 kg
 GTIN 4015613664217
Art.-Nr. 101094
Euro 48,-



Reinigerdosierpumpe

Reinigerdosierpumpe TG280

taktgesteuerte Reinigerdosierpumpe zum nachträglichen Einbau in alle gängigen Spülmaschinen
 Kunststoff
 Taktgesteuert
 Volumenstrom: 0,28 bis 2,8 l/h
 Anschlusswert: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 69 x T 103 x H 62 mm
 Gewicht: 0,45 kg
 Inklusive Einbausatz und Anschluss-Set
 GTIN 4015613432403
Art.-Nr. 109518
Euro 225,-



Einbaupauschale für Reinigerdosierpumpen
 Art.-Nr. 099996 netto Euro 60,-



Deltamat TF 515

Maße	B 590 x T 600 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500 mm
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	3,0 kW
Laufzeit	120 - 180 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,3 Liter
Tankinhalt	29 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

Deltamat TF 515

Gewicht: 56,5 kg
GTIN 4015613447445
Art.-Nr. 110550
Euro 2.798,-



Deltamat TF 515 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 58 kg
GTIN 4015613447452
Art.-Nr. 110560
Euro 2.998,-



Deltamat TF 515 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 59,5 kg
GTIN 4015613448046
Art.-Nr. 110580
Euro 3.098,-



Deltamat TF 515 LPWR, mit Laugenpumpe, Wasserenthärter und Reinigerdosierpumpe

Gewicht: 60,5 kg
GTIN 4015613588438
Art.-Nr. 110590
Euro 3.198,-



Reinigerdosierpumpe

Reinigerdosierpumpe LWG300

leitwertgesteuerte Reinigerdosierpumpe zur Wandmontage, geeignet für alle gängigen Spülmaschinen
Kunststoff
Leitwertgesteuert
Volumenstrom: 0,01 bis 3,0 l/h
Mit 1-poliger Sonde
Anschlusswert: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 69 x T 103 x H 62 mm
Gewicht: 0,75 kg
Inklusive Einbausatz und Anschluss-Set
GTIN 4015613488295
Art.-Nr. 109548
Euro 298,-



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 515

- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Einweisungs- und Aufstellungspauschale
Art.-Nr. 099989 netto Euro 225,-*
(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)



Einbaupauschale für Reinigerdosierpumpen
Art.-Nr. 099996 netto Euro 60,-

Die Vorteile einer leitwertgesteuerten Reinigerdosierpumpe liegen klar auf der Hand:
sparsamer, bedarfsgerechter Verbrauch von Spülmittel durch die Bestimmung des Leitwertes im Spülwasser.



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 525

- ✓ Doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Einbauspalschale für Reinigerdosierpumpen
 Art.-Nr. 099996 netto Euro 60,-

Die Vorteile einer leitwertgesteuerten Reinigerdosierpumpe liegen klar auf der Hand:
 sparsamer, bedarfsgerechter Verbrauch von Spülmittel durch die Bestimmung des Leitwertes im Spülwasser.



Einbauspalschale für Reinigerdosierpumpen
 Art.-Nr. 099996 netto Euro 60,-

Deltamat TF 525

Maße	B 600 x T 610 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500 mm
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	5,01 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	4,5 kW
Laufzeit	120 - 180 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,3 Liter
Tankinhalt	16,5 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

Deltamat TF 525

Gewicht: 63,5 kg
 GTIN 4015613447476

Art.-Nr. 111550
 Euro 3.159,-



Deltamat TF 525 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 64,5 kg
 GTIN 4015613447483

Art.-Nr. 111560
 Euro 3.359,-



Deltamat TF 525 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 65,5 kg
 GTIN 4015613447506

Art.-Nr. 111565
 Euro 3.598,-



Deltamat TF 525 LPWR, mit Laugenpumpe, Wasserenthärter und Reinigerdosierpumpe

Gewicht: 66,5 kg
 GTIN 4015613588445

Art.-Nr. 111570
 Euro 3.759,-



Reinigerdosierpumpe

Reinigerdosierpumpe LWG600

leitwertgesteuerte Reinigerdosierpumpe zur Wandmontage, geeignet für alle gängigen Spülmaschinen
 Kunststoff

Leitwertgesteuert
 Volumenstrom: 0,1 bis 6,0 l/h
 Mit 2-poliger Sonde
 Anschlusswert: 0,004 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 95 x T 100 x H 125 mm
 Gewicht: 0,75 kg

Inklusive Anschluss-Set
 GTIN 4015613506517

Art.-Nr. 109547
 Euro 459,-



Deltamat TF 641

Maße	B 600 x T 680 x H 860 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	60 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500 mm
Reinigerdosierpumpe	ja
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	6,65 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	6,0 kW
Laufzeit	60 - 300 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,3 Liter
Tankinhalt	16,5 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" MI
Wasserablauf	Ø 24 mm
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

Deltamat TF 641

Gewicht: 67,5 kg
GTIN 4015613544397
Art.-Nr. 109632
Euro 3.279,-



Deltamat TF 641 LP, mit Laugenpumpe

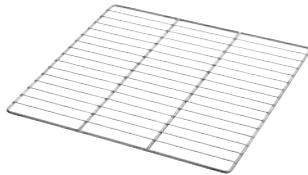
Gewicht: 69 kg
GTIN 4015613544403
Art.-Nr. 109633
Euro 3.379,-



Spülrost 500

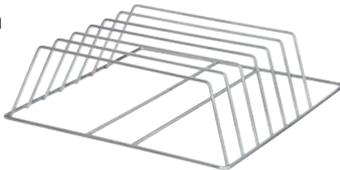
Die bessere Alternative zum Spülkorb für das Spülen von besonders großen Behältnissen, wie z. B. Töpfen, Schüsseln oder Fleischerkisten.

Chromnickelstahl
Maße: B 500 x T 500 mm
Gewicht: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
Art.-Nr. 101094
Euro 48,-



Korb zur Aufnahme von Tablett 600 x 400 mm

Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613487069
Art.-Nr. 109329
Euro 179,-



Spülmaschinen-Untertisch

Spülmaschinen-Untertisch

Aufnahme von zwei Spülkörben
Chromnickelstahl
B 605 x T 570 x H 450 mm
Gewicht: 6 kg
GTIN 4015613602462
Art.-Nr. 109688
Euro 229,-



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 641

- ✓ Geeignet für Backbleche, Tablett, Platten etc. mit einer Größe bis 600 x 400 mm
- ✓ Doppelwandig
- ✓ Warmwasseranschluss empfehlenswert bis 55 °C
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Einweisungs- und Aufstellungspauschale
Art.-Nr. 099989 netto Euro 225,-*
(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)





Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 7500eco

- ✓ Unterbaufähig
- ✓ Doppelwandig

Der Verbrauch von Wasser, Reinigungsschemie und Energie verringert sich um bis zu 50 %.

- ✓ Mehrfarbiger START Bedienknopf
- ✓ Selbstdiagnosesystem
- ✓ Mehrsprachiges Steuerungsmenü
- ✓ Gefederte Tür
- ✓ Energierückgewinnung

Einweisungs- und Aufstellungspauschale
 Art.-Nr. 099989 netto Euro 225,-*
 (*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)



Deltamat TF 7500eco

Maße	B 600 x T 610 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	60 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500 mm
Reinigerdosierpumpe	ja
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	6,65 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	1,1 kW
Boilerheizung	6,0 kW
Laufzeit	60 - 360 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,5 - 7 Liter
Tankinhalt	10 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

Deltamat TF 7500eco LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 73 kg
 GTIN 4015613527635

Art.-Nr. 110660
Euro 3.998,-



Deltamat TF 7500eco LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 75 kg
 GTIN 4015613527642

Art.-Nr. 110661
Euro 4.198,-



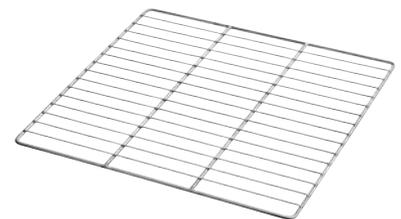
Spülrost 500

Die bessere Alternative zum Spülkorb für das Spülen von besonders großen Behältnissen, wie z. B. Töpfen, Schüsseln oder Fleischerkisten.

Chromnickelstahl
 Maße: B 500 x T 500 mm

Gewicht: 1,7 kg
 GTIN 4015613664217

Art.-Nr. 101094
Euro 48,-



Geschirrkorbwagen

Geschirrkorb-Wagen

Chromnickelstahl
 Tragfähigkeit: 120 kg
 Transportfläche: B 513 x T 583 mm
 4 Lenkrollen Ø 100 mm
 B 515 x T 640 x H 925 mm

Gewicht: 8,75 kg
 GTIN 4015613523712

Art.-Nr. 300143
Euro 139,-



Durchschub-Spülmaschinen Serie DS

Ausgezeichnete Leistung und Vielseitigkeit

Effizienter und effektiver: Bartscher Durchschubspülmaschine mit neuem Spülarm

Hygiene

- ✓ Elektronischer Thermostopp zur Gewährleistung einer korrekten Nachspültemperatur
- ✓ Boiler mit großem Fassungsvermögen
- ✓ Integraler Wannenfilter
- ✓ Selbstentleerende Vertikalpumpe
- ✓ Spülinnenraum vollkommen ohne Verschweißung tiefgezogen

Sicherheit und Ergonomie

- ✓ Patentiertes Hubsystem: geringer Kraftaufwand und erhöhte Sicherheit
- ✓ Geringe Geräuschentwicklung
- ✓ Elektronische Selbstdiagnose zur Garantie der Funktionstüchtigkeit
- ✓ Wanne zur leichten Reinigung in Frontalposition
- ✓ Bauteile von der Frontabdeckung zugänglich

✓ Wir empfehlen bei DS 901 einen Warmwasseranschluss



✓ Lieferung ohne Zu-/Ablauftrisch, ohne Vorabräumung

Durchschub-Spülmaschine DS 901

CE	gekennzeichnet
Maße	B 745 x T 835 x H 1340/max. 1969 mm
Ausführung	CNS 18/10
Füße	höhenverstellbar 30 mm
Leistung h	20 bis 60 Körbe
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	7,1 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	3,0 kW
Boilerheizung	6,0 kW
Laufzeit	60/120/180 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter
Tankinhalt	20 Liter
Wasserdruck	2,5-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 50 mm
Gewicht	97 kg
Zubehör	2 Tellerkörbe, 1 Besteckköcher, 1 Tassenkorb

Einweisungs- und Aufstellungspauschale Art.-Nr. 099985 netto Euro 350,-*
 (*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

GTIN 4015613658162

Art.-Nr. 109242

Euro 4.549,-



Bartscher Durchschubspülmaschinen mit neuem Spülarm

- ✓ Erhöhte Waschleistung durch optimale Wasserverteilung
- ✓ Geringerer Wasserverbrauch durch verbesserte Nachspüldüsen



Abfalleimer
siehe Katalogseite 166

- ✓ Lieferung ohne Zu-/Ablauf Tisch, ohne Vorabräumung

Durchschub-Spülmaschine DS 1001

CE	gekennzeichnet
Maße	B 745 x T 835 x H 1340/max. 1969 mm
Ausführung	CNS 18/10
Füße	höhenverstellbar 30 mm
Leistung h	24 bis 60 Körbe
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	9,1 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	3,0 kW
Boilerheizung	8,0 kW
Laufzeit	60/110/150 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter
Tankinhalt	20 Liter
Wasserdruck	2,5-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 50 mm
Gewicht	97 kg
Zubehör	2 Tellerkörbe, 1 Besteckkocher, 1 Tassenkorb

Einweisungs- und Aufstellungspauschale
Art.-Nr. 099985
netto Euro 350,-*
(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

GTIN 4015613658179

Art.-Nr. 109243

Euro 4.998,-





Durchschub-Spülmaschine DS 2001

Effizienter und effektiver: Bartscher Durchschubspülmaschine mit neuem Spülarm

Ausgezeichnete Leistung und Vielseitigkeit für anspruchsvolle Kunden, die bei einem verlässlichen Geschirrspülbetrieb niedrige Betriebskosten voraussetzen.

Ideal für kleine und mittelgroße Restaurants, Hotels und Schnellrestaurants wenn ein schneller und dynamischer Service gefordert ist.

Dank ihrer großen Einschubhöhen bis zu 470 mm sind die Maschinen perfekt für große Teller und Tablett ausgelegt und ermöglicht dem Küchenteam eine ergonomische und schnelle Beladung. Die DS 2001 fasst sogar Bäckereibleche und Euronorm Stapelbehälter (E2 Kisten).

✓ Lieferung ohne Zu-/Ablauftisch, ohne Vorabräumung



Durchschub-Spülmaschine DS 2001, mit Laugenpumpe und Reinigerdosierpumpe

CE	gekennzeichnet
Maße	B 790 x T 840 x H 1570/max.2080 mm
Ausführung	CNS 18/10
Füße	höhenverstellbar 30 mm
Leistung h	24 bis 60 Körbe
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	3,0 kW
Boilerheizung	9,5 kW
Laufzeit	60/110/150 Sekunden + Endlos (8 Minuten) + Selbstreinigung
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter
Tankinhalt	30 Liter
Wasserdruck	2,5-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 50 mm
Gewicht	114,7 kg
Zubehör	1 Tellerkorb, 1 Besteckköcher, 1 Tassenkorb

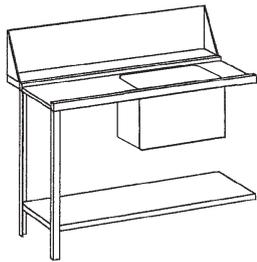
Einweisungs- und Aufstellungspauschale Art.-Nr. 099985 netto Euro 350,-*
(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

GTIN 4015613658186

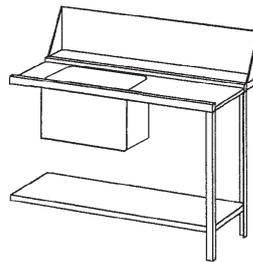
Art.-Nr. 109249
Euro 6.698,-



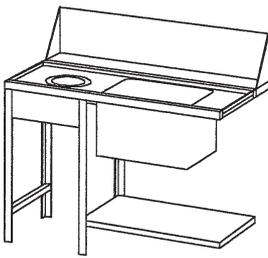
Zubehör Durchschub-Spülmaschinen



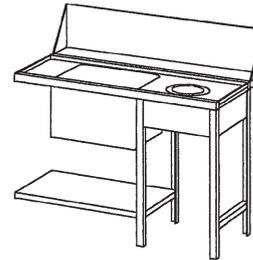
Vorabräumung links
mit Spritzschutz, 136 mm hoch
Spülbecken rechts
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 22 kg
GTIN 4015613370675
| Art.-Nr. 109770
| Euro 1.109,-



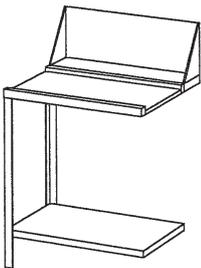
Vorabräumung rechts
mit Spritzschutz, 136 mm hoch
Spülbecken links
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 22 kg
GTIN 4015613371849
| Art.-Nr. 109771
| Euro 1.109,-



Vorabräumung links
mit Abfallschacht,
mit Spritzschutz, 136 mm hoch
Spülbecken rechts
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 21 kg
GTIN 4015613371856
| Art.-Nr. 109772
| Euro 1.198,-



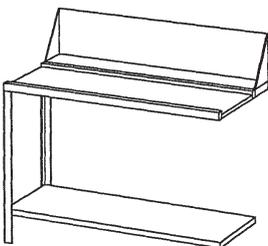
Vorabräumung rechts
mit Abfallschacht,
mit Spritzschutz, 136 mm hoch
Spülbecken links
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 21 kg
GTIN 4015613371863
| Art.-Nr. 109773
| Euro 1.198,-



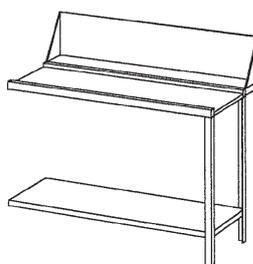
Zu- oder Ablauftisch links
mit Spritzschutz, 136 mm hoch
B 700 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613371870
| Art.-Nr. 109775
| Euro 509,-



Zu- oder Ablauftisch rechts
mit Spritzschutz, 136 mm hoch
B 700 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613371887
| Art.-Nr. 109776
| Euro 509,-



Zu- oder Ablauftisch links
mit Spritzschutz, 136 mm hoch
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 17 kg
GTIN 4015613371894
| Art.-Nr. 109777
| Euro 709,-



Zu- oder Ablauftisch rechts
mit Spritzschutz, 136 mm hoch
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 17 kg
GTIN 4015613371900
| Art.-Nr. 109778
| Euro 709,-

✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar



Abfalleimer 56L

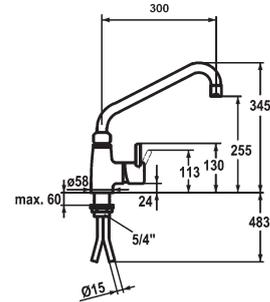
Passender Abfalleimer für die Vorabräumungen 109772 und 109773 der Bartscher Durchschub-Spülmaschinen.
Behälter und Deckel CNS 18/10
Abnehmbarer Deckel mit Griff, kann seitlich am Eimer eingehängt werden
Volumen: 56 Liter
Behälter-Innenmaß: Ø 370 mm, Höhe 520 mm
4 Lenkrollen, Ø 60 mm
Maße: B 460 x T 400 x H 620/723 mm
Gewicht: 6,6 kg
GTIN 4015613630670
| Art.-Nr. 860006
| Euro 175,-

Einhebelmischer

Oberfläche ganzchrom
Kupferrohranschlüsse Ø 15 mm
Befestigung mit Gewindestutzen 1 1/4"
Tischbohrung Ø 42 mm
Schwenkauslauf 360° mit nachziehbarer Stopfbüchse
Strahlregler-Mundstück 3/4" Innengewinde
Durchfluss bei 3 bar: Auslaufmenge 40 l/min.
Hochleistungspatrone mit Keramikscheibentechnik
Auslaufmenge und Temperatur stufenlos regulierbar
Gewicht: 3,4 kg
GTIN 4015613584034

Art.-Nr. 400126

Euro 549,-



Profi-Armaturen

- ✓ 1A stabile Ausführung
- ✓ Durch Vollmetall
- ✓ Durch Stopfbüchsendichtungen
- ✓ Durch wärmeisolierte Vollmetallgriffe
- ✓ Durch zusätzliche Hartnickelbeschichtung treten keine Chromschäden auf
- ✓ Hohe Durchflussleistung
- ✓ Rückschlagfrei
- ✓ Mit Gummianschlagring
- ✓ Schlauch 150 kg belastbar
- ✓ Heißwasserfest
- ✓ Druckfest
- ✓ Feder mit Silagan beschichtet
- ✓ Wasserdruck regulierbar mittels Stellschraube
- ✓ Mit Federmechanik
- ✓ Auswechselbares Sieb
- ✓ Absperrbare Siebbräuse mit Schließverzögerung
- ✓ Rückflussverhinderer



GASTRO Zweigriffmischer

mit Geschirrwashbräuse
Coronachrom-Metallgriffe abziehbar
Edelstahl-Ventilsitze
Flachteller-Chromteile M 20 x 1,25
Tischbohrung Ø 22 mm
Schwenkauslauf 180°
Strahlregler-Mundstück M22
Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 18 l/min.
Strahlregler 28 l/min.
Gewicht: 6 kg
GTIN 4015613184258

Art.-Nr. 400115

Euro 889,-



GASTRO Zweigriffmischer

mit Geschirrwashbräuse
Coronachrom-Metallgriffe abziehbar
Edelstahl-Ventilsitze
Flachteller-Chromteile M 20 x 1,25
Tischbohrung Ø 35 mm
Schwenkauslauf 180°
Strahlregler-Mundstück M22
Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 18 l/min.
Strahlregler 25 l/min.
Gewicht: 6 kg
GTIN 4015613370101

Art.-Nr. 400112

Euro 898,-

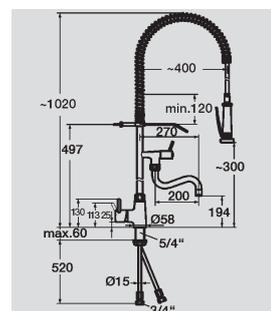
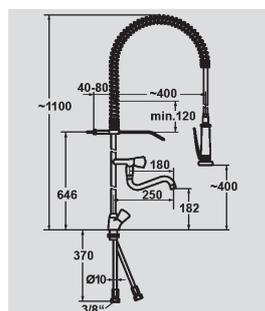
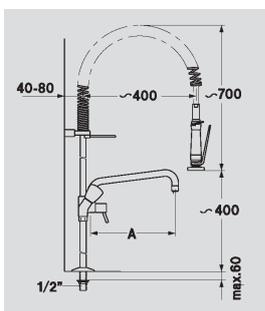


GASTRO Einhebelmischer

mit Geschirrwashbräuse
Tragfeder aus CNS 18/10
Kupferrohranschlüsse Ø 15 mm
Befestigung mit Gewindestutzen 1 1/4"
Tischbohrung Ø 42 mm
Schwenkauslauf 180°
Strahlregler-Mundstück M22
Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 18 l/min.
Strahlregler 40 l/min.
Gewicht: 8,5 kg
GTIN 4015613438955

Art.-Nr. 400123

Euro 939,-



Spülkörbe 500 x 500 mm

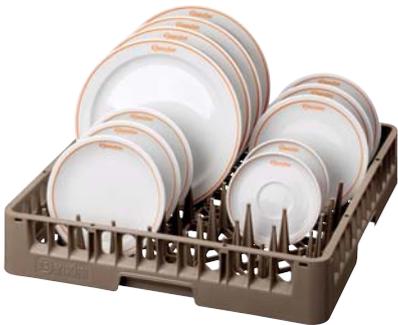
Die stapelbaren Spülmaschinenkörbe von Bartscher sorgen für gute Spülergebnisse, gutes Korbhandling und für eine saubere und sichere Aufbewahrung.



Universalkorb
Stapelbar
Korbgröße: 500 x 500 mm
Korbhöhe: 100 mm
Gewicht: 1,2 kg
GTIN 4015613653952
| Art.-Nr. 5301
| Euro 19,-



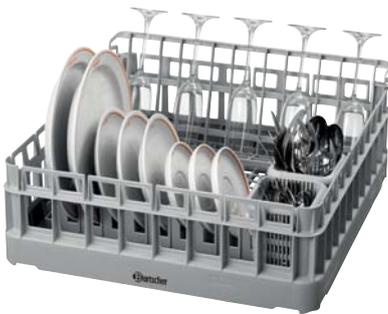
Besteckkorb
Stapelbar
Korbgröße: 500 x 500 mm
Korbhöhe: 100 mm
Gewicht: 1,35 kg
GTIN 4015613653969
| Art.-Nr. 5302
| Euro 19,-



Tellerkorb / Tabletkorb
Stapelbar
Korbgröße: 500 x 500 mm
Korbhöhe: 100 mm
Gewicht: 1,4 kg
GTIN 4015613653976
| Art.-Nr. 5303
| Euro 22,-



Besteckköcher, 8 Fächer
Stapelbar
Korbgröße: 430 x 210 mm
Korbhöhe: 155 mm
Gewicht: 0,55 kg
GTIN 4015613653990
| Art.-Nr. 5305
| Euro 20,-



Spülkorb-Set 5000
Kunststoff
Set bestehend aus:
1 Universalkorb
1 Einsatz für Gläser
1 Einsatz für Teller
2 Besteckköcher
Maße: B 500 x T 500 x H 175 mm
Gewicht: 1,88 kg
GTIN 4015613653235
| Art.-Nr. 15201
| Euro 75,-



Gläserinsatz 5000
passend zum Spülkorb-Set 5000
Kunststoff
Maße: B 390 x T 70 x H 200 mm
Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613656267
| Art.-Nr. 15205
| Euro 10,50



9 Fächer Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
149 x 149	100	83	1,50	5309	25,-
149 x 149	142	123	2,05	5311	33,-
149 x 149	183	166	2,35	5312	42,-
149 x 149	225	207	2,90	5313	48,-
149 x 149	266	245	3,15	5314	58,-
149 x 149	306	285	3,70	5315	65,-

16 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
111 x 111	100	83	1,55	5316	26,-
111 x 111	142	123	2,10	5318	33,-
111 x 111	183	166	2,40	5319	43,-
111 x 111	225	207	2,95	5320	52,-
111 x 111	266	245	3,25	5321	62,-
111 x 111	306	285	3,80	5322	67,-

25 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
89 x 89	100	83	1,60	5325	26,-
89 x 89	142	123	2,25	5327	37,-
89 x 89	183	166	2,55	5328	43,-
89 x 89	225	207	3,10	5329	54,-
89 x 89	266	245	3,40	5330	62,-
89 x 89	306	285	3,95	5331	69,-

36 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
73 x 73	100	83	1,65	5336	27,-
73 x 73	142	123	2,40	5338	36,-
73 x 73	183	166	2,70	5339	44,-
73 x 73	225	207	3,45	5340	55,-
73 x 73	266	245	3,75	5341	61,-
73 x 73	306	285	4,50	5342	69,-

49 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
62 x 62	100	83	1,75	5349	28,-
62 x 62	142	123	2,65	5351	39,-
62 x 62	183	166	2,95	5352	46,-
62 x 62	225	207	3,85	5353	59,-
62 x 62	266	245	4,15	5354	66,-
62 x 62	306	285	5,05	5355	75,-

Fächer - farbig



Fächer	Farbe	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
9	Blau	0,50	5361	6,-
16	Dunkelblau	0,55	5362	7,-
25	Rot	0,70	5363	8,-
36	Lila	0,75	5360	9,-
49	Grün	1,00	5364	9,-



Wasseraufbereitungsanlagen

Weiches Wasser ist die Basis für gute Spülergebnisse, aber oft ist es mit verschiedenen Mineralstoffen wie z. B. Calcium- und Magnesiumsalze belastet. Durch diese Stoffe werden Vorgänge, welche die Sauberkeit und Reinheit des Spülgutes betreffen, aber auch die Lebensdauer der Maschine beeinflusst.

Mit dem Einsatz von Wasseraufbereitungsanlagen erreichen Sie optimale Resultate und eine lange Lebensdauer der Maschine, sowie einen Geschmackschutz.



✓ Geschirr, Gläser und Bestecke

Clean-Tech Vollentsalzungssystem Typ VK 5000F

Für glänzendes Geschirr, fleckenfreie Gläser und Bestecke.

Kunststoff, glasfaserverstärkt

Anschlusskapazität: für 1 Gerät

Leistungskapazität bei 10° d (Gesamtsalzgehalt): 5000 Liter / Patrone

Maße: Ø 265 mm, Höhe 680 mm

Gewicht: 18 kg

GTIN 4015613415833

Art.-Nr. 109852

Euro 879,-

Regeneration als Austauschpatrone zu 109852

Gewicht: 17 kg

GTIN 4015613586762

Art.-Nr. 109887

Euro 187,-

Pfandwert pro Patrone Euro 290,-

Bei Rücksendung erfolgt Gutschrift.



Anschluss-Set zu 109852 und 109853

1 x Adapter für Wasserhahn

1 x Wassermengenzähler

2 x Zulaufschlauch CNS - Wasseranschluss 3/4"

L 1500 mm, Nennweite Ø 10 mm

Gewicht: 1 kg

GTIN 4015613586755

Art.-Nr. 109886

Euro 193,-



✓ Kombidämpfer und Eiswürfelbereiter

Drink-Tech Teilentsalzungssystem Typ TKB 13400F mit Aktivkohle

System- und Geschmackschutz für Kombidämpfer und Eiswürfelbereiter.

Kunststoff, glasfaserverstärkt

Anschlusskapazität: für 1 Gerät

Leistungskapazität bei 10° d (Karbonathärte): 13400 Liter / Patrone

Maße: Ø 265 mm, Höhe 680 mm

Gewicht: 17,5 kg

GTIN 4015613468600

Art.-Nr. 109853

Euro 898,-

Regeneration als Austauschpatrone zu 109853

Gewicht: 18 kg

GTIN 4015613586779

Art.-Nr. 109888

Euro 319,-

Pfandwert pro Patrone Euro 290,-

Bei Rücksendung erfolgt Gutschrift.



Wasser-Enthärtungsanlage WEH1350

Systemschutz für Spülmaschinen
Kunststoff
Anschlusskapazität: für 1 Gerät
Leistungskapazität bei 10° d (Gesamthärte): 1350 Liter / pro Tag
Wasserzulauftemperatur: 5 °C bis 40 °C
Wasseranschluss 3/4"
Digitalanzeige zur Einstellung von:
Wasserhärte, Intervall, Regenerierung, Uhrzeit, Sprache
Regeneration: wahlweise einstellbar über Durchflussmenge oder Zeitraum
Anschlusswert: 0,03 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Maße: B 255 x T 435 x H 450 mm
Gewicht: 11,6 kg
GTIN 4015613615158
Art.-Nr. 109889
Euro 429,-



Anschluss-Set WEH1350

Kunststoff (PVC)
Wasserzulauftemperatur: 40 °C
Schlauch 3/4": für Wasseranschluss, Länge: 1,5 m
Schlauch 1/2": für Regeneration, Länge: 2 m
Gewicht: 0,55 kg
GTIN 4015613630748
Art.-Nr. 109884
Euro 23,-



Soft-Tech-Enthärtungsanlage Typ MC-N 16

Systemschutz für Spülmaschinen
Kunststoff
Anschlusskapazität: für 1 Gerät
Leistungskapazität bei 10° d (Gesamthärte): 1600 Liter / pro Tag
Anschlusswert: 0,04 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 250 x T 410 x H 490 mm
Gewicht: 7,75 kg
GTIN 4015613415819
Art.-Nr. 109850
Euro 779,-



Anschluss-Set zu 109850 und 109851

2 x Panzerschlauch AG Wasseranschluss 3/4"
L 1000 mm, Nennweite Ø 15 mm
Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613586748
Art.-Nr. 109885
Euro 182,-

Soft-Tech-Enthärtungsanlage Typ MC-N 8-2

Systemschutz für Spülmaschinen
Kunststoff
Anschlusskapazität: für bis zu 3 Geräte
Leistungskapazität bei 10° d (Gesamthärte): 4000 Liter / pro Tag
Maße: B 360 x T 360 x H 570 mm
Gewicht: 19,5 kg
GTIN 4015613415826
Art.-Nr. 109851
Euro 1.949,-





Gläserpoliermaschine

5 rotierende Rollen, unterstützt durch Heißluftgebläse, polieren Ihre Gläser innerhalb von Sekunden.

- ✓ Bis zu 50 % Arbeitskosten-Ersparnis
- ✓ Weniger Glasbruch
- ✓ Geringere Verletzungsgefahr
- ✓ Hoher Hygiene-Standard



Gläserpoliermaschine

Gehäuse Edelstahl
Polierkopftücher aus Mikrofaser, abnehmbar
Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 340 x T 305 x H 520 mm
Gewicht: 16 kg
GTIN 4015613455624
Art.-Nr. 109470
Euro 2.498,-

1 Set Ersatzbürsten

zur Gläserpoliermaschine
5 Polierkopftücher aus Mikrofaser, abnehmbar
Gewicht: 0,5 kg
GTIN 4015613657998
Art.-Nr. 109472
Euro 349,-



Besteckpoliermaschinen

Die Geräte dienen zum Trocknen und Polieren von Besteckteilen.

- ✓ Durch die konstante Betriebstemperatur von 80 °C werden die Hygiene-Richtlinien nach EU-Norm erfüllt
- ✓ Verringerung der Betriebskosten
- ✓ Zeitersparnis
- ✓ Geräuscharm
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Einfache und schnelle Reinigung

Diese Vorteile sprechen für einen Einsatz der Besteckpoliermaschinen in Ihrem Betrieb.



Besteckpoliermaschine

CNS 18/10
Max.-Leistung: 2.000 bis 3.000 Besteckteile pro Stunde
Füllmenge: 4,8 kg Maisgranulat
HACCP-konform durch 80 °C Betriebstemperatur
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 450 x T 590 x H 400 mm
Gewicht: 42 kg
GTIN 4015613440675
Art.-Nr. 110428
Euro 4.649,-



Granulat, 5 kg Beutel

GTIN 4015613440699
Art.-Nr. 109441
Euro 69,-



Besteckpoliermaschine, auf Rollen

CNS 18/10
Max.-Leistung: 5.000 bis 6.000 Besteckteile pro Stunde
Füllmenge: 7 kg Maisgranulat
HACCP-konform durch 80 °C Betriebstemperatur
Anschlusswert: 0,9 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 690 x T 595 x H 780 mm
Inklusive Tisch und Besteckauffangkorb
Gewicht: 85,3 kg
GTIN 4015613438429
Art.-Nr. 110425
Euro 6.198,-



Granulat, 7 kg Beutel

GTIN 4015613417493
Art.-Nr. 109440
Euro 89,-

Granulat

Das verwendete Maiskolbengranulat ist ein umweltfreundliches Pflanzengranulat, welches Flecken schonend entfernt. Das Granulat sollte je nach Bedarf - spätestens alle 3 Monate - gewechselt werden, damit das Gerät innen stets hygienisch sauber ist. Nach Gebrauch kann das Granulat problemlos umweltfreundlich entsorgt werden.



Küchenmöbel mit System: das flexible Edelstahl-Programm

Glänzende Neuigkeiten mit neuem Schliff: Wir präsentieren Ihnen unser Küchenmöbel-Programm aus hochwertigem Edelstahl. Versehen mit einem pflegeleichten Scotch-Brite-Schliff, bietet die Serie eine große Auswahl an praktischen und nützlichen Elementen, die das Küchenleben ein Stück leichter und schöner machen.

Die Edelstahl-Möbel sind robust, pflegeleicht und überzeugen zudem durch modernes und ansprechendes Design.

Durch die Vielfältigkeit des Programms sind die Möbel in jede Küche integrierbar - genau nach Ihrem Gusto.

Arbeits- und Eckschränke, Regal in unterschiedlichen Ausführungen, Arbeitstische und Spülbecken sind nur einige Bestandteile, mit denen Sie Ihre Küche raumnutzend und ergonomisch gestalten können.

Und falls Sie Wünsche haben, die über die bewährten Standardmaße hinausgehen, bieten wir Ihnen passgenaue Sonderanfertigungen für Ihre individuelle Raumgestaltung.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und Gestaltung Ihrer maßgeschneiderten Großküche. Sprechen Sie uns an!



Büro-Regal

verchromt
4 Gitterfachböden, 4 Eckpfosten
Tragkraft 150 kg, gleichmäßig verteilt
Einfache Montage
Maße: B 750 x T 350 x H 1520 mm
Gewicht: 10,3 kg
GTIN 4015613391274

Art.-Nr. 601151
Euro 69,-



Lager-Regal

verchromt
4 Gitterfachböden, 4 Eckpfosten
Tragkraft 200 kg, gleichmäßig verteilt
Einfache Montage
Maße: B 910 x T 460 x H 1845 mm
Gewicht: 14,3 kg
GTIN 4015613391250

Art.-Nr. 601182
Euro 93,-

Wein-Regal

verchromt
für ca. 100 - 130 Flaschen
5 Gitterfachböden, 4 Eckpfosten
9 Flaschenaussparungen pro Boden
Einfache Montage
Maße: B 900 x T 350 x H 1390 mm
Gewicht: 12,5 kg
GTIN 4015613391816

Art.-Nr. 601161
Euro 82,-



Bartscher-Regalsystem

Einfacher Aufbau ohne Werkzeug, da Stecksystem.
Einfach die Querstreben an die vormontierten Pfosten stecken und die Böden auflegen.
Die Regalständer bestehen aus Aluminium, die gelochten Regalböden aus Copolymer. Dem Einsatzbereich sind mit der durch die Lochung der Regalböden verbundenen besseren Kälte durchdringung der gelagerten Lebensmittel kaum Grenzen gesetzt.

Einsatz der Kits z.B. in Großküchen, Kühl- und Tiefkühlzellen, Kühlräumen, Sterilgutlagern sowie Feuchträumen.
Mit der Möglichkeit, GN Behälter verschiedenster Größen statt der Regalböden einzusetzen ist ein praktischer Zweitnutzen gegeben.

Die Kit - Lösung:
Eine Verpackungseinheit besteht aus
2 Regalständern sowie 4 Regalböden

Kit 1

Maße: B 960 x T 360 x H 1800 mm
max. Traglast pro Boden: 165 kg
max. Gesamtlast / Regal: 600 kg
geeignet zum Einhängen von
1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 GN-Behältern
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613529066

Art.-Nr. 603151
Euro 385,-

Kit 2

Maße: B 1080 x T 560 x H 1800 mm
max. Traglast pro Boden: 165 kg
max. Gesamtlast / Regal: 600 kg
geeignet zum Einhängen von
1/1, 2/1 und 2/4 GN-Behältern
Gewicht: 19,7 kg
GTIN 4015613529059

Art.-Nr. 603150
Euro 475,-

Kit 3

Maße: B 1500 x T 360 x H 1800 mm
max. Traglast pro Boden: 165 kg
max. Gesamtlast / Regal: 600 kg
geeignet zum Einhängen von
1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 GN-Behältern
Gewicht: 17,6 kg
GTIN 4015613529073

Art.-Nr. 603152
Euro 489,-

Wandregal-Set

Edelstahl, B 1200 x T 355 mm, höhenverstellbar
 bestehend aus:
 2 Wandborde
 2 Paar Konsolen
 1 Paar Verstellschienen, Länge 530 mm
 Gewicht: 10 kg
 GTIN 4015613442600
Art.-Nr. 603012
Euro 198,-



Wandregal

für den Aufbau eines Wandregals benötigen Sie

- 1 Paar Verstellschienen
- 1 oder 2 Wandborde je nach gewünschter Länge
- pro Wandbord 1 Paar Konsolen

Wandbord Edelstahl

B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
600	355	2,72	603001	49,-
800	355	3,12	603002	58,-
1000	355	3,85	603003	69,-
1200	355	4,55	603004	84,-
1400	355	5,30	603005	98,-
1600	355	5,95	603006	109,-
1800	355	6,82	603007	124,-
2000	355	7,72	603008	135,-



1 Paar Verstellschiene

Länge 530 mm
 Gewicht: 0,46 kg
Art.-Nr. 600061
Euro 18,-

1 Paar Konsolen

Gewicht: 0,40 kg
Art.-Nr. 600601
Euro 21,-



Tellerbord aus Edelstahl inklusive Befestigungsmaterial

B 800 x T 200 mm
 Gewicht: 2,6 kg
 GTIN 4015613432069
Art.-Nr. 362080
Euro 52,-

B 1000 x T 200 mm
 Gewicht: 3,1 kg
 GTIN 4015613432083
Art.-Nr. 362100
Euro 61,-

B 1200 x T 200 mm
 Gewicht: 3,6 kg
 GTIN 4015613432090
Art.-Nr. 362120
Euro 69,-

B 1400 x T 200 mm
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613432106
Art.-Nr. 362140
Euro 78,-

B 800 x T 300 mm
 Gewicht: 3,2 kg
 GTIN 4015613432113
Art.-Nr. 363080
Euro 67,-

B 1000 x T 300 mm
 Gewicht: 4,2 kg
 GTIN 4015613432137
Art.-Nr. 363100
Euro 79,-

B 1200 x T 300 mm
 Gewicht: 5 kg
 GTIN 4015613432144
Art.-Nr. 363120
Euro 91,-

B 1400 x T 300 mm
 Gewicht: 5,8 kg
 GTIN 4015613432151
Art.-Nr. 363140
Euro 103,-

Gewürzbord für 1/6 GN-Behälter aus Edelstahl mit GN-Behälter-Stopper, inklusive Befestigungsmaterial

B 800 x T 200 mm, für 4 x 1/6 GN
 Gewicht: 3,8 kg
 GTIN 4015613599427
Art.-Nr. 389080
Euro 149,-

**B 1000 x T 200 mm
 für 5 x 1/6 GN**
 Gewicht: 3,55 kg
 GTIN 4015613599441
Art.-Nr. 389100
Euro 179,-

**B 1200 x T 200 mm
 für 6 x 1/6 GN**
 Gewicht: 8 kg
 GTIN 4015613599458
Art.-Nr. 389120
Euro 205,-

**B 1400 x T 200 mm
 für 7 x 1/6 GN**
 Gewicht: 5,5 kg
 GTIN 4015613599465
Art.-Nr. 389140
Euro 229,-



Lieferung ohne GN-Behälter



Lieferung ohne GN-Behälter

GN-Behälter Aufsatzbord

für 3 x 1/3 GN, 150 mm tief
aus Edelstahl
Maße: B 980 x T 250 x H 210 mm
Gewicht: 4,2 kg
GTIN 4015613602417

Art.-Nr. 465156

Euro 145,-



Aufsatzbord 1-fach

Edelstahl, allseitig abgekantet
Stellfüße aus Vierkantrohr 25 x 25 mm
Bautiefe 350 mm, Höhe 400 mm

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
800	5,0	315080	209,-
1000	6,0	315100	219,-
1200	6,5	315120	229,-
1400	7,0	315140	239,-
1600	7,5	315160	249,-
1800	8,5	315180	269,-
2000	9,5	315200	279,-



Aufsatzbord 2-fach

Edelstahl, allseitig abgekantet
Stellfüße aus Vierkantrohr 25 x 25 mm
Bautiefe 350 mm, Höhe 650 mm

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
800	11,0	325080	389,-
1000	13,0	325100	409,-
1200	14,5	325120	419,-
1400	16,0	325140	429,-
1600	17,5	325160	459,-
1800	19,5	325180	498,-
2000	21,5	325200	529,-



Wärmebrücken WBS, 220-240 V 50/60 Hz

Edelstahl, 30 - 40 mm allseitig abgekantet
Stellfüße aus Vierkantrohr 25 x 25 mm
Lichte Höhe: 290 mm
Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
Wärmelampen à 200 W
Bautiefe 300 mm, Höhe 400 mm

B (mm)	Wärmelampen	kW	kg	Art.-Nr.	Euro
800	1	0,2	8	112081	639,-
1000	2	0,4	9	112101	689,-
1200	3	0,6	11	112122	779,-
1400	3	0,6	12	112141	789,-
1600	3	0,6	14	112161	839,-
1800	4	0,8	17	112181	939,-
2000	4	0,8	18	112201	998,-

Arbeitstisch

Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl, ca. 250 kg Belastung möglich. Regal aus spezial beschichtetem Stahl, mit variabel einsetzbarem Boden, ca. 150 kg Belastung möglich, Füße höhenverstellbar.
Einfache Montage.
Maße: B 1200 x T 600 x H 880-900 mm
Gewicht: 17,2 kg
GTIN 4015613431932
Art.-Nr. 601152
Euro 165,-



Arbeitstisch

Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl, ca. 250 kg Belastung möglich. Regal aus spezial beschichtetem Stahl mit 2 variabel einsetzbaren Böden, à ca. 150 kg möglicher Gewichtsbelastung, Füße höhenverstellbar. Einfache Montage.
Maße: B 1300 x T 690 x H 880-900 mm
Gewicht: 24,6 kg
GTIN 4015613400198
Art.-Nr. 601153
Euro 198,-

Arbeitstische mit Bodenbord

Edelstahl, Füße höhenverstellbar
Verstärkte Arbeitsplatte ca. 160 kg Belastung
Variabel einsetzbarer Boden, ca. 120 kg Belastung
Einfache Montage



Arbeitstisch

Maße:
B 1000 x T 700 x H 860-900 mm
Gewicht: 22,1 kg
GTIN 4015613431970
Art.-Nr. 601710
Euro 289,-

Arbeitstisch

Maße:
B 1200 x T 700 x H 860-900 mm
Gewicht: 25,12 kg
GTIN 4015613432038
Art.-Nr. 601712
Euro 319,-

Arbeitstische 700

Edelstahl, Skotch-Brite-Schliff
Stellfüße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
Mit Grundboden
Wasserabstoßende und schallgedämpfte
Unterplattenverstärkung
Vorbohrungen für die Montage eines Zwischenbodens
Bautiefe: 700 mm
Höhenverstellbar: 850 - 900 mm
Zerlegt geliefert in platzsparender Transportverpackung
- Bausatz - einfache Montage

1 Satz Lenkrollen
für Arbeitstische
siehe Katalogseite 179



Arbeitstisch 700 ohne Aufkantung
mit Grundboden
Bautiefe 700 mm
Höhe 850-900 mm

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	38,0	311107	379,-
1200	45,0	311127	419,-
1400	50,0	311147	459,-
1600	56,0	311167	498,-
1800	63,0	311187	519,-

Arbeitstisch 700 mit Aufkantung 100 mm
mit Grundboden
Bautiefe 700 mm
Höhe 850-900 mm

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	38,2	312107	389,-
1200	45,4	312127	429,-
1400	50,5	312147	479,-
1600	56,7	312167	519,-
1800	63,9	312187	539,-

Zwischenboden
Bautiefe 700 mm

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	7,0	310107	119,-
1200	9,0	310127	129,-
1400	10,0	310147	149,-
1600	12,0	310167	169,-
1800	15,0	310187	189,-

Arbeitstische - Tiefe 600

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet

Stellfüße aus Vierkantröhr 40 x 40 mm

Fußstollen auf 50 mm verstellbar

Höhe 850-900 mm

Tische werden festverschweißt in einem Stück geliefert.



Arbeitstisch ohne Aufkantung mit Grundboden

B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	600	28,5	307106	398,-
1100	600	30,0	307116	429,-
1200	600	32,0	307126	449,-
1300	600	33,5	307136	479,-
1400	600	35,5	307146	498,-
1500	600	36,0	307156	529,-
1600	600	38,5	307166	559,-
1800	600	45,0	307186	598,-
2000	600	51,0	307206	629,-



Schubladen für Arbeitstische 600er Serie

1/1 GN, 65 mm tief, zum Einbau vor Ort

Schublade

1 x 1/1 GN

Gewicht: 9 kg

GTIN 4015613600314

Art.-Nr. 315105

Euro 229,-

Schubladenblock

3 x 1/1 GN

Gewicht: 23,5 kg

GTIN 4015613600321

Art.-Nr. 315306

Euro 569,-



Arbeitstisch mit Aufkantung 40 mm mit Grundboden

B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	600	29,5	308106	429,-
1100	600	31,0	308116	449,-
1200	600	33,0	308126	469,-
1300	600	34,5	308136	498,-
1400	600	36,5	308146	529,-
1500	600	35,5	308156	549,-
1600	600	39,5	308166	579,-
1800	600	46,0	308186	619,-
2000	600	52,0	308206	649,-

Edelstahl-Polierspray

Inhalt 500 ml

12 Dosen im Karton

Gewicht: 0,55 kg

GTIN 4015613360195

Art.-Nr. 173031

Stück Euro 16,50



Bestellmengeneinheit:

1 Karton (12 Dosen)
GTIN 4015613584454

Euro
pro Dose

16,50

Euro
pro Karton

198,-

✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar,
Listenpreis entspricht dem nächst höheren
Standardmaß.

Arbeitstische - Tiefe 700

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
Stellfüße aus Vierkantröhr 40 x 40 mm
Fußstollen auf 50 mm verstellbar

Höhe 850-900 mm

Tische werden festverschweißt in einem Stück geliefert.

Arbeitstisch ohne Aufkantung mit Grundboden

B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	700	29,4	307107	435,-
1100	700	31,0	307117	475,-
1200	700	32,0	307127	489,-
1300	700	34,5	307137	498,-
1400	700	36,0	307147	519,-
1500	700	37,0	307157	549,-
1600	700	39,0	307167	579,-
1800	700	45,0	307187	629,-
2000	700	45,5	307207	649,-



Schubladen für Arbeitstische 700er Serie

1/1 GN, 65 mm tief, zum Einbau vor Ort

Schublade 1 x 1/1 GN

Gewicht: 6,5 kg
GTIN 4015613606514

Art.-Nr. 315107
Euro 239,-

Schubladenblock 3 x 1/1 GN

Gewicht: 23,5 kg
GTIN 4015613606521

Art.-Nr. 315307
Euro 589,-



Arbeitstisch mit Aufkantung 40 mm mit Grundboden

B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	700	30,0	308107	459,-
1100	700	32,0	308117	498,-
1200	700	33,2	308127	509,-
1300	700	35,5	308137	519,-
1400	700	37,0	308147	539,-
1500	700	38,5	308157	575,-
1600	700	45,2	308167	598,-
1800	700	50,5	308187	649,-
2000	700	60,0	308207	679,-



Lenkrollen 4A für Arbeitstische

4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern
Arbeitshöhe bei Rolleneinsatz 990 mm
Gewicht: 3 kg
GTIN 4015613602288

Art.-Nr. 308243
Euro 189,-



✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar,
Listenpreis entspricht dem nächst höheren
Standardmaß.



Wandhängeschrank, offen

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff
Mit höhenverstellbarem Zwischenboden
Bautiefe 400 mm, Höhe 660 mm

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	17,0	313105	389,-
1200	20,0	313125	409,-
1400	23,0	313145	449,-
1600	25,0	313165	489,-
1800	27,0	313185	529,-
2000	33,0	313205	569,-



Wandhängeschrank mit Schiebetüren

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff
Mit höhenverstellbarem Zwischenboden
und schallgedämpfte Schiebetüren
Bautiefe 400 mm, Höhe 660 mm

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1200	27,0	314125	529,-
1400	31,0	314145	569,-
1600	35,0	314165	649,-
1800	38,0	314185	709,-



Eckwandhängeschrank

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff
Mit höhenverstellbarem Zwischenboden
Bautiefe 700 mm, Höhe 660 mm

offen

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
700	28,0	313000	629,-

mit Flügeltür

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
700	29,0	314000	729,-



Eckschrank mit Flügeltür

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
Zwischenboden höhenverstellbar
Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
Fußstollen auf 50 mm verstellbar
Höhe 850-900 mm, 40 mm Aufkantung

Eckschrank ohne Aufkantung, mit Zwischenboden

Arbeitsfläche	B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
600 mm	900	900	68,0	337809	1.279,-
700 mm	1000	1000	79,0	337810	1.329,-

Eckschrank mit Aufkantung, mit Zwischenboden

Arbeitsfläche	B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
600 mm	900	900	69,0	338809	1.529,-
700 mm	1000	1000	81,0	338810	1.559,-



Schiebetürenschränke

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet mit Schiebetüren
Zwischenboden höhenverstellbar
FüÙe aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Fußstollen auf 50 mm verstellbar
Höhe 850-900 mm, 40 mm Aufkantung

Arbeitschrank mit Schiebetüren und Zwischenboden

Bautiefe 700 mm ohne Aufkantung

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	59,0	337107	1.039,-
1200	68,0	337127	1.098,-
1400	77,0	337147	1.139,-
1600	86,0	337167	1.249,-
1800	95,0	337187	1.398,-
2000	103,0	337207	1.479,-

Bautiefe 700 mm mit Aufkantung

B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	59,2	338107	1.059,-
1200	68,3	338127	1.129,-
1400	77,4	338147	1.179,-
1600	86,5	338167	1.289,-
1800	95,7	338187	1.439,-
2000	103,8	338207	1.509,-



Lenkrollen 4AW für Arbeitschränke und Wärmeschränke

4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern
Höhe bei Rolleneinsatz 860 mm

Art.-Nr. 308242
Euro 189,-



Wärmeschrank mit Schiebetüren und Zwischenboden

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Bautiefe 700 mm ohne Aufkantung



B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	69,0	347107	1.529,-
1200	77,0	347127	1.598,-
1400	86,0	347147	1.649,-
1600	95,0	347167	1.729,-
1800	104,0	347187	1.849,-
2000	112,0	347207	1.949,-

Bautiefe 700 mm mit Aufkantung



B (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1000	69,2	348107	1.559,-
1200	77,3	348127	1.625,-
1400	86,4	348147	1.679,-
1600	95,5	348167	1.759,-
1800	104,6	348187	1.879,-
2000	112,7	348207	1.979,-



Hochschrank mit 3 Zwischenböden

Edelstahl
FüÙe aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, höhenverstellbar auf 50 mm
Regalböden allseitig 40 mm abgekantet und mit Traverse verstärkt
Höhe 2000 mm

mit 2 Flügeltüren

B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
800	600	78,0	386080	1.539,-
1000	700	94,0	387100	1.798,-

mit 2 Schiebetüren

B (mm)	T (mm)	kg	Art.-Nr.	Euro
1200	600	95,0	398120	1.789,-
1400	600	106,0	398140	1.979,-
1600	600	118,0	398160	2.175,-
1400	700	115,0	399140	2.079,-
1600	700	127,0	399160	2.279,-



✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar, Listenpreis entspricht dem nächst höheren Standardmaß.



Handwaschbecken mit Knie-Bedienung Wandmontage

Edelstahl
Becken Ø 350 mm
Zeitgesteuertes mechanisches Intervall - ca. 15 Sek.
(abhängig vom Wasserdruck) durch Kniebedienung
Anschluss wahlweise Kalt- und/oder Warmwasser
Maße: B 400 x T 400 x H 345/510 mm
Höhe inklusive Wasserhahn 510 mm
Inklusive Schwenkarmatur 200 mm und Siphon Ø 40 mm
Gewicht: 8,65 kg
GTIN 4015613529257
Art.-Nr. 401619
Euro 309,-

Handwasch-/Ausgussbeckenkombination

Edelstahl
Handwaschbecken: B 370 x T 280 x H 120 mm
Ausguss: B 405 x T 340 x H 170 mm
Mit 1 Mischbatterie 1/2", Siphon und Klapprost
Maße: B 510 x T 700 x H 850 mm
Gewicht: 18,8 kg
GTIN 4015613428635
Art.-Nr. 401618
Euro 469,-

Spülen - Bautiefe 700 mm

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
Füße aus Vierkantrrohr 40 x 40 mm
Fußstollen auf 50 mm verstellbar
Mit Beckenverkleidung, 40 mm Aufkantung



Spüle mit 1 Becken

Beckengröße: B 340 x T 400 x H 250 mm
Maße: B 500 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 14,4 kg
GTIN 4015613615868
Art.-Nr. 306380
Euro 619,-

Spüle mit 1 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße: B 500 x T 500 x H 250 mm
Maße: B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 33,2 kg



Abtropffläche rechts

GTIN 4015613600772
Art.-Nr. 306320
Euro 829,-

Abtropffläche links

GTIN 4015613600789
Art.-Nr. 306620
Euro 829,-

Beckengröße: B 500 x T 500 x H 250 mm
Maße: B 1400 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 38 kg

Abtropffläche rechts

GTIN 4015613600796
Art.-Nr. 306330
Euro 909,-

Abtropffläche links

GTIN 4015613600802
Art.-Nr. 306630
Euro 909,-

Spüle mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße: B 500 x T 500 x H 250 mm
Maße: B 1600 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 49 kg

Abtropffläche rechts

GTIN 4015613600819
| Art.-Nr. 306300
| Euro 1.149,-

Abtropffläche links

GTIN 4015613600826
| Art.-Nr. 306600
| Euro 1.149,-

Beckengröße: B 500 x T 500 x T 250 mm
Maße: B 1800 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 54 kg

Abtropffläche rechts

GTIN 4015613600833
| Art.-Nr. 306310
| Euro 1.219,-

Abtropffläche links

GTIN 4015613600840
| Art.-Nr. 306610
| Euro 1.219,-



Spülcenter - Bautiefe 700 mm

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
Fußstollen auf 50 mm verstellbar
Mit Beckenverkleidung, 40 mm Aufkantung

Spülcenter mit 1 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße: B 400 x T 500 x H 250 mm
Maße: B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 26,8 kg

Abtropffläche rechts

GTIN 4015613600857
| Art.-Nr. 306340
| Euro 879,-

Abtropffläche links

GTIN 4015613600864
| Art.-Nr. 306640
| Euro 879,-



Spülcenter mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße: B 400 x T 500 x H 250 mm
Maße: B 1600 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 41 kg

Abtropffläche rechts

GTIN 4015613600871
| Art.-Nr. 306350
| Euro 1.119,-

Abtropffläche links

GTIN 4015613600888
| Art.-Nr. 306650
| Euro 1.119,-



Lieferung ohne Spülmaschine

Spülcenter mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße: B 500 x T 500 x H 250 mm
Maße: B 1800 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 45 kg

Abtropffläche rechts

GTIN 4015613600895
| Art.-Nr. 306360
| Euro 1.198,-

Abtropffläche links

GTIN 4015613600901
| Art.-Nr. 306660
| Euro 1.198,-



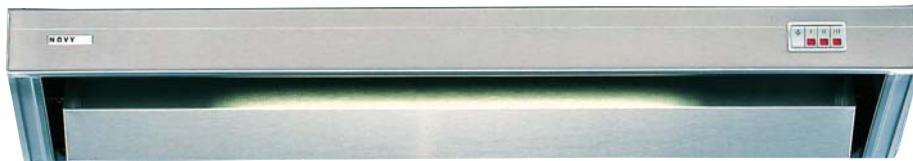


Novy-Dunstabzugshauben

- ✓ CNS 18/10
- ✓ 230 V 50 Hz 1 NAC
- ✓ Gebläsemotoren und Beleuchtung
- ✓ Zubehör für die Wandaufhängung wird mitgeliefert
- ✓ 3 Gebläsestufen

Vorteile der Randabsaugung

- ✓ Großflächige, leicht zu säubernde Unterseite
- ✓ Besonders starke Saugwirkung an den vier Außenkanten / eine optimale Absaugleistung
- ✓ Das Abschirmblech schützt die Gebläsemotoren vor Hitze und isoliert vor Geräuschen
- ✓ Die verschleißarmen Ganzmetallfilter sind herausnehmbar und in der Spülmaschine leicht zu reinigen



B x T x H mm	Anzahl Gebläsemotor und Abluftausgänge	kW	(m³/h)	kg	Art.-Nr.	Euro
600 x 520 x 170	1	0,08	350	13,0	100060	709,-
900 x 520 x 170	2	0,16	700	20,2	100090	1.249,-
1000 x 520 x 170	2	0,16	700	21,05	100100	1.319,-

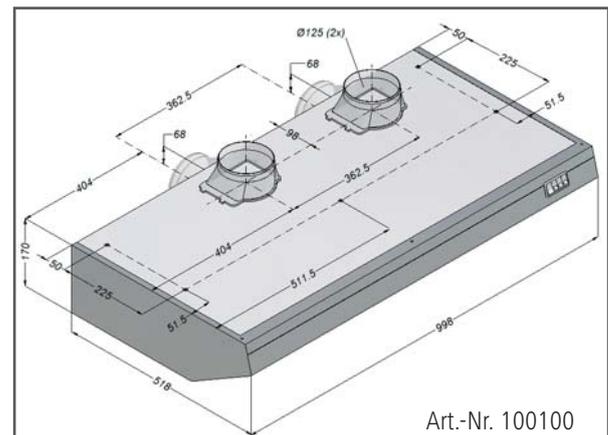
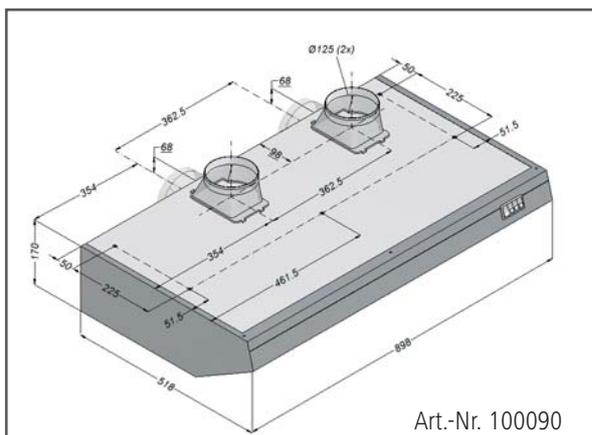
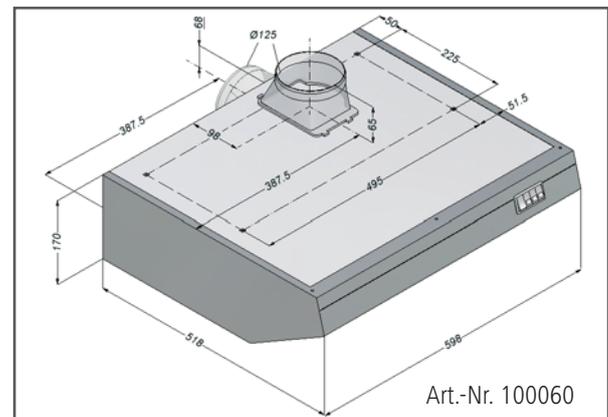
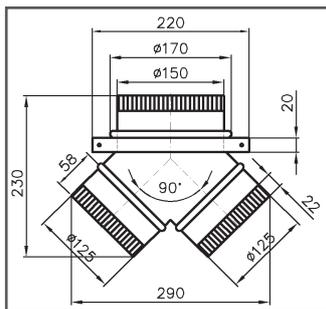
Vorteil: mit diesem Stutzen können zwei Ausgänge zusammengeführt werden

Der Stutzen verbindet die beiden Ausgänge 125 mm Ø auf einen Ausgang 150 mm Ø

STL Stutzen zu Hauben 900 und 1000 mm

Art.-Nr. 100103

Euro 135,-





Wandhauben

- ✓ Haubenkörper
komplett aus CNS 18/10 mit verschweißter Fettauffangrinne,
Filterträger mit zusätzlichem Fettauffangkanal.
- ✓ Flamschutzfilter Typ A
Flamschutzfilter serienmäßig nach DIN 18869, komplett aus
CNS 18/10, sehr hoher Fettabseidegrad.
Flamschutzfilter B 400 x T 500 x H 25 mm
- ✓ Beleuchtung
Integrierte Beleuchtung, blendfrei eingebaut mit Fettschutzabdeckung.
Ein- und Ausschalter über externen Regler (Art.-Nr. 220110)



Wandhauben Serie 700 mit Motor (184 W)



B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Motor Leistung (m³/h)	Ausschnitt für den Motor (eckig)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	35	257130	1.419,-
1400	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	37	257140	1.459,-
1500	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	39	257150	1.489,-
1600	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	41	257160	1.519,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	42	257170	1.549,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	43	257180	1.569,-
2000	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	47	257200	1.679,-

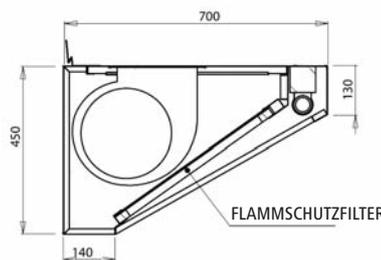


Lüftungsmotor-Regler zur Wandmontage
stufenlos regelbar
Art.-Nr. 220110
Euro 149,-

Wandhauben Serie 700 ohne Motor



B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
1000	2	1 x 18 W	23	258100	898,-
1200	2	1 x 18 W	27	258120	945,-
1400	2	1 x 36 W	31	258140	998,-
1600	3	1 x 36 W	33	258160	1.069,-
1800	3	1 x 36 W	36	258180	1.139,-
2000	4	2 x 18 W	40	258200	1.229,-



Weitere Größen auf Anfrage

Wandhauben Serie 900 mit Motor (184 W)



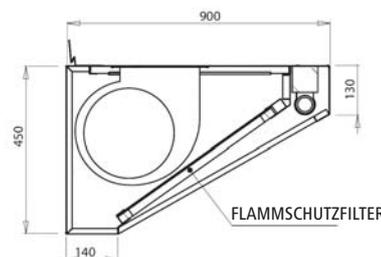
B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Motor Leistung (m³/h)	Ausschnitt für den Motor (eckig)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	264130	1.439,-
1400	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	39	264140	1.489,-
1500	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	41	264150	1.519,-
1600	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	42	264160	1.539,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	44	264170	1.569,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	45	264180	1.598,-
2000	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	49	264200	1.729,-
2200	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	52	264220	1.759,-

Wandhauben Serie 1100 auf Anfrage

Wandhauben Serie 900 ohne Motor



B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
1000	2	1 x 18 W	28	265100	949,-
1200	2	1 x 18 W	30	265120	979,-
1400	2	1 x 36 W	32	265140	1.039,-
1600	3	1 x 36 W	35	265160	1.098,-
1800	3	1 x 36 W	38	265180	1.179,-
2000	4	2 x 18 W	41	265200	1.289,-
2200	4	2 x 18 W	45	265220	1.349,-



Weitere Größen auf Anfrage

Deckenhauben auf Anfrage lieferbar.



Mit Bartscher Fritteusen knusprig und kross serviert.

Goldgelbe Pommes frites, knusprige Schnitzel, krosses Gebäck oder knackig-saftige Frühlingsrollen - durch Frittieren können Lebensmittel köstlich und schnell zubereitet werden.

Für alle Einsatzbereiche variationsreicher Frittierküchen bieten wir Ihnen das passende Gerät: Von der Einstiegs-Beistellfritteuse bis hin zum Hochleistungs-Standmodell. Mit Bartscher Fritteusen haben Sie das optimale Equipment für knusprig-krosse Gerichte.

TIPPS ZUM OPTIMALEN FRITTIEREN

so gelingt es am schonendsten für Speisen und Fritteuse

Beim Frittieren sind einige Punkte zu beachten, damit das Frittiertgut gesund, knusprig und lecker gelingt und die Fritteuse, für welches Modell Sie sich auch entschieden haben, Ihnen lange gute Dienste erweist.

Die richtige Korbfüllung

ist gegeben, wenn das Frittiertgut locker aufschwimmt. Als Faustregel gilt: Das Verhältnis von Frittiertgut zu Frittierfett sollte ca. 1:10 betragen, dabei eine halbe Korbfüllung jedoch nicht überschreiten.

Die optimale Temperatur

liegt zwischen 170 bis 180 °C. Ist das Fett zu heiß, verringert sich dessen Haltbarkeit, bei zu niedrigen Temperaturen dringt zu viel Fett in das Frittiertgut ein.

Das richtige Frittierfett

bietet der Handel in verschiedenen Konsistenzen und Qualitäten an. Dabei zahlt sich die Verwendung von qualitativ hochwertigem halbflüssigen oder flüssigen Fett mehrfach aus: Im Geschmack des Frittiertguts, in der einfachen und schnellen Handhabung des Fetts und seiner Langlebigkeit.

Die hinreichende Sorgfalt

und die Beachtung der Hygiene-Richtlinien ist entscheidend für die langlebige und reibungslose Funktion des Gerätes. Hinweise zur Reinigung, Pflege und Bedienung der Geräte finden Sie in der Bedienungsanleitung, damit Sie für lange Zeit beste Qualität anbieten können.



Fritteuse "PETIT"*

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,
Schaltkasten aus Kunststoff
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 3 Liter
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 220 x T 400 x H 240 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 2,7 kg
GTIN 4015613447223
Art.-Nr. 165103
Euro 49,-



Ersatzkorb

Fritteuse "PETIT", 3L

Maße: B 145 x T 245 x H 85 mm
Gewicht: 0,24 kg
GTIN 4015613662251
Art.-Nr. 165528
Euro 8,50

Fritteuse "MINI II"*

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,
Schaltkasten aus Kunststoff
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 4 Liter
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
Maße: B 200 x T 400 x H 280 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 3,3 kg
GTIN 4015613392271
Art.-Nr. A165110
Euro 69,-



Ersatzkorb

Fritteuse "MINI", 4L

Maße: B 140 x T 240 x H 100 mm
Gewicht: 0,24 kg
GTIN 4015613658421
Art.-Nr. 165521
Euro 8,50

Doppel-Fritteuse "MINI III"*

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,
Schaltkasten aus Kunststoff
2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 4 Liter
Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
2 getrennte Steckdosen erforderlich
Maße: B 400 x T 400 x H 280 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 6,5 kg
GTIN 4015613392288
Art.-Nr. A165112
Euro 133,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

*1Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.



Fritteuse "SNACK I"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 1 Becken, 1 Korb
 Inhalt: 4 Liter
 Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 220 x T 400 x H 315 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 7 kg
 GTIN 4015613662350
Art.-Nr. A162410E
Euro 125,-

Ersatzkorb Fritteuse "SNACK", 4L

Maße: B 140 x T 212 x H 137 mm
 Gewicht: 0,65 kg
 GTIN 4015613658438
Art.-Nr. 165522
Euro 19,-



Doppel-Fritteuse "SNACK II"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 2 Becken, 2 Körbe
 Inhalt: 2 x 4 Liter
 Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
 Anschlusswert: 2 x 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 Maße: B 435 x T 400 x H 315 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 10,5 kg
 GTIN 4015613662374
Art.-Nr. A162412E
Euro 225,-



Fett-Entsorgungsbehälter

Die Sicherheitsverbindung zwischen Deckel und Eimer lässt den Deckel beim Tragen automatisch einrasten.

- Deckel arretiert beim Transport
- Abdeckung für den Ausguss, besonders sichere Ausgießstülle
- Sicherheitsverbindung zwischen Eimer und Deckel
- zusätzlicher hitzegeschützter Griff für die Entleerung
- erhöhter Bodenrand mit Luftzirkulationsöffnungen

Material: Stahlblech feuerverzinkt nach DIN EN ISO 1461
 Inhalt: 12 Liter
 Durchmesser: 280 mm
 Maße: B 355 x T 335 x H 450 mm
 Gewicht: 4,3 kg
 GTIN 4015613274096
Art.-Nr. A150460V
Euro 156,-

✓ Dieser Behälter ist nur für den Transport sowie für die Entsorgung von Altfetten bestimmt.

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.
 *1Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.



Fritteuse "SNACK III"*1

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 1 Becken, 1 Korb
 Inhalt: 8 Liter
 Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
 Anschlusswert: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 265 x T 430 x H 340 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 7,1 kg
 GTIN 4015613662381

Art.-Nr. A162810E

Euro 162,-



Ersatzkorb

Fritteuse "SNACK", 8L

Maße: B 190 x T 240 x H 140 mm
 Gewicht: 0,8 kg
 GTIN 4015613658445

Art.-Nr. 165523

Euro 24,-

Doppel-Fritteuse "SNACK IV"*1

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 2 Becken, 2 Körbe
 Inhalt: 2 x 8 Liter
 Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
 Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 Maße: B 550 x T 430 x H 340 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 12,5 kg
 GTIN 4015613662398

Art.-Nr. A162812E

Euro 279,-



Frittierfettfilter

Der Frittierfettfilter ist aus Spezialgewebe und entfernt auch kleinste Brat- und Backreste zuverlässig. Einsetzbar bei Temperaturen bis 190 °C und problemlos zu reinigen.

Gewicht: 1,25 kg

GTIN 4016098100986

Art.-Nr. A101999

Euro 166,-

Ersatzfilter

Gewicht: 0,05 kg

GTIN 4016098100979

Art.-Nr. A101901

Euro 85,-



*1Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.



Fritteuse "Snack XL"*1

Extra lange Ausführung.
Ermöglicht das Zubereiten von länglichem Frittiertgut wie z.B. Fisch.
Gehäuse, Deckel und Blende aus Chromnickelstahl
1 Becken: 8 Liter inklusive 1 Korb
Korbmaß: B 150 x T 320 x H 120 mm
Heizelemente aus Edelstahl
Kaltzone
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Anschlusswert: 3,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 240 x T 590 x H 320 mm
Gewicht: 7,3 kg
GTIN 4015613525884
Art.-Nr. 165510
Euro 369,-

Ersatzkorb

Fritteuse "SNACK XL", 8L
Maße: B 150 x T 320 x H 120 mm
Gewicht: 0,82 kg
GTIN 4015613658858
Art.-Nr. 165527
Euro 49,-



Fritteuse "IMBISS I" mit Fettablasshahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
1 Becken, tiefgezogen, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter
Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
Anschlusswert: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Maße: B 290 x T 550 x H 410 mm
mit Sicherheitsthermostat
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613662404
Art.-Nr. A150307
Euro 279,-

Ersatzkorb

Fritteuse "IMBISS", 8L
Maße: B 195 x T 230 x H 145 mm
Gewicht: 0,8 kg
GTIN 4015613658452
Art.-Nr. 165524
Euro 35,-



Doppel-Fritteuse "IMBISS II" mit Fettablasshahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
2 Becken, tiefgezogen, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter
Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
2 getrennte Steckdosen erforderlich
Maße: B 580 x T 550 x H 410 mm
mit Sicherheitsthermostat
Gewicht: 22 kg
GTIN 4015613662411
Art.-Nr. A150407
Euro 469,-

*1Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.



Fritteuse "Imbiss PRO" mit Fettablasshahn

Leistungsstarke Starkstrom-Fritteuse für den professionellen Einsatz.

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl

1 Becken: 9,7 Liter, inklusive 1 Korb

Korbmaß: B 250 x T 270 x H 145 mm

Heizelemente aus Edelstahl

Kaltzone

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Anschlusswert: 8,1 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Maße: B 410 x T 500 x H 380 mm

Gewicht: 12,7 kg

GTIN 4015613535104

Art.-Nr. 162500

Euro 455,-

Ersatzkorb

Fritteuse "Imbiss PRO", 9,7L

Maße: B 250 x T 270 x H 145 mm

Gewicht: 0,87 kg

GTIN 4015613658469

Art.-Nr. 165525

Euro 36,-



Fritteuse "Professional" mit Fettablasshahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl

1 Becken: 10 Liter inklusive 1 Korb

Korbmaß: B 300 x T 240 x H 120 mm

Heizelemente aus Edelstahl

Kaltzone

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Anschlusswert: 8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

Maße: B 390 x T 450 x H 375 mm

Gewicht: 11,5 kg

GTIN 4015613494098

Art.-Nr. 162900

Euro 559,-

Ersatzkorb

Fritteuse "Professional", 10L, groß

Maße: B 300 x T 240 x H 120 mm

Gewicht: 0,95 kg

GTIN 4015613658865

Art.-Nr. 162906

Euro 49,-

Ersatzkorb

Fritteuse "Professional", 10L, klein

Maße: B 150 x T 240 x H 120 mm

Gewicht: 0,59 kg

GTIN 4015613658872

Art.-Nr. 162912

Euro 39,-

Für 1 Becken werden 2 Körbe benötigt



Doppel-Fritteuse "Professional II" mit Fettablasshahn

Mit den 2 großen Körben ist die Doppel-Fritteuse vor allem in Stoßzeiten für den professionellen Einsatz hervorragend geeignet.

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl

2 Becken à 10 Liter

2 Körbe, Korbmaß: B 300 x T 240 x H 120 mm

Heizelemente aus Edelstahl

Kaltzone

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Anschlusswert: 16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

Maße: B 750 x T 450 x H 375 mm

Gewicht: 21,8 kg

GTIN 4015613536798

Art.-Nr. 162910

Euro 1.029,-





Reiskocher 1,8L* für 2-10 Personen

Geeignet für verschiedene Reissorten oder zum Dämpfen und Warmhalten von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Gehäuse Stahlblech, pulverbeschichtet weiß

Deckel und Sockel Kunststoff

Antihafbeschichteter Innentopf

Inhalt: 1,8 Liter

Anschlusswert: 700 W / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 216 mm, Höhe 275 mm

Inklusive: Messbecher + Reislöffel + Sieb

Gewicht: 2,6 kg

GTIN 4015613537023

Art.-Nr. 150525

Euro 41,-

Reiskocher 1,8L* für 2-10 Personen

Geeignet für verschiedene Reissorten oder zum Dämpfen und Warmhalten von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Gehäuse aus Edelstahl

Deckel und Sockel Kunststoff

Antihafbeschichteter Innentopf

Inhalt: 1,8 Liter

Anschlusswert: 700 W / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 216 mm, Höhe 275 mm

Inklusive: Messbecher + Reislöffel + Sieb

Gewicht: 2,7 kg

GTIN 4015613537016

Art.-Nr. 150524

Euro 45,-



Reiskocher 8L für 25 - 40 Personen

Gehäuse aus Edelstahl, extra große Griffe

Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig

mit Rundum-Warmhaltefunktion

Silikonmatte als Anbrennschutz

Inhalt: 8 Liter

Anschlusswert: 1,95 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: Ø 320 mm, Höhe 350 mm

Inklusive: Messbecher + Reislöffel + Rührlöffel

Gewicht: 11 kg

GTIN 4015613405698

Art.-Nr. A150513

Euro 198,-



Reiskocher 12L für 40 - 60 Personen

Reiskocher im XXL-Format

Gehäuse aus Edelstahl

Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig

Silikonmatte als Anbrennschutz

Inhalt: 12 Liter

Anschlusswert: 2,85 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: Ø 465 mm, Höhe 400 mm

Inklusive: Messbecher + Reislöffel + Rührlöffel

Gewicht: 15,6 kg

GTIN 4015613666396

Art.-Nr. 150529

Euro 319,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Reiswärmer mit Ringwärme

Gehäuse aus Edelstahl, extra große Griffe
 Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig
 Rundum-Warmhaltefunktion
 Volumen: 8,5 kg Reis - gekocht
 Anschlusswert: 110 W / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 395 mm, Höhe 372 mm
 Gewicht: 7,9 kg
 Inklusive Reislöffel + Rührlöffel
 GTIN 4015613396286

Art.-Nr. A150512

Euro 185,-



Nudelkocher "SNACK"

Edelstahl
 Beckenmaß: B 240 x T 300 x H 200 mm
 Beckeninhalt: 7 Liter
 Temperaturbereich bis 110 °C
 Anschlusswert: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 305 x T 410 x H 315 mm
 Inklusive 1 Korb, 210 x 235 x 100 mm
 Gewicht: 6,75 kg
 GTIN 4015613584171

Art.-Nr. 132260

Euro 389,-

Ersatzkorb für Nudelkocher "SNACK", 7L, klein

Korbmaß: B 100 x T 138 x H 135 mm
 Gewicht: 0,29 kg
 GTIN 4015613584225

Art.-Nr. 132261

Euro 39,-

Ersatzkorb für Nudelkocher "SNACK", 7L, groß

Korbmaß: B 210 x T 235 x H 100 mm
 Gewicht: 0,69 kg
 GTIN 4015613585666

Art.-Nr. 132262

Euro 89,-



Pasta-Station

Teigwaren portionsweise frisch zubereiten

CNS 18/10
 4 Körbe, Inhalt: je 1 Liter
 Kochzeit je Korb über ein akustisches Signal einstellbar
 Beckeninhalt: 8 Liter
 Festwasseranschluss R1/2"
 Wasserzulauf über Wahlschalter
 Füße höhenverstellbar, 15 mm
 Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 520 x T 340 x H 600 mm
 Inklusive 4 Körbe
 Gewicht: 24 kg
 GTIN 4015613458311

Art.-Nr. 132250

Euro 1.629,-



Ersatzkorb für Pasta-Station, 1L

Korbmaß: B 65 x T 185 x H 130 mm
 Gewicht: 0,41 kg
 GTIN 4015613658889

Art.-Nr. 158613

Euro 39,-





Wer kennt sie nicht?

Die Paella, das spanische Nationalgericht - ein kulinarisches Kunstwerk, dessen Farbenpracht allein schon Auge und Gaumen anspricht.

Mit unserer Paella Serie bringen Sie ein Stück spanische Tradition auf den Tisch. Doch nicht nur der spanische Klassiker lässt sich darin zubereiten: Ob Pfannengyros, Puten-geschnetztes oder Bratkartoffeln - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Die Paella wird traditionell in einer großen runden Pfanne aus poliertem Stahl zubereitet. Eine solche sogenannte "paellera" mit speziellem Boden und hohem Rand sorgt für eine große Garfläche, die durch den passenden Ringbrenner (für Propangas) ideal ergänzt wird. Die Pfannen, in verschiedenen Größen verfügbar, sind vielseitig einsetzbar und für alle Herdtypen

inklusive Induktion geeignet. Selbst auf offenen Flammen sind sie zu verwenden. Seien Sie kreativ: Zahlreiche Gerichte, wie geschmorte Champignons, Chili con carne oder Pfundfleisch gelingen in der Stahlpfanne bestens. Die Paella-Pfanne ist die ideale Ergänzung für alle Grillsysteme. Die Komponenten sind optimal aufeinander abgestimmt. Der leistungsstarke Ringbrenner ist mit zwei oder drei Heizkreisen erhältlich, und kann mit dem Universal-Dreibein komplettiert werden.

Dank der hitzebeständigen, stabilen Griffe lassen sich die Gerichte direkt in der Pfanne von der Feuerstelle frisch auf den Tisch servieren.



Bartscher Paella Serie
nur für Außeneinsatz geeignet

- ✓ Beste Brat- und Kocheigenschaften
- ✓ Hitzebeständige Griffe
- ✓ Vielseitiger Einsatz in verschiedenen Größen
- ✓ Leistungsfähige Gas-Brenner



Paella Pfannen Material: polierter Stahl

Ø (cm)	kg	Art.-Nr.	Euro	
34	0,76	A153034	9,-	GTIN 4015613408361
38	1,18	A153038	11,-	GTIN 4015613408378
43	1,47	A153043	13,-	GTIN 4015613408385
46	1,92	A153046	15,50	GTIN 4015613408392
55	3,27	A153055	22,50	GTIN 4015613408408
60	4,00	A153060	27,-	GTIN 4015613408415
65	5,03	A153065	37,-	GTIN 4015613408422
70	6,68	A153070	53,-	GTIN 4015613408439
80	11,40	A153080	72,-	GTIN 4015613408446
90	15,44	A153090	95,-	GTIN 4015613408453

Beachten Sie unbedingt unsere Pflegehinweise für Pfannen aus poliertem Stahl.



Paella Gas-Brenner, 2 Heizkreise für 3 bis ca. 25 Personen

Brenner Ø 40 cm, 2 Heizkreise separat regelbar
für Pfannen bis max. Ø 60 cm

Anschlusswert: 9,94 kW (für Flüssiggas)

Gewicht: 1,97 kg

GTIN 4015613408491

Art.-Nr. A153140

Euro 69,-



Paella Gas-Brenner, 3 Heizkreise für 3 bis ca. 60 Personen

Brenner Ø 65 cm, 3 Heizkreise separat regelbar
für alle Pfannengrößen geeignet

Anschlusswert: 17,0 kW (für Flüssiggas)

Gewicht: 4,74 kg

GTIN 4015613408484

Art.-Nr. A153160

Euro 149,-

Gas-Anschluss-Set, gewerblich

für Paella Gas-Brenner
verwendbar für Außenbereich

Gewicht: 1,5 kg

GTIN 4015613419015

Art.-Nr. 825152

Euro 71,-



Paella-Brenner Universal Dreibein für Paella Gas-Brenner A153140 (Ø 40 cm), A153160 (Ø 60 cm)

Material: verzinkter Stahl

Höhe: 64,5 cm

Gewicht: 2,2 kg

GTIN 4015613408460

Art.-Nr. A153141

Euro 34,-



Ø 32 cm



Multipfanne "MINI"*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 32 cm / innen 28 cm
 Gesamthöhe: ca. 15,5 cm
 Innenpfannenhöhe: 3 cm / ca. 2 Liter
 Anschlusswert: 1,3 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 2,05 kg
 Inklusive Glasdeckel
 GTIN 4015613419671
Art.-Nr. A150117G
Euro 25,-

Ø 41 cm



Multipfanne*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 41 cm / innen 38 cm
 Gesamthöhe: 16,5 cm
 Innenpfannenhöhe: 4 cm / ca. 4 Liter
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 3,25 kg
 Inklusive Glasdeckel und
Pfannenwender
 GTIN 4015613418629
Art.-Nr. A150114G
Euro 37,-

Ø 41 cm
EXTRA TIEF
 Innenhöhe ca. 8 cm



Multipfanne "GRANDE"*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 41 cm / innen 38 cm
 Gesamthöhe: 20 cm
 Innenpfannenhöhe: 8 cm / ca. 8 Liter
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 3,65 kg
 Inklusive Glasdeckel
 GTIN 4015613419688
Art.-Nr. A150118G
Euro 43,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Multipfanne*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 55 cm / innen 51,5 cm
 Gesamthöhe: 18 cm
 Innenpfannenhöhe: 5,0 cm / ca. 10 Liter
 Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 4,75 kg
 Inklusive Edelstahldeckel mit Glasfenster
 GTIN 4015613363752
Art.-Nr. A150155
Euro 83,-



Ø 55 cm

Multipfanne "40x30"*

Antihafbeschichtung
 Innenmaße: B 370 x T 285 x H 80 mm, Inhalt: ca. 7,5 Liter
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 490 x T 310 x H 195 mm
 Gewicht: 3,2 kg
 Inklusive Glasdeckel
 GTIN 4015613505169
Art.-Nr. 150340
Euro 43,-



EXTRA TIEF
 Innenhöhe 8 cm

Multipfanne "40x30"Plus*

Robuste Multipfanne mit Pfannenboden aus CNS 18/10.
 CNS 18/10
 Innen: CNS 18/10,
 Maße: B 395 x T 275 x H 58 mm, Inhalt: 4 Liter
 Stufenlose Temperaturregelung: 90 °C bis 210 °C
 Anschlusswert: 2,1 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 630 x T 315 x H 65 mm
 Gewicht: 5,6 kg
 Inklusive Glasdeckel
 GTIN 4015613654492
Art.-Nr. 150342
Euro 119,-



CNS 18/10

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Kontaktgrills

- ✓ Robuste Geräte aus CNS
- ✓ Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung
- ✓ Thermostat regelbar von 50 °C bis 300 °C
- ✓ Aufheizkontrollleuchte
- ✓ Kontrollleuchte EIN/AUS
- ✓ Fettauffangschale
- ✓ Inklusive Reinigungsbürste



Kontaktgrill

Obere Grillplatte: B 214 x T 214 mm
 Untere Grillplatte: B 220 x T 235 mm
 Maße: B 290 x T 370 x H 200 mm
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 14 kg

Grillplatten gerillt

GTIN 4015613385617
Art.-Nr. A150670
Euro 239,-

Grillplatten glatt

GTIN 4015613391380
Art.-Nr. A150669
Euro 239,-

Grillplatte oben gerillt, unten glatt

GTIN 4015613391656
Art.-Nr. A150668
Euro 239,-



Doppel-Kontaktgrill

Obere Grillplatten je: B 215 x T 215 mm
 Untere Grillplatte: B 470 x T 230 mm
 2 getrennte Thermostate
 Anschlusswert: 3,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 570 x T 370 x H 200 mm
 Gewicht: 26 kg

Grillplatten gerillt

GTIN 4015613385624
Art.-Nr. A150671
Euro 435,-

Grillplatten glatt

GTIN 4015613391397
Art.-Nr. A150672
Euro 435,-

Grillplatten oben gerillt, unten glatt

GTIN 4015613391403
Art.-Nr. A150673
Euro 435,-



Kochpergament 1/2 GN

Maße Kochpergament: B 330 x T 270 mm

Bestellmengeneinheit:

Karton mit 12 Papier-Spendern à 100 Bögen

Gewicht: 4,38 kg
 GTIN 4015613587110
Art.-Nr. 150678
Euro 69,-



Ideal für die Snackzubereitung.
Zum Erwärmen von Fladenbrot, Pitabrot etc.
bis zum Grillen sind die Kontaktgrills vielseitig
einsetzbar.

Kontaktgrill "Panini" große Grillfläche

Obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
Untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 410 x T 370 x H 200 mm
Gewicht: 19 kg

Grillplatten gerillt

GTIN 4015613415000
| Art.-Nr. A150674
| Euro 285,-

Grillplatten glatt

GTIN 4015613606750
| Art.-Nr. A150679
| Euro 285,-

Grillplatte oben gerillt, unten glatt

GTIN 4015613486833
| Art.-Nr. A150676
| Euro 285,-



Kontaktgrill VP3000

Schonendes Grillen und Erwärmen von druckempfindlichen Speisen,
wie z. B. Fladenbrot.
Die obere Grillplatte ist in der Höhe variabel regulierbar.

Kontaktgrill VP3000

Edelstahl
Grillplatten aus Gusseisen, gerillt, B 330 x T 300 mm
Thermostat regelbar von 100 °C bis 300 °C
Anschlag der oberen Platte regulierbar,
für unterschiedliche Höhen der Speisen
Aufheizkontrollleuchte
Kontrollleuchte EIN/AUS
Fettauffangschale
Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 380 x T 470 x H 240/550 mm
Gewicht: 24,55 kg
GTIN 4015613661698
| Art.-Nr. A150685
| Euro 489,-





Kontaktgrill CS1600

Geschmacks- und geruchsneutrales Garen, eine kurze Aufheizzeit sowie eine einfache Reinigung - überzeugende Argumente, die für den Kontaktgrill mit Schott-Ceran-Grillplatten stehen.

CNS 18/10

Grillplatten aus Schott-Ceran, glatt, B 250 x T 250 mm

Thermostat regelbar von 50 °C bis 300 °C

Aufheizkontrollleuchte

Kontrollleuchte EIN/AUS

Fettauffangschale

Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 385 x T 495 x H 165/565 mm

Gewicht: 12,45 kg

GTIN 4015613615738

Art.-Nr. A150683

Euro 579,-



Ceran-Grillplatten

Für eine gesunde und schonende Zubereitung von Fisch, Fleisch oder Gemüse mit nur geringem Zusatz von Fett. Die Speisen werden direkt auf der Kochfläche zubereitet - ideal für den Front-Cooking-Bereich.



Ceran-Grillplatte GP1200*

Gehäuse: Edelstahl mit seitlichen Griffen

Kochfläche Schott Ceran-Glas: B 385 x T 285 mm

Heizfläche: B 310 x T 190 mm

Abgesenkte Kochfläche mit Fettauffangschale

für eine einfache Reinigung

Temperatureinstellung: stufenlos regelbar über Knebelbedienung

Temperaturbereich: 50 °C bis max. 250 °C

Elektronischer Überhitzungsschutz

Anschlusswert: 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz

Maße: B 640 x T 365 x H 63 mm

Inklusive Ceran-Schaber

Kochfläche, glatt

Gewicht: 4,1 kg

GTIN 4015613534817

Art.-Nr. 104905

Euro 159,-

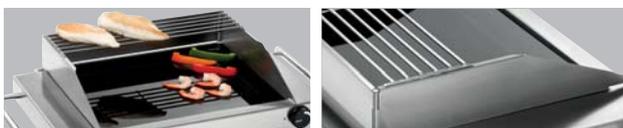
Kochfläche, gerillt

Gewicht: 4,3 kg

GTIN 4015613638645

Art.-Nr. 104902

Euro 179,-



Spritzschutz GP1200

Spritzschutz passend zu den Bartscher Ceran-Grillplatten GP1200. Die fertig montierten Seitenteile einfach auseinander klappen und den Spritzschutz auf die Ceran-Grillplatte setzen.

Der zusätzlich mitgelieferte Ablagerost kann zum Warmhalten von fertigem Gargut genutzt werden.

Edelstahl

Maße: B 385 x T 330 x H 73 mm

Inklusive Ablagerost, Maße: B 380 x T 118 mm

Gewicht: 0,7 kg

GTIN 4015613607702

Art.-Nr. 104010

Euro 29,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Ceran-Grillplatte GP2511GN*

Multitasking: Grillen und Warmhalten gleichzeitig mit nur einem Gerät.
Vollflächiges Grillen auf 1/1 GN oder Grillen auf 2/3 GN kombiniert mit der schonenden Warmhaltefunktion auf 1/3 GN.

Gehäuse: Edelstahl mit seitlichen Griffen

Kochfläche: B 500 x T 260 mm (auch für 1/1 GN-Behälter geeignet)

Schott Ceran-Fläche: B 530 x T 330 mm

Fettauffangschale, abnehmbar für eine einfache Reinigung

Temperatureinstellung: stufenlos regelbar über Knebelbedienung

Temperaturbereich:

- Grillen von 80 °C bis max. 300 °C

- Warmhalten bei 100 °C

(direkt auf der Kochfläche oder im GN-Behälter)

Nutzungsmöglichkeiten:

- Grillen auf 1/1 GN

- Grillen auf 2/3 GN + Warmhalten auf 1/3 GN

Elektronischer Überhitzungsschutz

Anschlusswert: 2,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Maße: B 600 x T 415 x H 86 mm

Gewicht: 7,95 kg

GTIN 4015613649788

Art.-Nr. 104919

Euro 398,-



Ceran-Grillplatte GP2500

Gehäuse: Chromnickelstahl 18/10

Kochfläche: Glas B 395 x T 535 mm

Heizfläche: B 290 x T 450 mm

3-seitig umlaufender Spritzschutz

Fettauffangschale für eine einfache Reinigung

Temperatureinstellung: regelbar über 5 Leistungsstufen

Temperaturbereich: 50 °C bis max. 300 °C

Elektronischer Überhitzungsschutz

Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 420 x T 605 x H 175 mm

Gewicht: 10,1 kg

GTIN 4015613545042

Art.-Nr. 370030

Euro 689,-



Multibräter 300

Edelstahl

Bratfläche Stahl: B 325 x T 535 mm,

Spritzschutz umlaufend verschweiß, Höhe 60 mm

Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C

Ablasshahn mit Bajonettverschluss

Aufheizkontrollleuchte

Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50-60 Hz

Maße: B 330 x T 580 x H 330 mm

Inklusive Verschlussstopfen

Gewicht: 23,8 kg

GTIN 4015613653488

Art.-Nr. 370205

Euro 698,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Elektro Griddleplatte GDP 320E, glatt

CNS 18/10
Griddleplatte Druckguss, glatt, Maße: B 320 x T 480 mm
Thermostat für konstante Betriebstemperatur zwischen 50 °C und 300 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
Sicherheitsthermostat
4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 325 x T 540 x H 295 mm
Gewicht: 22 kg
Inklusive Reinigungsschaber
GTIN 4015613370545
Art.-Nr. A370031
Euro 398,-



Elektro Griddleplatte GDP 320E, gerillt

CNS 18/10
Griddleplatte Druckguss, gerillt, Maße: B 320 x T 480 mm
Thermostat für konstante Betriebstemperatur zwischen 50 °C und 300 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
Sicherheitsthermostat
4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 325 x T 540 x H 295 mm
Gewicht: 21,15 kg
Inklusive Reinigungsschaber
GTIN 4015613610894
Art.-Nr. 370035
Euro 469,-



✓ Mit diesem Grillaufsatz wird Ihre Griddleplatte zum Kontaktgrill

Grillaufsatz für Elektro Griddleplatten

Material: Edelstahl
Grillfläche, glatt: Antihft-Folie, austauschbar
Temperaturbereich: 50 °C bis 220 °C
Gesamthöhe mit Griddleplatte: 490 mm, geöffnet 810 mm
Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 325 x T 480 x H 665 mm
Gewicht: 18 kg
GTIN 4015613633282
Art.-Nr. 370100
Euro 575,-

Antihft-Folie

GTIN 4015613639802
Art.-Nr. 370101
Euro 33,-



Gas Griddleplatte GDP 320G, glatt

CNS 18/10
Griddleplatte Druckguss, glatt, Maße: B 320 x T 480 mm
4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
Anschlusswert: Gas 4 kW
Maße: B 325 x T 600 x H 310 mm
Gewicht: 24 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Eingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen sind beigelegt
GTIN 4015613390932
Art.-Nr. A3700331
Euro 498,-



Elektro Griddleplatte GDP 650E, glatt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, glatt, Maße: B 650 x T 480 mm,
 Griddleflächen getrennt schaltbar
 Thermostat für konstante Betriebstemperatur
 zwischen 50 °C und 300 °C
 Aufheiz-Kontrollleuchte
 Sicherheitsthermostat
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: 6 kW / 400 V 50 Hz
 Maße: B 660 x T 540 x H 295 mm
 Gewicht: 41 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
 GTIN 4015613370552

Art.-Nr. A370032
Euro 615,-



Elektro Griddleplatte GDP 650E, glatt/gerillt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, 1/2 gerillt, 1/2 glatt,
 Maße: B 650 x T 480 mm, Griddleflächen getrennt schaltbar
 Thermostat für konstante Betriebstemperatur
 zwischen 50 °C und 300 °C
 Aufheiz-Kontrollleuchte
 Sicherheitsthermostat
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V 50 Hz
 Maße: B 660 x T 540 x H 295 mm
 Gewicht: 40 kg
 Inklusive 2 Reinigungsschaber
 GTIN 4015613610931

Art.-Nr. 370036
Euro 719,-



Gas Griddleplatte GDP 650G, glatt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, glatt, Maße: B 650 x T 480 mm,
 Griddleflächen getrennt schaltbar
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: Gas 8 kW
 Maße: B 660 x T 600 x H 310 mm
 Gewicht: 44,55 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
 Eingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen sind beigelegt
 GTIN 4015613390949

Art.-Nr. A3700341
Euro 835,-





Kochstation KST3150

Für einen professionellen Auftritt im Front-Cooking-Bereich: Mobile Kochstation mit integrierter Lüftung im ansprechenden, robusten Design. Die Kochstation verfügt über 3 separat schaltbare Einstellnischen für einen bedarfsgerechten Einsatz von Auftischgeräten mit einem 230 Volt-Anschluss.

Somit können Induktionsherde, Ceranherde oder auch Induktionstischwoks äußerst flexibel genutzt werden.



Lieferung ohne Elektrogeräte, Wokpfanne

Kochstation KST3150

CNS 18/10

Glasaufsatz als Hustenschutz/Spritzschutz

3 Einstellnischen für 230-Volt-Geräte, je: B 380 x T 525 mm, jeweils mit separater Steckdose und Sicherung

Ablagefach unterhalb der Einstellnischen, B 1209 x T 597 x H 244 mm

4 GN-Behälter 1/9 GN, 100 mm tief für Öle, Soßen oder Kochbesteck

Integrierte Lüftung mit Labyrinth-Filter aus Edelstahl, in 4 Stufen schaltbar Ein-/Ausschalter

LED-Beleuchtung mit Ein-/Ausschalter

4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern

Anschlusswert: 15,23 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Maße: B 1500 x T 755 x H 1260 mm

Inklusive: 1 Podest, Maße: B 370 x T 510 x H 100 mm

Gewicht: 159,4 kg

GTIN 4015613635163

Art.-Nr. 107270

Euro 7.598,-



Podest KST3150

Für ein angenehmes Kochen bei gleichmäßiger Arbeitshöhe mit unterschiedlichen Geräten in der Kochstation KST3150.

CNS 18/10

Maße: B 370 x T 510 x H 100 mm

Gewicht: 1,5 kg

GTIN 4015613664866

Art.-Nr. 107271

Euro 139,-



Die folgenden Bartscher-Geräte können in der Kochstation eingesetzt werden.

Ohne Podest:

Induktionstischwoks: 105840, A105935¹, A105936¹

Mit Podest:

Cerankocher: 104904, 104906¹

Induktionskocher: 105932, 105932S, 105843, 105843S, 105837, A105942, A105954, A105946¹, A105948¹

Induktionstischwok: 105983

¹Geräte-Einsatz nach Entnahme des Trennsteges möglich



SCHNELL, SICHER UND KOMFORTABEL KOCHEN MIT INDUKTION

Induktion funktioniert über magnetische Wärme, die direkt im Topfboden entsteht.

Unter der Glaskeramikoberfläche eines Induktionskochfeldes befindet sich eine Induktionsspule. Wird diese eingeschaltet, entsteht ein Magnetfeld, das den Topfboden erhitzt.

Im Gegensatz zu anderen Herdarten wird hierbei nur der Topf oder die Pfanne heiß, der Herd selbst bleibt kalt.

Zum Kochen auf Induktionsfeldern wird Kochgeschirr mit einem Boden aus magnetischem Metall benötigt.

MEHR ZEITERSPARNIS

Ankochzeit von 2 Liter Wasser von 15 °C auf 90 °C*:

Glaskeramik-Kochfeld ca. 10 Min.*

Gas-Kochzone ca. 7 Min.*

Induktions-Kochfeld ca. 3-4 Min.*

* Die Werte sind Circa-Angaben und sind von Topf-/Pfanneneigenschaften sowie Umgebungstemperatur abhängig.

Induktionskocher IK 3341*

Optimale Energieverteilung durch Leistungs-Zuschaltung

3 Platten - getrennt schaltbar

Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff

Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige

Digitale Zeitschaltuhr

Zeiteinstellung bis 180 Minuten, mit 1 Minuten Intervall

1 Kochstelle rechts: 1400 W, 10 Leistungsstufen

2 Kochstellen links: insgesamt 2000 W

- die vordere Kochstelle ist allein nutzbar mit

bis zu 2000 W / 10 Leistungsstufen

- bei Nutzung beider Kochstellen wird die Energie je nach

Einstellung verteilt, hinten maximal: 1000 W / 5 Leistungsstufen

10-stufige Temperatureinstellung

Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C, mit 20 °C Intervallen

Anschlusswert: 3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Elektronischer Überhitzungsschutz

Maße: B 510 x T 485 x H 65 mm

Gewicht: 6,55 kg

GTIN 4015613652207

Art.-Nr. 105940

Euro 398,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionskocher IK 20*

Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff
 Timer, Digitalanzeige
 10 Leistungsstufen (1100 - 2000 W)
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 285 x T 340 x H 64 mm
 Gewicht: 2,5 kg
 GTIN 4015613504834
Art.-Nr. 105820
Euro 68,-



Induktionskocher IK 20TC*

Einfachste Bedienung für ein effizientes Arbeiten
- Einstellung von Zeit, Leistung und Temperatur
über die Slide-Funktion.

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
 Timer
 Topferkennung
 8 Leistungsstufen (500 - 2000 W)
 8-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 330 x T 400 x H 63 mm
 Gewicht: 3,4 kg
 GTIN 4015613633381
Art.-Nr. 105848
Euro 139,-



Induktionskocher IK 30S-EB*

Einbaufähiges, platzsparendes Induktionskochfeld
mit hintereinander liegenden Kochstellen und
einer durchgehenden Schott-Ceran-Oberfläche.

Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Kunststoff
 2 Kochstellen, getrennt schaltbar
 Touch-Control-Bedienung mit Digitalanzeige
 Sperrtaste (Kindersicherung)
 Digitale Zeitschaltuhr
 8 Leistungsstufen
 - Gesamtleistung: 3000 W
 - Leistung der Kochstellen im Einzelbetrieb:
 vorn 1300 W / hinten 1800 W
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 290 x T 510 x H 83 mm
 Gewicht: 4,5 kg
 GTIN 4015613607061
Art.-Nr. 105936S
Euro 198,-



Induktionskocher IK 30S-EB

- ✓ Einbaufähiges, platzsparendes Induktionskochfeld
- ✓ Auch als Auftischgerät nutzbar

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionskocher IK 35dp*

2 Platten - getrennt schaltbar
 Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Kunststoff
 Digitalanzeige
 Digitale Zeitschaltuhr
 Zeiteinstellung bis 180 Minuten, mit 5 Minuten Intervallen
 10 Leistungsstufen (500 - 2000 W / 600 - 1500 W)
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C, mit 20 °C Intervallen
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 605 x T 360 x H 60 mm
 Gewicht: 5,9 kg
 GTIN 4015613504988
Art.-Nr. 105836S
Euro 198,-



1 x 2000 W
 1 x 1500 W

Induktionskocher IK 30TC*

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
 Timer
 10 Leistungsstufen (400 - 3000 W)
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 330 x T 415 x H 100 mm
 Gewicht: 5 kg
 GTIN 4015613529080
Art.-Nr. 105932
Euro 215,-

Induktionskocher IK 30TCS*

Ausführung wie Modell
 IK 30TC, jedoch
Kochfläche Schott Ceran
 Gewicht: 7,1 kg
 GTIN 4015613529097
Art.-Nr. 105932S
Euro 245,-



Induktionskocher IK 35TC*

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
 Timer
 10 Leistungsstufen (500 - 3500 W)
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 340 x T 445 x H 117 mm
 Gewicht: 7,45 kg
 GTIN 4015613633329
Art.-Nr. 105843
Euro 229,-

Induktionskocher IK 35TCS*

Ausführung wie Modell
 IK 35TC, jedoch
Kochfläche Schott Ceran
 Gewicht: 7,5 kg
 GTIN 4015613638300
Art.-Nr. 105843S
Euro 259,-



Induktionskocher IK 35SK*

Temperatureinstellung über Knebelbedienung
 Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl
 Digitale Temperaturanzeige auf dem Ceranfeld
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 340 x T 445 x H 115 mm
 Gewicht: 7,2 kg
 GTIN 4015613520643
Art.-Nr. 105837
Euro 249,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktions-Servierwagen IKTS 35

flexibel einsetzbar als zusätzliche Kochstelle im Innenbereich. Die mobile Lösung für Catering, Buffets oder die Speisenzubereitung direkt beim Gast.
Maße: B 920 x T 600 x H 940 mm
Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
Bausatz (flache Transportverpackung), einfache Montage

Servier-/Transportwagen

Chromnickelstahl
3 Borde: ca. B 830 x T 510 mm
2 Borde als Ablage nutzbar:
Tragfähigkeit: je 50 kg, Nutzhöhe: 275 mm
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
4 Radpuffer, Kunststoff
Bausatz, einfache Montage

Einlegeplatte

zur Nutzung des oberen Bordes als Ablage
Edelstahl, B 600 x T 338 mm, Tragfähigkeit 50 kg

Induktionskocher*

auch separat als Auftischgerät nutzbar
2 Platten - getrennt schaltbar
Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff
Digitalanzeige
Digitale Zeitschaltuhr
Zeiteinstellung bis 180 Minuten
6 Leistungsstufen (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C, mit 20 °C Intervallen
Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Elektronischer Überhitzungsschutz
Maße: B 600 x T 337 x H 70 mm

Gewicht: 15 kg
GTIN 4015613616339
Art.-Nr. 105841
Euro 415,-



- ✓ Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
- ✓ Induktionskocher auch separat als Auftischgerät nutzbar
- ✓ Einlegeplatte: zur Nutzung des oberen Bordes als Ablage, Tragfähigkeit: 50 kg



Induktionskocher IK 235Z

Schneller und effizienter - Leistungs-Zuschaltung der vorderen Kochstelle auf bis zu 5000 W.

2 Platten - getrennt schaltbar
Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
Digitalanzeige auf dem Glasfeld
Leistungsregulierung über Knebelbedienung
10 Leistungsstufen (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)
+ 1 weitere Leistungsstufe (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)
Gesamtanschlusswert: 7,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC (Lieferung ohne Stecker)
Elektronischer Überhitzungsschutz
Maße: B 405 x T 700 x H 138 mm
Gewicht: 15 kg
GTIN 4015613548647
Art.-Nr. 105838
Euro 1.049,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionstischherde mit einer Kochstelle

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
Maße: B 340 x T 420 x H 100 mm
Gewicht: 7,5 kg

mit 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 230 mm
GTIN 4015613370156

Art.-Nr. A105942

Euro 1.279,-

mit 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 230 mm
GTIN 4015613432564

Art.-Nr. A105954

Euro 1.489,-



Wokaufsatz

Material: Edelstahl
Wokeinsatz: Ø 300 mm
Maße: B 340 x T 340 x H 60 mm
Gewicht: 1,4 kg
GTIN 4015613370170

Art.-Nr. A105947

Euro 198,-



Induktionstischherde mit einer Kochstelle

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceranfläche: B 350 x T 350 mm
Maße: B 400 x T 455 x H 120 mm

mit 3 kW / 230 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 230 mm
Gewicht: 8,6 kg
GTIN 4015613370187

Art.-Nr. A105946

Euro 1.798,-

mit 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 10,6 kg
GTIN 4015613370194

Art.-Nr. A105948

Euro 2.389,-

mit 5 kW / 400 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 11,3 kg
GTIN 4015613370200

Art.-Nr. A105949

Euro 2.589,-



Wokaufsatz

Material: Edelstahl
Wokeinsatz: Ø 300 mm
Maße: B 400 x T 400 x H 60 mm
Gewicht: 1,4 kg
GTIN 4015613371306

Art.-Nr. A105959

Euro 198,-





Induktionstischwok IW 35*

Gehäuse Edelstahl
 Kochmulde Glas, Ø 294 mm
 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
 Timer
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 340 x T 440 x H 125 mm
 Gewicht: 6,9 kg
 GTIN 4015613537825
Art.-Nr. 105983
Euro 312,-

Wokpfanne passend zum Induktionstischwok IW 35

Edelstahl
 Kaltgriffe - Stiel und Gegengriff
 Inhalt: 6 Liter
 Maße: Ø 360 mm, Höhe 110 mm
 (Höhe inklusive Deckel 220 mm)
 Gewicht: 2,85 kg
 Inklusive Edelstahldeckel
 GTIN 4015613525075
Art.-Nr. 105981
Euro 109,-



Induktionstischwok-Set IW 35

bestehend aus:
Induktionstischwok IW 35*
+ Wokpfanne
 Gewicht: 9,75 kg
 GTIN 4015613527208
Art.-Nr. 105982
Euro 421,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionstischwok IW 35 PRO

Gehäuse Edelstahl
 Kochmulde Schott Ceran, Ø 300 mm
 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
 Digitale Zeitschaltuhr
 Zeiteinstellung 5 bis 120 Minuten
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 355 x T 439 x H 167 mm
 Gewicht: 7,5 kg
 GTIN 4015613586809
Art.-Nr. 105832
Euro 998,-

Wokpfanne passend zum Induktionstischwok IW 35 PRO

Edelstahl
 Kaltgriffe - Stiel und Gegengriff
 Inhalt: 5 Liter
 Maße: Ø 380 mm, Höhe 110 mm
 (Höhe inklusive Deckel 220 mm)
 Gewicht: 2,85 kg
 Inklusive Edelstahldeckel
 GTIN 4015613586793
Art.-Nr. 105831
Euro 98,-



Induktionstischwok-Set IW 35 PRO

bestehend aus:
Induktionstischwok IW 35 PRO
+ Wokpfanne
 Gewicht: 10,35 kg
 GTIN 4015613586816
Art.-Nr. 105833
Euro 1.079,-



✓ Leistungsstarke Produktionsgeräte

Induktionstischwok

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceran Cuvette: Ø 300 mm
Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 330 x T 380 x H 180 mm
Gewicht: 8,5 kg
GTIN 4015613468235
| Art.-Nr. 105840
| Euro 1.849,-



Induktionstischwok

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceran Cuvette: Ø 300 mm
Maße: B 400 x T 455 x H 180 mm

mit 3 kW / 230 V 50/60 Hz

Gewicht: 11,1 kg
GTIN 4015613370279
| Art.-Nr. A105935
| Euro 2.139,-

mit 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Gewicht: 11,8 kg
GTIN 4015613370286
| Art.-Nr. A105936
| Euro 2.609,-



Induktionstischwok

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceran Cuvette: Ø 300 mm
Maße: B 400 x T 455 x H 180 mm

mit 5 kW / 400 V 50/60 Hz

Gewicht: 14,5 kg
GTIN 4015613370293
| Art.-Nr. A105937
| Euro 3.398,-

mit 7 kW / 400 V 50/60 Hz

Gewicht: 14,8 kg
GTIN 4015613431178
| Art.-Nr. A105939
| Euro 3.549,-



Stahl-Wokpfanne, Ø 360 mm

Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613371313
| Art.-Nr. A105960
| Euro 125,-



Wokpfanne CNS 18/10, Ø 380 mm

Gewicht: 1,8 kg
GTIN 4015613371320
| Art.-Nr. A105961
| Euro 225,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
1 Spule Ø 210 mm
Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Maße: B 340 x T 420 x H 100 mm
Gewicht: 6,1 kg
GTIN 4015613390352

Art.-Nr. 104904
Euro 609,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceranfläche: B 350 x T 350 mm
1 Spule Ø 230 mm
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Maße: B 400 x T 455 x H 120 mm
Gewicht: 8 kg
GTIN 4015613432540

Art.-Nr. 104906
Euro 825,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceranfläche: B 650 x T 350 mm
2 Spulen Ø 230 mm à 3,0 kW
Gesamtanschlusswert: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 700 x T 455 x H 120 mm
Gewicht: 14,7 kg
GTIN 4015613432557

Art.-Nr. 104907
Euro 1.698,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse CNS 18/10
Schott Ceranfläche: B 350 x T 560 mm
2 Spulen Ø 230 mm à 3,0 kW
Gesamtanschlusswert: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Maße: B 400 x T 655 x H 120 mm
Gewicht: 13,8 kg
GTIN 4015613431161

Art.-Nr. 104913
Euro 1.698,-



Elektro-Kochplatte*

Edelstahl
 Ein-/Ausschalter
 Stufenlose Temperaturregelung
 Überhitzungsschutz
 1 Platte Ø 185 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 305 x T 245 x H 85 mm
 Gewicht: 2,1 kg
 GTIN 4015613653631
Art.-Nr. 150320
Euro 39,-



Elektro-Doppelkochplatte*

Edelstahl
 Ein/Aus-Schalter
 Stufenlose Temperaturregelung
 Überhitzungsschutz
 1 Platte Ø 155 mm, 1,0 kW
 1 Platte Ø 190 mm, 1,5 kW
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 535 x T 225 x H 90 mm
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613504117
Art.-Nr. 150310
Euro 49,-



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
 1 Platte Ø 220 mm, 2,0 kW
 Anschlusswert: 2 kW / 220-240 V 50/60 Hz 1 NAC
 Maße: B 375 x T 365 x H 185 mm
 Gewicht: 7,35 kg
 GTIN 4015613125954
Art.-Nr. 105321
Euro 649,-



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
 1 Platte Ø 220 mm, 2,6 kW
 1 Platte Ø 180 mm, 2,0 kW
 Anschlusswert: 4,6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Maße: B 350 x T 605 x H 175 mm
 Gewicht: 12,4 kg
 GTIN 4015613125978
Art.-Nr. 105323
Euro 835,-



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
 1 Platte Ø 220 mm, 2,6 kW
 1 Platte Ø 180 mm, 2,0 kW
 Anschlusswert: 4,6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Maße: B 615 x T 365 x H 175 mm
 Gewicht: 12,3 kg
 GTIN 4015613125961
Art.-Nr. 105322
Euro 835,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Transportabler Gaskocher*

Farbe: schwarz
 Maße: B 340 x T 280 x H 120 mm
 Leistung: 2,0 kW
 Gasverbrauch: 145 g/h, bei Maximaleinstellung
 Gas: Butan
 Gewicht: 1,6 kg
 GTIN 4015613336015

1 Stück pro Sendung
Art.-Nr. A150421
pro Stück Euro 21,50

6 Stück pro Sendung
Art.-Nr. A150421
pro Stück Euro 20,75

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Gaskartusche

Kartuschen-Inhalt: 227 g Butan
 28 Gaskartuschen im Karton
 (7 Sets - 4er Pack Gaskartuschen)
 Gewicht: 0,35 kg
 GTIN 4015613336046

Art.-Nr. A150425
Stück Euro 2,50

Bestellmengeneinheit:	Euro pro Stück	Euro pro Karton
1 Karton (28 Gaskartuschen) GTIN 4015613447438	2,50	70,-



Gaskochstelle

Für Propangas mit Zündsicherung
 Gestell aus Stahl, Brenner aus Gusseisen
 Brenner: 7,5 kW
 Maße: B 398 x T 570 x H 170 mm
 Gewicht: 5,95 kg
 GTIN 4015613467764

Art.-Nr. 1054503
Euro 165,-



Gas-Tischkocher GTK10

Für Propangas mit Zündsicherung
 CNS 18/10
 1 Brenner: 7,25 kW, manuelle Zündung
 Brenner thermoelektrisch gesichert
 Maße: B 400 x T 570 x H 160 mm
 Gewicht: 7,6 kg
 GTIN 4015613610832

Art.-Nr. 1058703
Euro 489,-



Gas-Tischkocher-Set GTKS20

Set bestehend aus 2 Tischkochern (Art.-Nr. 1058703) und einem Untergestell

CNS 18/10
 Maße: B 800 x T 570 x H 720 mm
 Gewicht: 32,9 kg
 Inklusive: Verbindungselement für Gaskocher
 GTIN 4015613610887

Art.-Nr. 1058753
Euro 1.075,-



Gas-Tischkocher

Für Propangas mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
Brenner: 6,5 kW
Maße: B 350 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 10,8 kg
GTIN 4015613467795
| Art.-Nr. 1059503
| Euro 779,-



2-Flammen Gas-Tischkocher

Für Propangas mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
2 Brenner: 1 x 4,5 kW / 1 x 6,5 kW
Anschlusswert: 11 kW
Maße: B 350 x T 660 x H 170 mm
Gewicht: 20,2 kg
GTIN 4015613467818
| Art.-Nr. 1057503
| Euro 1.149,-



2-Flammen Gas-Tischkocher

Für Propangas mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
2 Brenner: 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW
Anschlusswert: 11 kW
Maße: B 660 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 20,2 kg
GTIN 4015613467801
| Art.-Nr. 1058503
| Euro 1.149,-



Wokaufsatz für Gas-Tischkocher

Edelstahl 18/10
Maße: Ø 265 mm, Höhe 62 mm
Gewicht: 0,85 kg
GTIN 4015613467825
| Art.-Nr. 105999
| Euro 67,-





Gastronormpfanne 2/3, mit Griff für Induktion

Material: Aluguss - antihaftbeschichtet, Edelstahl-Griff
Inhalt: 5 Liter
Maße: B 355 x T 325 x H 100 mm (mit Griff)
Gewicht: 3,5 kg
GTIN 4015613505343
| Art.-Nr. 699230
| Euro 229,-



Gastronormpfanne 1/1, mit Griff für Induktion

Material: Aluguss - antihaftbeschichtet, Edelstahl-Griff
Inhalt: 7,5 Liter
Maße: B 530 x T 325 x H 100 mm (mit Griff)
Gewicht: 3,8 kg
GTIN 4015613505336
| Art.-Nr. 699110
| Euro 259,-



Wokpfanne CNS 18/10, mit flachem Boden

Inhalt: 4 Liter, Ø 390 mm
Gewicht: 1,8 kg
GTIN 4015613397351
| Art.-Nr. A105963
| Euro 219,-



Kochtopf 25L

Topf und Deckel Edelstahl
Hitzeisolierte Griffe
Geeignet für Induktion, Gas und Elektro
Inhalt: 25 Liter
Maße: Ø 430 mm, Höhe 275 mm (mit Deckel)
Gewicht: 6,1 kg
GTIN 4015613647746
| Art.-Nr. 100440
| Euro 105,-

✓ Geeignet für Induktion



Kochtopf 30L

Topf und Deckel Edelstahl
Hitzeisolierte Griffe
Geeignet für Induktion, Gas und Elektro
Inhalt: 30 Liter
Maße: Ø 430 mm, Höhe 325 mm (mit Deckel)
Gewicht: 6,35 kg
GTIN 4015613647753
| Art.-Nr. 100445
| Euro 119,-

9-teiliges Kochtopf-Set

- Material Chromnickelstahl
- Mit Schüttrand und Kaltgriffe
- Geeignet für Induktion, Gas und Elektro

4 Töpfe mit Deckel

- 2,0 Liter • Ø 16 cm • Höhe 10,0 cm
- 2,7 Liter • Ø 18 cm • Höhe 11,0 cm
- 5,1 Liter • Ø 24 cm • Höhe 11,5 cm
- 6,1 Liter • Ø 20 cm • Höhe 20,0 cm

1 Pfanne

- 2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

Gewicht: 6 kg

GTIN 4015613417158

Art.-Nr. A130442

Euro 115,-



✓ Geeignet für Induktion



Topfset - 4 Töpfe mit Deckel

- Material: Chromnickelstahl 18/10
- Mit Schüttrand und Kaltgriffe
- Geeignet für Induktion, Gas und Elektro

Volumen	Durchmesser	Höhe
8 Liter	Ø 24 cm	20,0 cm
9 Liter	Ø 26 cm	20,5 cm
13 Liter	Ø 28 cm	22,5 cm
15 Liter	Ø 30 cm	25,0 cm

Gewicht: 9 kg

GTIN 4015613403977

Art.-Nr. A130441

Euro 179,-





Wasserbad / Bain Marie mit Wasserablaufhahn

Chromnickelstahl
Größe 1/1 GN, 150 mm tief
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 340 x T 590 x H 240 mm
Gewicht: 7,5 kg
GTIN 4015613468969
Art.-Nr. 200240
Euro 152,-



Wasserbad / Bain Marie mit Wasserablaufhahn

Chromnickelstahl
Größe 1/1 GN, 200 mm tief
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 355 x T 550 x H 295 mm
Gewicht: 9,5 kg
GTIN 4015613379678
Art.-Nr. 200207
Euro 195,-



Wasserbad / Bain Marie

Chromnickelstahl
Größe 1/1 GN, 150 mm tief
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 338 x T 540 x H 248 mm
Gewicht: 8 kg
GTIN 4015613423647
Art.-Nr. 200230
Euro 139,-



Eiereinsatz 1/3 GN
siehe Katalogseite 241



Wasserbad / Bain Marie mit GN-Behältern 2 x 1/2 GN, 150 mm

Chromnickelstahl
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 338 x T 540 x H 248 mm
Lieferung inkl. 2 x 1/2 GN-Behälter und
Deckel mit Löffelaussparung
Gewicht: 10,3 kg
GTIN 4015613423654
Art.-Nr. 200233
Euro 169,-

Wasserbad / Bain Marie, wie vor jedoch mit GN-Behälter 3 x 1/3 GN und Deckel mit Löffelaussparung

Gewicht: 10,6 kg
GTIN 4015613423678
Art.-Nr. 200233
Euro 185,-



Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
1 Einsatztopf à 3,5 Liter
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 210 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 3,5 kg
GTIN 4015613520612
| Art.-Nr. 605035
| Euro 255,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
1 Einsatztopf à 6,5 Liter
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 255 x T 280 x H 320 mm
Gewicht: 4,5 kg
GTIN 4015613520629
| Art.-Nr. 605065
| Euro 272,-



Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
2 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,30 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 415 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 6,5 kg
GTIN 4015613520650
| Art.-Nr. 606035
| Euro 362,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
2 Einsatztöpfe à 6,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,40 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 505 x T 280 x H 320 mm
Gewicht: 7,9 kg
GTIN 4015613520636
| Art.-Nr. 606065
| Euro 405,-



Einsatztopf 3,5 Liter

GTIN 4015613520698
| Art.-Nr. 609035
| Euro 31,-

Deckel

GTIN 4015613520711
| Art.-Nr. 609135
| Euro 8,50

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
3 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 610 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 8,8 kg
GTIN 4015613520667
| Art.-Nr. 607035
| Euro 479,-



Einsatztopf 6,5 Liter

GTIN 4015613520704
| Art.-Nr. 609065
| Euro 35,-

Deckel

GTIN 4015613520728
| Art.-Nr. 609165
| Euro 10,50

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
4 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 415 x T 415 x H 320 mm
Gewicht: 10,7 kg
GTIN 4015613520674
| Art.-Nr. 608035
| Euro 549,-





Speisenausgabewagen 2 x 1/1 GN, 150 mm tief fahrbar, wasserbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig
mit Ablasshahn

Thermostat stufenlos regelbar, je Becken
von 0 °C bis 90 °C

Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe

Aufwärmkontrolllampe

4 Lenkrollen Ø 125 mm

(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)

Anschlagspuffer an den Rollen

Spiralanschlusskabel 3 m lang

Schutzart nach EN 60529: IPX4

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 650 x T 820 x H 855 mm

Gewicht: 35 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613505299

Art.-Nr. 200251

Euro 1.198,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Speisenausgabewagen 3 x 1/1 GN, 150 mm tief fahrbar, wasserbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig
mit Ablasshahn

Thermostat stufenlos regelbar, je Becken
von 0 °C bis 90 °C

Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe

Aufwärmkontrolllampe

4 Lenkrollen Ø 125 mm

(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)

Anschlagspuffer an den Rollen

Spiralanschlusskabel 3 m lang

Schutzart nach EN 60529: IPX4

Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 650 x T 1200 x H 855 mm

Gewicht: 43 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613505305

Art.-Nr. 200252

Euro 1.359,-





Speisenausgabewagen 2 x 1/1 GN, 200 mm tief fahrbar, trockenbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig

Thermostat stufenlos regelbar von 0 °C bis 90 °C

Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe

Aufwärmkontrolllampe

4 Lenkrollen Ø 125 mm

(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)

Anschlagspuffer an den Rollen

Spiralanschlusskabel 3 m lang

Schutzart nach EN 60529: IPX4

Anschlusswert: 1 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 650 x T 820 x H 855 mm

Gewicht: 32 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613505312

Art.-Nr. 200254

Euro 1.015,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Speisenausgabewagen 3 x 1/1 GN, 200 mm tief fahrbar, trockenbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig

Thermostat stufenlos regelbar, von 0 °C bis 90 °C

Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe

Aufwärmkontrolllampe

4 Lenkrollen Ø 125 mm

(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)

Anschlagspuffer an den Rollen

Spiralanschlusskabel 3 m lang

Schutzart nach EN 60529: IPX4

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 650 x T 1200 x H 855 mm

Gewicht: 41 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613505329

Art.-Nr. 200255

Euro 1.265,-





Warmhaltevitrienen

besonders geeignet für Backwaren

- ✓ Warmhaltevitrienen aus CNS
- ✓ Rundum-Verglasung aus Plexiglas
- ✓ Innentemperatur bis max. 50 °C
- ✓ Thermostatische Temperaturregelung
- ✓ Ein/Aus Schalter
- ✓ Inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- ✓ Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz

Warmhaltevitrine, 1 Ebene

Maße:
B 500 x T 400 x H 280 mm
Gewicht: 11 kg
GTIN 4015613443492
Art.-Nr. A203093
Euro 309,-

Warmhaltevitrine, 2 Ebenen

Maße:
B 500 x T 400 x H 415 mm
Gewicht: 13,9 kg
GTIN 4015613443485
Art.-Nr. A203094
Euro 409,-



Heiße Theken-Aufsatzvitrine 1/1 GN

CNS 18/10
Rundum-Verglasung aus Plexiglas
Innentemperatur bis max. 75 °C
Mit Hygrometer- und Thermometer-Anzeige
Ober- und Unterhitze
Ein/Aus Leuchtschalter
Inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung
Anschlusswert: 0,84 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 600 x T 400 x H 390 mm
Gewicht: 20 kg
GTIN 4015613423852
Art.-Nr. A203095
Euro 1.549,-



✓ Lieferung ohne FüÙe

Infrarot-Wärmebrücken 230 V 50/60 Hz 1 NAC

Universalfuß

Höhe 370 mm
Gewicht: 0,75 kg
GTIN 4015613452258
Art.-Nr. 114000
1 Paar Euro 72,-

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Art.-Nr.	Euro	GTIN
760 mm	0,65 kW	4 kg	114001	198,-	4015613451749
920 mm	0,80 kW	5 kg	114002	219,-	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	5 kg	114003	239,-	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	5 kg	114005	265,-	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	6 kg	114004	275,-	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	7 kg	114006	325,-	4015613466545



Infrarot Wärmebrücke 1/1 GN mit 2 Wärmelampen

Aluminium
Belüftete Aluminiumreflektoren
Ein-/Ausschalter
Kabellänge: 1,5 m
Maximale Temperatur: 70 °C
Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 510 x T 345 x H 550-700 mm, höhenverstellbar
Inklusive 1 GN-Behälter 1/1 GN aus Edelstahl, 65 mm tief und 2 Ersatz-Wärmelampen
Gewicht: 2,6 kg
GTIN 4015613532172
Art.-Nr. 114261
Euro 119,-



Infrarot Wärmebrücke 1/1 GN

CNS
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 330 x T 560 x H 500 mm
Inklusive GN-Behälter und Lochblech
Gewicht: 8,0 kg
GTIN 4015613432526
Art.-Nr. A114001
Euro 239,-

Infrarot-Wärmebrücke mit 2 Wärmelampen

Edelstahl
Hustenschutz aus Plexiglas
2 Infrarot-Wärmelampen, separat schaltbar über Ein-/Ausschalter
Warmhalteplatte: Oberfläche Glas-Keramik, in der Mitte geteilt
jeweils mit integrierter Heizung, separat regelbar
Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 738 x T 560 x H 560 mm
Gewicht: 13,7 kg
GTIN 4015613524511
Art.-Nr. 114260
Euro 419,-



Tranchierplatte mit 2 Wärmelampen

CNS 18/10
Anschlusswert: 0,95 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 850 x T 650 x H 800 mm
Gewicht: 19 kg
GTIN 4015613389684
Art.-Nr. A114245
Euro 709,-

Tranchierplatte mit 3 Wärmelampen

CNS 18/10
Anschlusswert: 1,35 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 1270 x T 650 x H 800 mm
Gewicht: 28 kg
GTIN 4015613389691
Art.-Nr. A114250
Euro 859,-





Rechaud 5

Material: Aluminium
 mit 5 Warmhalteplatten aus Aluminium
 Plattenmaß: 280 x 165 mm
 Anschlusswert: 850 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 380 x T 250 x H 320 mm
 Gewicht: 15,4 kg
 GTIN 4015613612553
Art.-Nr. 120803
Euro 519,-

Ersatzplatte Rechaud

Plattenmaß: B 280 x T 165 x H 10 mm
 Gewicht: 1,93 kg
 GTIN 4015613658100
Art.-Nr. 120806
Euro 68,-



Rechaud 8

Material: Aluminium
 mit 8 Warmhalteplatten aus Aluminium
 Plattenmaß: 280 x 165 mm
 Anschlusswert: 1250 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 380 x T 250 x H 447 mm
 Gewicht: 22,7 kg
 GTIN 4015613509815
Art.-Nr. 120802
Euro 735,-



Warmhalteplatte

Edelstahlplatte, matt gebürstet
 Warmhalteplatte B 600 x T 200 mm
 Aufheizzeit 10 Minuten
 Warmhaltefunktion 60 Minuten
 automatische Temperaturregelung max. bis ca. 100 °C
 Kontrolllampe, Überhitzungsschutz
 Anschlusswert: 800 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 660 x T 230 x H 60 mm
 abnehmbarer Kabelsatz
 Gewicht: 5 kg
 GTIN 4015613410616
Art.-Nr. A114355
Euro 52,-



Warmhalteplatte für 1/1 GN

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
 Ein/Aus-Schalter
 Oberflächentemperatur max. 95 °C
 stufenlose Temperaturregelung 30 °C bis 95 °C
 Kontrolllampe
 Anschlusswert 150 W / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 570 x T 305 x H 40 mm
 Gewicht: 3,45 kg
 GTIN 4015613416755

Art.-Nr. 114356

Euro 119,-



Warmhalteplatte für 2/1 GN

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
 Ein/Aus-Schalter
 Oberflächentemperatur max. 95 °C
 stufenlose Temperaturregelung 30 °C bis 95 °C
 Kontrolllampe
 Anschlusswert: 300 W / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 666 x T 550 x H 40 mm
 Gewicht: 6,1 kg
 GTIN 4015613416762

Art.-Nr. 114357

Euro 169,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 °C bis 95 °C
 Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 500 x T 375 x H 64 mm
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613504957

Art.-Nr. 114360

Euro 129,-



Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 °C bis 95 °C
 Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 900 x T 450 x H 64 mm
 Gewicht: 9,3 kg
 GTIN 4015613504964

Art.-Nr. 114361

Euro 179,-



Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 °C bis 95 °C
 Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 1000 x T 500 x H 64 mm
 Gewicht: 10,9 kg
 GTIN 4015613504971

Art.-Nr. 114362

Euro 222,-





Tellerspender, elektrisch beheizt

Edelstahl
 Temperatur: 30 °C bis 110 °C
 Fassungsvermögen: ca. 2 x 50 Teller, max. Ø 300 mm
 4 Lenkrollen Kunststoff, Ø 100 mm (2 mit Feststellern)
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 430 x T 800 x H 1025 mm
 Inklusive 2 Kunststoff-Deckel
 Gewicht: 43,6 kg
 GTIN 4015613437774
Art.-Nr. 103065
Euro 1.349,-



Wärmeschrank

Edelstahl, 1-türig
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 25 - 30 Teller, Ø 320 mm
 Thermostat 0 °C bis 85 °C
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 400 x T 400 x H 545 mm
 Gewicht: 24 kg
 GTIN 4015613405704
Art.-Nr. 103064
Euro 309,-

Wärmeschrank

Edelstahl, 1-türig
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 55 - 60 Teller, Ø 320 mm
 Thermostat 0 °C bis 85 °C
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 450 x T 450 x H 855 mm
 Gewicht: 33 kg
 GTIN 4015613398594
Art.-Nr. 103063
Euro 369,-



Wärmeschrank

Edelstahl, 2-türig
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 110 - 120 Teller, Ø 320 mm
 Thermostat 0 °C bis 85 °C
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: B 750 x T 450 x H 855 mm
 Gewicht: 49 kg
 GTIN 4015613398600
Art.-Nr. 103122
Euro 629,-





Tellerwärmer für 12 Teller*

Der Tellerwärmer erwärmt 12 Teller auf ca. 65 °C.
 Gehäuse aus verchromtem Stahl
 Anschlusswert: 300 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 310 x T 260 x H 105 mm
 Gewicht: 3,0 kg
 GTIN 4015613403779
Art.-Nr. A120812
Euro 52,-



Tellerwärmer für ca. 30-40 Teller

Tischgerät, zum Aufstellen auf einem Arbeitstisch oder direkt beim Buffet.
 Edelstahl, mit festem Zwischenboden
 1 Drehlastür, platzsparend nach innen laufend
 Fassungsvermögen: ca. 30 - 40 Teller, Ø 320 mm
 Temperatur thermostatisch regelbar von 30 °C bis 80 °C
 Anschlusswert: 600 W / 230 V 50 Hz
 Maße: innen Ø 330 mm, Höhe 440 mm
 außen Ø 460 mm, Höhe 575 mm
 Gewicht: 21,6 kg
 GTIN 4015613475592
Art.-Nr. 103069
Euro 585,-



Tassenwärmer für 48 Tassen

mit drehbarem Sockel für einfaches Entnehmen und Nachfüllen für Tassen bis max. Ø 90 mm
 Tassentemperatur ca. 30 °C bis 45 °C
 Anschlusswert: 200 W / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 350 mm, Höhe 405 mm
 4 Behälter für Teelöffel, abnehmbar - für eine einfache Reinigung
 Gewicht: 7 kg
 GTIN 4015613469218
Art.-Nr. 103067
Euro 359,-



Tassenwärmer für ca. 72 Tassen

... vorgewärmte Tassen für mehr Kaffee-Genuss.
 Edelstahl
 Platz für bis zu 72 Tassen
 Tassentemperatur bis ca. 60 °C
 Anschlusswert: 140 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 320 x T 360 x H 545 mm
 Ablagefläche B 250 x T 250 mm, zum Abstellen von Untertellern, Tassen, etc.
 Gewicht: 11,6 kg
 GTIN 4015613475585
Art.-Nr. 103068
Euro 392,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Hot-Dog-Gerät

Edelstahl
 Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
 Temperaturregler von ca. 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 295 mm, Höhe 415 mm
 Gewicht: 4,8 kg
 GTIN 4015613432601
Art.-Nr. A120407
Euro 219,-



Hot-Dog-Gerät

Edelstahl
 Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
 Temperaturregler von ca. 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 280 x T 280 x H 355 mm
 Gewicht: 5,2 kg
 GTIN 4015613432595
Art.-Nr. A120406
Euro 245,-



Hot-Dog-Gerät

Chromnickelstahl 18/10
 Kontrollleuchte
 Temperaturregler von 30 °C bis 90 °C
 Glaszylinder Ø 195 mm, Höhe 245 mm
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 260 x T 295 x H 360 mm
 Gewicht: 6,9 kg
 GTIN 4015613370521
Art.-Nr. A120401
Euro 309,-



Hot-Dog-Spießtoaster T4 mit 4 Toaststangen

Für den perfekten Hot-Dog-Genuss: dieser 4-Stangen-„Toaster“ komplettiert Ihr Hot-Dog-Equipment.
 Edelstahl, Boden verzinkt
 4 Toaststangen aus Edelstahl
 Temperaturbereich: bis 80 °C
 Anschlusswert: 190 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 240 x T 280 x H 310 mm
 Gewicht: 2,75 kg
 GTIN 4015613610603
Art.-Nr. A120409
Euro 123,-



Hot-Dog-Gerät mit 4 Spezial-Toaststangen

Edelstahl
 Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
 Temperaturregler von 40 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 0,96 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 500 x T 285 x H 390 mm
 Gewicht: 8,7 kg
 GTIN 4015613443065

Art.-Nr. A120408
 Euro 319,-



Würstchen-Roller-Grill 7180

Edelstahl
 7 rotierende Rollen, Länge ca. 460 mm - bis zu 18 Würstchen
 2 getrennt regulierbare Heizzonen - vorne 4 Rollen, hinten 3 Rollen
 Stufenlose Temperaturreglung: 0 °C bis 114 °C
 2 Aufheiz-Kontrollleuchten
 Sicherheitsthermostat
 Anschlusswert: 590 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 590 x T 305 x H 230 mm
 Inklusive Rost und Fettauffangschale, Edelstahl
 Gewicht: 12,4 kg
 GTIN 4015613615349

Art.-Nr. 104915
 Euro 479,-



Würstchenwärmer

Edelstahl, aufklappbarer Deckel
 Kontrollleuchte
 Thermostatische Regelung 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 270 x T 360 x H 240 mm
 Gewicht: 6,3 kg
 GTIN 4015613437248

Art.-Nr. A120455
 Euro 149,-



Auch als Mini Bain-Marie
 mit 1 x 1/2 oder 2 x 1/4
 GN-Behälter, 150 mm tief
 nutzbar (z.B. für Soßen
 oder Beilagen).



Würstchenwärmer mit 2 getrennten Kammern mit Wasserablaufhahn

Edelstahl, aufklappbare Deckel
 Kontrollleuchten
 Thermostatische Regelung je Kammer 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 535 x T 395 x H 240 mm
 Gewicht: 12 kg
 GTIN 4015613437255

Art.-Nr. A120456
 Euro 298,-



Pumpstationen für GN-Behälter mit einer Tiefe von 150 mm



Pumpstation für 1/6 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Maße: B 165 x T 181 x H 232 mm
Gewicht: 0,6 kg
GTIN 4015613481319
| Art.-Nr. 100330
| Euro 175,-

Pumpstation für 1/4 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Maße: B 168 x T 267 x H 232 mm
Gewicht: 0,8 kg
GTIN 4015613481326
| Art.-Nr. 100331
| Euro 175,-

Pumpstation für 1/3 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Maße: B 181 x T 334 x H 232 mm
Gewicht: 0,9 kg
GTIN 4015613481333
| Art.-Nr. 100332
| Euro 175,-



✓ Pumpstationen inklusive
3 verschiedene Portionier-Einsätze
Durchmesser: 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Pumpstationen sind geeignet für Ketchup, Mayonnaise, Senf, etc.



Pumpstation, 1 Pumpe

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 3,3 l
Maße: B 139 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 2,3 kg
GTIN 4015613481272
| Art.-Nr. 100321
| Euro 379,-

Pumpstation, 2 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 2 x 3,3 l
Maße: B 276 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 4,1 kg
GTIN 4015613481289
| Art.-Nr. 100322
| Euro 589,-

Pumpstation, 3 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 3 x 3,3 l
Maße: B 394 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 5,3 kg
GTIN 4015613481296
| Art.-Nr. 100323
| Euro 789,-

Pumpstation, 4 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 4 x 3,3 l
Maße: B 511 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 7,9 kg
GTIN 4015613481302
| Art.-Nr. 100324
| Euro 998,-



Hand-Currywurst-Schneider

Gehäuse, Schneidebügel und Messer
aus Chromnickelstahl
Scheibenstärke: 17,5 mm
Abschnitte: 11 Stück
Arbeitsbreite: 210 mm
Maße: B 300 x T 115 x H 210 mm
Gewicht: 2,3 kg
GTIN 4015613505152
Art.-Nr. 120579
Euro 142,-



Elektro-Currywurst-Schneider mit Doppel-Sichelmesser

Gehäuse und Sichelmesser aus Chromnickelstahl
mit automatischer Einschaltfunktion
Scheibenstärkeneinstellung: 5 - 35 mm
Anschlusswert: 135 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 185 x T 210 x H 325 mm
Gewicht: 6,9 kg
GTIN 4015613505138
Art.-Nr. 120578
Euro 239,-

Ersatz-Doppel-Sichelmesser

zum Elektro-Currywurst-Schneider
Gewicht: 0,07 kg
GTIN 4015613658063
Art.-Nr. 120582
Euro 34,-





Toaster TB20, 2 Scheiben*

Vielseitige Funktionen für das Frühstücksbuffet:
Auftauen, Aufwärmen und Toasten - auch das einseitige Toasten eines Bagels ist möglich.

Edelstahl, gebürstet
Schlitzgröße: 14 x 3,5 cm
Bräunungsstufen: 1 - 6

Funktionen:
Toasten, Bagel toasten, Auftauen, Aufwärmen
Herausnehmbare Krümelschublade
Kontrolllampe

Anschlusswert: 0,88 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 195 x T 300 x H 200 mm

Gewicht: 1,4 kg

GTIN 4015613630922

Art.-Nr. 100203

Euro 39,-



Toaster TB40, 4 Scheiben*

Vielseitige Funktionen für das Frühstücksbuffet:
Auftauen, Aufwärmen und Toasten - auch das einseitige Toasten eines Bagels ist möglich.

Edelstahl, gebürstet
2 Bedienfelder: jeweils 2 Schlitz mit eigenem Bedienhebel
Schlitzgröße: 14 x 3,5 cm
Bräunungsstufen: 1 - 6

Funktionen:
Toasten, Bagel toasten, Auftauen, Aufwärmen
2 herausnehmbare Krümelschubladen
Kontrolllampen

Anschlusswert: 1,48 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 330 x T 300 x H 200 mm

Gewicht: 2,35 kg

GTIN 4015613655918

Art.-Nr. 100204

Euro 65,-



Toaster TS20, 2 Scheiben

auch geeignet für Sandwich-Toast

Edelstahl
Schlitzgröße: ca. 14 x 4 cm
Bräunungsstufen: 1 - 7

Mit abnehmbarem Brötchenaufsatz
und herausnehmbarer Krümelschublade

Anschlusswert: 0,8-0,9 kW / 220-240 V 50/60 Hz

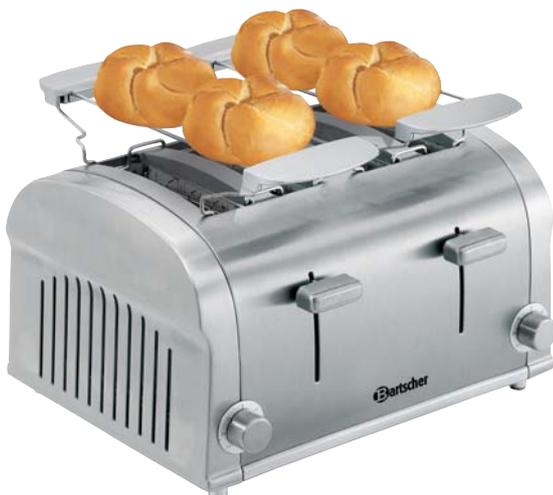
Maße: B 190 x T 265 x H 195 mm

Gewicht: 1,85 kg

GTIN 4015613454412

Art.-Nr. 100201

Euro 49,-



Toaster TS40, 4 Scheiben

auch geeignet für Sandwich-Toast

Edelstahl
2 Bedienfelder: jeweils 2 Schlitz mit eigenem Bedienhebel
Schlitzgröße: ca. 14 x 4 cm
Bräunungsstufen: 1 - 7

Mit 2 abnehmbaren Brötchenaufsätzen
und 2 herausnehmbaren Krümelschubladen

Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 320 x T 270 x H 195 mm

Gewicht: 3,1 kg

GTIN 4015613454429

Art.-Nr. 100202

Euro 79,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Durchlaufoaster "Mini"

besonders platzsparend - Ideal für Buffets
 Ausführung Edelstahl
 ca. 75 Toastscheiben pro Stunde
 Regelbare Bandgeschwindigkeit
 Anschlusswert: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 290 x T 440 x H 385 mm
 Gewicht: 14,5 kg
 GTIN 4015613505473
Art.-Nr. 100211
Euro 429,-



Durchlaufoaster

Ausführung Edelstahl
 ca. 150 Toastscheiben pro Stunde
 Regelbare Bandgeschwindigkeit
 Anschlusswert: 2,24 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 368 x T 440 x H 385 mm
 Gewicht: 17,4 kg
 GTIN 4015613421490
Art.-Nr. A100205
Euro 569,-



Toast-/Überbackgerät, einfach

Gehäuse Edelstahl
 Quarz-Strahler
 15 Minuten Zeitschaltuhr
 1 Grillrost
 Anschlusswert: 1,7 kW / 230 V 50 Hz
 Außen: B 440 x T 260 x H 290 mm
 Innen: B 355 x T 240 x H 50 mm
 Inklusive Toastzange
 Gewicht: 8,2 kg
 GTIN 4015613388601
Art.-Nr. A151300
Euro 179,-



Toast-/Überbackgerät, doppelt

Gehäuse Edelstahl
 Quarz-Strahler
 15 Minuten Zeitschaltuhr
 2 Grillroste
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Außen: B 440 x T 260 x H 400 mm
 Innen: B 355 x T 240 x H 2x 50 mm
 Inklusive Toastzange
 Gewicht: 9,7 kg
 GTIN 4015613385549
Art.-Nr. A151600
Euro 225,-





Pizzabackofen "Mini 1"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer:
 B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm,
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Temperatur bis 300 °C
 Mit Timer
 Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 545 x T 500 x H 230 mm
 Gewicht: 18,8 kg
 GTIN 4015613494074
Art.-Nr. 203510
Euro 429,-



Pizzabackofen "Mini 2"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer je:
 B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm,
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Temperatur bis 300 °C
 Mit Timer
 Anschlusswert: 2,7 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 545 x T 500 x H 380 mm
 Gewicht: 27,7 kg
 GTIN 4015613491714
Art.-Nr. 203500
Euro 629,-



Pizzabackofen "Mini Plus"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer:
 B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm,
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
 Temperatur bis 400 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 575 x T 525 x H 270 mm
 Gewicht: 24,15 kg
 GTIN 4015613581095
Art.-Nr. 203530
Euro 629,-



Pizzabackofen "Mini Plus 2"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer je:
 B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm,
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
 Temperatur bis 400 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 570 x T 550 x H 475 mm
 Gewicht: 41,8 kg
 GTIN 4015613647593
Art.-Nr. 203535
Euro 1.149,-





Heißluftofen "Piccolino"*

... für Pizzen bis 26 cm Ø.
 Außen: Metall, lackiert
 Innen: Stahl, verzinkt
 Garraum: Inhalt 19 Liter
 4-Stufen Schalter, Oberhitze/Unterhitze
 60 Minuten Timer
 Thermostat bis 230 °C
 Herausziehbare Krümelschublade
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 380 x H 295 mm
 Gewicht: 7,3 kg
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech, 1 Griff,
 1 Hähnchenspieß
 GTIN 4015613588575
Art.-Nr. A120787
Euro 109,-

Zusätzlicher Rost
 B 300 x T 280 mm
 GTIN 4015613589145
Art.-Nr. A120794
Euro 6,50

Backblech
 B 300 x T 285 x H 23 mm
 GTIN 4015613589121
Art.-Nr. A120793
Euro 7,50



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Mehrzweck-Heißluftofen

Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl
 Mit Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten)
 Thermostat bis 250 °C
 Kontrolllampe
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Innen: B 404 x T 308 x H 254 mm
 Außen: B 527 x T 450 x H 316 mm
 Gewicht: 16 kg
 Lieferung inklusive 1 Rost, 1 Backblech
 GTIN 4015613404073
Art.-Nr. A120880
Euro 409,-

Zusätzlicher Rost
 B 400 x T 290 mm
 GTIN 4015613404110
Art.-Nr. A120701
Euro 13,50

Backblech
 B 400 x T 280 x H 11 mm
 GTIN 4015613404127
Art.-Nr. A120702
Euro 19,-



Kompakt Kombidämpfer

Ausführung Chromnickelstahl
 Einschübe: 4 x 2/3 GN
 Temperaturregler bis 200 °C, Zeitschalter 0 - 120 Minuten
 4 Funktionen: Auftauen / Umluft / kombiniertes Garen / Dampfgaren
 Mit Wassertank, 1,3 Liter
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 550 x T 545 x H 380 mm
 Inklusive 1 Rost
 Gewicht: 20 kg
 GTIN 4015613487885
Art.-Nr. 120791
Euro 749,-

Blech 2/3 GN
 B 354 x T 325 x H 20 mm
 GTIN 4015613271781
Art.-Nr. A101195
Euro 17,-



Die kompakte Bauweise und die 4 Einschübe im 2/3 GN-Format sorgen für optimalen Komfort und funktionsgerechtes Arbeiten.

- ✓ **Verschiedene Garprozesse**
 Heißluft - Dampf - Backen - Braten
 für schonendes und sanftes Garen von Speisen.
- ✓ **Kein Wasseranschluss erforderlich**
 Der große 1,3 Liter Wasserbehälter garantiert eine flexible Nutzung.
- ✓ **Einfache Bedienung**
 durch manuelle Drehschalter

- ✓ Lieferung ohne Backbleche
- ✓ Backbleche Seite 82



Mikrowellengerät*

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 900 W
 Glasdrehsteller Ø 270 mm
 Fassungsvermögen: 23 Liter
 Leistungsstufen: 6
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 30 Minuten
 Auftaufunktion
 Innen: B 315 x T 290 x H 200 mm
 Außen: B 483 x T 425 x H 281 mm
 Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 12,6 kg
 GTIN 4015613518992
Art.-Nr. 610836
Euro 179,-



Mikrowellengerät mit Grill*

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 900 W
 Leistungsaufnahme Grill: 1000 W
 Glasdrehsteller Ø 270 mm
 Fassungsvermögen: 23 Liter
 Leistungsstufen: 9
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 30 Minuten
 mit separater und kombinierbarer Grillfunktion
 Auftaufunktion
 Innen: B 315 x T 290 x H 200 mm
 Außen: B 483 x T 425 x H 281 mm
 Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 13,5 kg
 Zubehör: 1 Grillgestell Ø 200 mm, H 90 mm
 GTIN 4015613335285
Art.-Nr. 610826
Euro 205,-



Mikrowellengerät mit Heißluft und Grill*

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 900 W
 Leistungsaufnahme Heißluft: 1950 W
 Leistungsaufnahme Grill: 1000 W
 Glasdrehsteller Ø 270 mm
 Fassungsvermögen: 25 Liter
 Leistungsstufen: 10
 Digitale Zeitschaltuhr bis 95 Minuten
 mit separater und kombinierbarer Heißluft und Grillfunktion
 Auftaufunktion
 Innen: B 320 x T 315 x H 200 mm
 Außen: B 483 x T 422 x H 281 mm
 Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 16,6 kg
 Zubehör: 1 Grillpfanne Ø 275 mm, H 50 mm,
 mit abnehmbarem Griff
 GTIN 4015613520056
Art.-Nr. 610835
Euro 265,-



Wandbord

CNS 18/10, extra stabile Ausführung
 Tragkraft bis 40 kg (Wandfestigkeit prüfen)
 Außenmaße: B 520 x T 400 mm
 Gewicht: 3,39 kg
 GTIN 4015613431963
Art.-Nr. 174520
Euro 62,-

Für die Modelle Art.-Nr.: 610836, 610826, 610835

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Mikrowellengerät

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 1000 W / 1 Magnetron
 Fassungsvermögen: 25 Liter
 Leistungsstufen: 6
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 60 Minuten
 Auftaufunktion
 Innen: B 335 x T 360 x H 200 mm
 Außen: B 520 x T 442 x H 312 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 17,4 kg
 GTIN 4015613487762

Art.-Nr. 610182

Euro 479,-



Mikrowellengerät

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 1000 W / 1 Magnetron
 Fassungsvermögen: 25 Liter
 Leistungsstufen: 3
 Digitale Zeitschaltuhr bis 99 Minuten
 10 Programmspeicher, doppelt belegbar
 Auftaufunktion
 Innen: B 335 x T 360 x H 200 mm
 Außen: B 520 x T 440 x H 310 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 17,4 kg
 GTIN 4015613440101

Art.-Nr. 610181

Euro 519,-



Mikrowellengerät "Samsung CM1919A"

GN-fähige Mikrowelle mit 2 leistungsstarken Magnetrons für gleichmäßige Ergebnisse.
 Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 1850 W / 2 Magnetrons
 2 Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
 Fassungsvermögen: 26 Liter
 Geeignet für 2/3 GN
 Leistungsstufen: 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
 Manuelle Zeiteinstellung, +20-Sekunden-Taste
 2 Auftaufunktionen
 Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
 Stapelbar (Fixierblech inklusive)
 Innen: B 370 x T 370 x H 190 mm
 Außen: B 464 x T 557 x H 368 mm
 Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 32 kg
 GTIN 4015613639413

Art.-Nr. 610191

Euro 1.349,-



Mikrowellengerät "Samsung CM1929A"

Ausführung wie Modell "CM1919A", jedoch
 Digitale Einstellung mit 30 Programmspeichern, +20-Sekunden-Taste
 GTIN 4015613639406

Art.-Nr. 610190

Euro 1.349,-



Wandbord

CNS 18/10, extra stabile Ausführung
 Tragkraft bis 50 kg (Wandfestigkeit prüfen)
 Außenmaße: B 600 x T 600 mm
 Gewicht: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988

Art.-Nr. 174600

Euro 92,-



Für die Modelle Art.-Nr.: 610182, 610181, 610190, 610191

Basic Line - GN-Behälter nach EN 631 aus rostfreiem Chromnickelstahl mit seidenmatter Oberfläche



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Art.-Nr.	Euro/Behälter	
1/1 GN	530 x 325		20	511020	8,50	GTIN 4015613664668
	530 x 325	5,00	40	511040	9,-	GTIN 4015613529738
	530 x 325	9,00	65	511065	10,-	GTIN 4015613529745
	530 x 325	14,00	100	511100	13,50	GTIN 4015613529752
	530 x 325	21,00	150	511150	16,-	GTIN 4015613529769
	530 x 325	28,00	200	511200	23,50	GTIN 4015613664675



2/3 GN	354 x 325		20	523020	6,50	GTIN 4015613664705
	354 x 325	3,00	40	523040	7,50	GTIN 4015613664712
	354 x 325	5,50	65	523065	9,-	GTIN 4015613664729
	354 x 325	9,00	100	523100	11,-	GTIN 4015613664736
	354 x 325	13,00	150	523150	13,-	GTIN 4015613664743
	354 x 325	18,00	200	523200	18,-	GTIN 4015613664750



1/2 GN	325 x 265		20	512020	6,-	GTIN 4015613664682
	325 x 265	2,00	40	512040	6,50	GTIN 4015613529776
	325 x 265	4,00	65	512065	7,-	GTIN 4015613529783
	325 x 265	6,50	100	512100	9,-	GTIN 4015613529790
	325 x 265	9,50	150	512150	11,-	GTIN 4015613529806
	325 x 265	12,50	200	512200	15,50	GTIN 4015613664699



1/3 GN	325 x 176		20	513020	4,50	GTIN 4015613664767
	325 x 176	1,50	40	513040	5,-	GTIN 4015613529813
	325 x 176	2,50	65	513065	6,-	GTIN 4015613529820
	325 x 176	4,00	100	513100	7,50	GTIN 4015613529837
	325 x 176	5,75	150	513150	9,-	GTIN 4015613529844
	325 x 176	7,80	200	513200	12,-	GTIN 4015613664774



1/4 GN	265 x 162		20	514020	4,-	GTIN 4015613664781
	265 x 162	1,60	40	514040	4,50	GTIN 4015613529851
	265 x 162	1,80	65	514065	5,50	GTIN 4015613529868
	265 x 162	2,80	100	514100	6,50	GTIN 4015613529875
	265 x 162	4,00	150	514150	9,50	GTIN 4015613529882



1/6 GN	176 x 162	1,00	65	516065	4,-	GTIN 4015613529899
	176 x 162	1,60	100	516100	6,-	GTIN 4015613529905
	176 x 162	2,40	150	516150	8,-	GTIN 4015613529912



1/9 GN	176 x 108	0,60	65	519065	4,-	GTIN 4015613664798
	176 x 108	1,00	100	519100	5,50	GTIN 4015613664804

Deckel zu GN-Behältern



Größe	Art.-Nr.	Euro	
1/1 GN	511311	8,-	GTIN 4015613529929
2/3 GN	511323	6,-	GTIN 4015613664811
1/2 GN	511312	5,-	GTIN 4015613529936
1/3 GN	511313	4,-	GTIN 4015613529943
1/4 GN	511314	3,50	GTIN 4015613529950
1/6 GN	511316	3,-	GTIN 4015613529967
1/9 GN	511319	2,50	GTIN 4015613664828

Top Line - GN-Behälter nach EN 631 aus rostfreiem CNS 18/10



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Art.-Nr.	Euro/Behälter	
2/1 GN	650 x 530		20	A120020	28,-	GTIN 4015613273662
	650 x 530	10,00	40	A120040	31,-	GTIN 4015613271040
	650 x 530	18,50	65	A120065	36,-	GTIN 4015613271057
	650 x 530	28,50	100	A120103	40,-	GTIN 4015613271811
	650 x 530	42,50	150	A120153	49,-	GTIN 4015613271828



1/1 GN	530 x 325		20	A121025	16,-	GTIN 4016098166722
	530 x 325	5,00	40	A121040	18,-	GTIN 4015613271064
	530 x 325	9,00	65	A121065	20,-	GTIN 4016098162755
	530 x 325	14,00	100	A121100	24,-	GTIN 4016098162762
	530 x 325	21,00	150	A120610	31,-	GTIN 4016098101204
	530 x 325	28,00	200	A121200	43,-	GTIN 4015613271071



2/4 GN	530 x 162		20	A128020	10,-	GTIN 4015613271118
	530 x 162	2,00	40	A128040	12,-	GTIN 4015613271125
	530 x 162	3,80	65	A128065	14,-	GTIN 4015613271132
	530 x 162	6,00	100	A128100	18,-	GTIN 4015613271149
	530 x 162	9,00	150	A128150	25,-	GTIN 4015613271156



2/3 GN	354 x 325		20	A125020	11,50	GTIN 4015613271194
	354 x 325	3,00	40	A125040	13,50	GTIN 4015613271200
	354 x 325	5,50	65	A125065	15,50	GTIN 4015613271217
	354 x 325	9,00	100	A125100	20,-	GTIN 4015613271224
	354 x 325	13,00	150	A125150	27,-	GTIN 4015613271231
354 x 325	18,00	200	A125200	32,-	GTIN 4015613271248	



1/2 GN	325 x 265		20	A122020	9,-	GTIN 4015613271088
	325 x 265	2,00	40	A122040	10,50	GTIN 4015613271095
	325 x 265	4,00	65	A122065	12,50	GTIN 4016098162779
	325 x 265	6,50	100	A122100	15,50	GTIN 4016098162786
	325 x 265	9,50	150	A120620	20,-	GTIN 4015613278988
	325 x 265	12,50	200	A122200	26,-	GTIN 4015613271101



1/3 GN	325 x 176		20	A123020	7,-	GTIN 4015613271255
	325 x 176	1,50	40	A123040	8,-	GTIN 4015613271262
	325 x 176	2,50	65	A123065	10,-	GTIN 4016098162793
	325 x 176	4,00	100	A123100	12,-	GTIN 4016098162809
	325 x 176	5,75	150	A123150	20,-	GTIN 4016098101266
	325 x 176	7,80	200	A123200	24,-	GTIN 4015613271279



1/4 GN	265 x 162		20	A124020	6,50	GTIN 4015613271163
	265 x 162	1,80	65	A124065	8,50	GTIN 4015613271170
	265 x 162	2,80	100	A124100	11,-	GTIN 4016098170354
	265 x 162	4,00	150	A120640	17,-	GTIN 4016098101297
	265 x 162	5,50	200	A124200	22,-	GTIN 4015613271187



1/6 GN	176 x 162	1,00	65	A126065	7,-	GTIN 4016098170385
	176 x 162	1,60	100	A126100	10,50	GTIN 4016098170378
	176 x 162	2,40	150	A120650	14,-	GTIN 4016098101327
	176 x 162	3,40	200	A126200	18,-	GTIN 4015613271286



1/9 GN	176 x 108	0,60	65	A129065	6,-	GTIN 4016098169181
	176 x 108	1,00	100	A129100	10,-	GTIN 4016098169198



Deckel
siehe Katalogseite 240

Zwischensteg, 325 mm
GTIN 4016098101181
| Art.-Nr. A120601
| Euro 7,50

Zwischensteg, 530 mm
GTIN 4016098101198
| Art.-Nr. A120602
| Euro 8,50

Top Line - GN-Behälter nach EN 631 aus rostfreiem CNS 18/10

in gelochter Ausführung



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Art.-Nr.	Euro/Behälter	
1/1 GN	530 x 325	9,00	60	A101065	27,-	GTIN 4016098175229
	530 x 325	14,00	100	A101100	33,-	GTIN 4016098175236
	530 x 325	21,00	150	A101150	49,-	GTIN 4016098175243
2/3 GN	354 x 325	5,50	65	A103065	21,-	GTIN 4015613278940
	354 x 325	9,00	100	A103100	29,-	GTIN 4015613487618
	354 x 325	13,00	150	A103150	40,-	GTIN 4015613487625
1/2 GN	325 x 265	4,00	60	A102065	18,-	GTIN 4016098175199
	325 x 265	6,50	100	A102100	25,-	GTIN 4016098175205
	325 x 265	9,50	150	A102150	35,-	GTIN 4016098175212

Zwischensteg, 325 mm

GTIN 4016098101181

Art.-Nr. A120601

Euro 7,50

Zwischensteg, 530 mm

GTIN 4016098101198

Art.-Nr. A120602

Euro 8,50

Deckel



Größe	Art.-Nr.	Euro	
1/1 GN	A120615	15,50	GTIN 4016098101211
2/3 GN	A120634	12,-	GTIN 4015613271293
1/2 GN	A120625	10,-	GTIN 4016098101242
1/3 GN	A120635	8,-	GTIN 4016098101273
1/4 GN	A120645	7,-	GTIN 4016098101303
1/6 GN	A120655	6,-	GTIN 4016098101334
1/9 GN	A120649	5,50	GTIN 4016098169204

Deckel mit Löffelaussparung



Größe	Art.-Nr.	Euro	
1/1 GN	A120616	17,-	GTIN 4016098101228
2/3 GN	A120637	14,-	GTIN 4015613271309
1/2 GN	A120626	11,50	GTIN 4016098101259
1/3 GN	A120636	9,50	GTIN 4016098101280
1/4 GN	A120646	8,50	GTIN 4016098101310
1/6 GN	A120656	7,50	GTIN 4016098101341
1/9 GN	A120659	6,50	GTIN 4016098169211

Deckel mit Silikondichtung

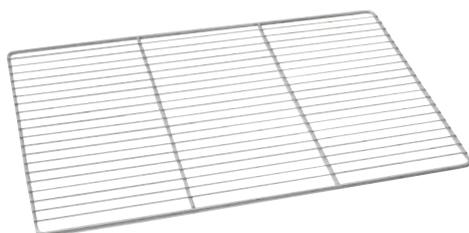


Größe	Art.-Nr.	Euro	
1/1 GN	A120615D	38,-	GTIN 4015613409054
2/3 GN	A120634D	33,-	GTIN 4015613409061
1/2 GN	A120625D	31,-	GTIN 4015613409078
1/3 GN	A120635D	28,-	GTIN 4015613409085
1/4 GN	A120645D	24,-	GTIN 4015613409092
1/6 GN	A120655D	22,-	GTIN 4015613409108



GN-Blech mit verstärktem Rand, CNS 18/10

Größe	B x L mm	Tiefe mm	Art.-Nr.	Euro	
2/1 GN	650 x 530	20	A101181	38,-	GTIN 4015613271699
	650 x 530	40	A101182	42,-	GTIN 4015613271705
	650 x 530	65	A101183	48,-	GTIN 4015613271712
1/1 GN	530 x 325	20	A101185	21,-	GTIN 4015613271729
	530 x 325	40	A101186	24,-	GTIN 4015613271736
	530 x 325	65	A101187	28,-	GTIN 4015613271743
1/2 GN	325 x 265	20	A101190	13,-	GTIN 4015613271750
	325 x 265	40	A101191	16,-	GTIN 4015613271767
	325 x 265	65	A101192	19,-	GTIN 4015613271774
2/3 GN	354 x 325	20	A101195	16,-	GTIN 4015613271781
	354 x 325	40	A101196	19,-	GTIN 4015613271798
	354 x 325	65	A101197	21,-	GTIN 4015613271804



GN-Rost, CNS 18/10

Größe	B x L mm	Art.-Nr.	Euro	
2/1 GN	650 x 530	A101092	45,-	GTIN 4016098175267
1/1 GN	530 x 325	A101091	26,-	GTIN 4016098175250
1/2 GN	325 x 265	786003	25,-	GTIN 4015613638010
2/3 GN	354 x 325	133212	16,-	GTIN 4015613332123



Einlege-Böden für GN-Behälter zum Abtropfen der Ware etc.

Größe	Art.-Nr.	Euro	
1/1 GN	A101161	24,-	GTIN 4015613271644
1/2 GN	A101162	18,-	GTIN 4015613271651
1/3 GN	A101163	15,-	GTIN 4015613271682
1/4 GN	A101164	12,50	GTIN 4015613271668

Eiereinsatz 1/3 GN

zum Warmhalten von Eiern in Kombination mit einem Warmhaltegerät.
Geeignet für alle gängigen Warmhaltegeräte 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3 GN.
Auch passend zu Bartscher Bain Marie, z. B. Art.-Nr. 200240, 200232, 200233
und Bartscher Chafing Dish, z. B. Art.-Nr. 500456, 500830.

Edelstahl

Für bis zu 18 Eier, Lochdurchmesser 36 mm

Maße: B 323 x T 176 x H 22 mm

Gewicht: 0,4 kg

GTIN 4015613524221

Art.-Nr. 200250

Euro 19,-





GN-Behälter und Servierplatte "Melamin"

Repräsentative, robuste Behälter und Servierplatte in ansprechender Porzellan-Optik mit überzeugenden Materialeigenschaften: strapazierfähig, hygienisch, geruchs- und geschmacksneutral.

GN-Behälter und Servierplatte sind nicht geeignet für Mikrowelle, Backofen oder Chafing Dish.



GN-Behälter 1/2 GN "Melamin", 2er-Set

Material: Melamin, weiß
 Inhalt, je: 2,9 Liter
 Temperaturbereich: 0 °C bis 70 °C
 Lebensmittelrecht
 Stapelbar
 Maße, je: B 325 x L 265 mm, Tiefe 65 mm
 Gewicht: 1,9 kg
 GTIN 4015613615660
| Art.-Nr. A122300
| Euro 39,-



GN-Behälter 1/1 GN "Melamin"

Material: Melamin, weiß
 Inhalt: 6,6 Liter
 Temperaturbereich: 0 °C bis 70 °C
 Lebensmittelrecht
 Stapelbar
 Maße: B 530 x L 325 mm, Tiefe 65 mm
 Gewicht: 1,8 kg
 GTIN 4015613621982
| Art.-Nr. A122301
| Euro 29,-



Servierplatte 1/1 GN "Melamin", 2er-Set

Material: Melamin, schwarz
 Beidseitig nutzbar: als Tablett oder Servierplatte
 Temperaturbereich: 0 °C bis 70 °C
 Lebensmittelrecht
 Maße, je:
 B 530 x L 325 mm, Randhöhe 20 mm
 Gewicht: 3,1 kg
 GTIN 4015613622545
| Art.-Nr. A122302
| Euro 45,-



GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief, emailliert

Ideal für die Zubereitung von Kurzgebratenem wie z. B. Schnitzel oder Steaks. Auch die Unterseite wird knusprig braun, ohne das Gargut zu Wenden.
 Emailliert
 Maße: B 530 x T 325 x H 65 mm
 Gewicht: 1,5 kg
 GTIN 4015613544304
| Art.-Nr. 100430
| Euro 39,-



GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief, antihafbeschichtet

für fettfreies Braten und Backen. Auch bestens für die Zubereitung von Pizzen oder Kuchen geeignet, ohne Verwendung von Backpapier.
 Chromnickelstahl 18/10, antihafbeschichtet
 Maße: B 530 x T 325 x H 65 mm
 Gewicht: 1,4 kg
 GTIN 4015613544298
| Art.-Nr. 100420
| Euro 54,-



Gastronormpfanne 2/3 für Induktion

Material: Aluguss - antihafbeschichtet
 Edelstahl-Griff
 Inhalt: 5 Liter
 Maße: B 355 x T 325 x H 100 mm (mit Griff)
 Gewicht: 3,5 kg
 GTIN 4015613505343
| Art.-Nr. 699230
| Euro 229,-



Gastronormpfanne 1/1 für Induktion

Material: Aluguss - antihafbeschichtet
 Edelstahl-Griff
 Inhalt: 7,5 Liter
 Maße: B 530 x T 325 x H 100 mm (mit Griff)
 Gewicht: 3,8 kg
 GTIN 4015613505336
| Art.-Nr. 699110
| Euro 259,-

**Zettelhalter
610 mm lang**
Gewicht: 0,45 kg
GTIN 4015613417219
| Art.-Nr. A256061
| Euro 15,-

**Zettelhalter
910 mm lang**
Gewicht: 1,0 kg
GTIN 4015613417226
| Art.-Nr. A256091
| Euro 19,-



Zettelhalter
✓ Material: Aluminium
✓ Rollen: Glas

**Salzstreuer
6 Stück im Karton**
aus Aluminium mit Schraubdeckel -
auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet.
Maße: Ø 67 mm, Höhe 110 mm
Gewicht: 0,3 kg
GTIN 4015613634630
| Art.-Nr. A680654
| Euro 16,50



**Salzstreuer
4 Stück im Karton**
aus Aluminium mit Schraubdeckel -
auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet.
Maße: Ø 80 mm, Höhe 190 mm
Gewicht: 0,36 kg
GTIN 4015613636832
| Art.-Nr. A680655
| Euro 31,-



Dosenöffner Modell 30
Dosenaufstellfläche: 180 x 80 mm
Maximalhöhe der Dose: 550 mm
Gewicht: 3,1 kg
GTIN 4016098101013
| Art.-Nr. A120300
| Euro 159,-

Schneidemesser
inklusive Schrauben
GTIN 4015613586984
| Art.-Nr. A120305
| Euro 18,50

Transportrad
GTIN 4015613587004
| Art.-Nr. A120306
| Euro 18,50



Lieferung ohne Besteck



Besteckkasten 1/1 GN

Polypropylen grau
hitzebeständig, robust und stapelbar
Maße: B 530 x T 325 x H 100 mm
Gewicht: 0,7 kg
GTIN 4015613584164

Art.-Nr. A500410 - 1 Stück Euro 6,-

Art.-Nr. A500410 - 10 Stück Euro 58,-

Lieferung ohne Besteck



Besteckbehälter

für 4 Besteckköcher
Chromnickelstahl
Maße: B 265 x T 305 x H 200 mm
Gewicht: 1,15 kg
GTIN 4015613324760

Art.-Nr. A500394

Euro 36,-

Besteckbehälter mit 4 Besteckköchern

Chromnickelstahl
Maße: B 265 x T 305 x H 200 mm
Lieferung inklusive
4 Besteckköcher, Chromnickelstahl
Gewicht: 2,1 kg
GTIN 4015613467542

Art.-Nr. 500392

Euro 61,-



Besteckbehälter mit 4 Besteckköchern

Chromnickelstahl
Maße: B 265 x T 305 x H 200 mm
Lieferung inklusive
4 Besteckköcher, Kunststoff weiss
Gewicht: 1,55 kg
GTIN 4015613360959

Art.-Nr. A500395

Euro 41,-

Besteckköcher

Kunststoff weiss
Maße:
Ø 115 mm, Höhe 145 mm
GTIN 4016098102744

Art.-Nr. A500382 Euro 1,10

ab 50 Stück A500382 Euro 1,05



Besteckbehälter

für 6 Besteckköcher
Chromnickelstahl
Maße: B 380 x T 300 x H 200 mm
Gewicht: 1,45 kg
GTIN 4015613324777

Art.-Nr. A500396

Euro 45,-

Besteckköcher

Chromnickelstahl
Maße:
Ø 110 mm, Höhe 145 mm
GTIN 4015613397177

Art.-Nr. A500385 Euro 7,20

ab 50 Stück A500385 Euro 6,90



Lieferung ohne Besteckköcher

Transportwagen für GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett geeignet für 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 GN

Edelstahl

für eine Aufnahme von bis zu 7 GN-Behältern 1/1 GN, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben 80 mm

Rahmen aus Vierkantrohr 25 x 25 mm

je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite

1 Abstellfläche B 550 x T 380 mm

4 gummiereifte Lenkrollen, Ø 100 mm, mit 2 Feststellern

max. Belastung 50 kg

Maße: B 450 x T 620 x H 905 mm

Gewicht: 10,6 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613632780

Art.-Nr. 300092

Euro 155,-



Für einen einfachen und effektiven
Transport von GN-Behältern

✓ je eine Behältersicherung
an Vorder- und Rückseite



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Transportwagen für GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett geeignet für 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 GN

Edelstahl

für eine Aufnahme von bis zu 18 GN-Behältern 1/1 GN, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben 80 mm

Rahmen aus Vierkantrohr 25 x 25 mm

je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite

4 gummiereifte Lenkrollen, Ø 125 mm, mit 2 Feststellern

max. Belastung 80 kg

Maße: B 385 x T 550 x H 1890 mm

Gewicht: 18,6 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613504193

Art.-Nr. 300081

Euro 225,-





Thermo-Transportbehälter 20L

Sicheres und problemloses Transportieren von kalten oder heißen Speisen.

CNS 18/10, gebürstet

Inhalt: 20 Liter

Doppelwandig, für eine gute Isolierung

Temperaturverlust: ca. 6 °C / Stunde

Deckel mit 4 Spannverschlüssen und Silikondichtung

1 Tragegriff, 1 seitlicher Kippgriff

Belüftungsventil

Stapelbar

Maße: Ø 300 mm, Höhe 345 mm

Gewicht: 6,6 kg

GTIN 4015613544281

Art.-Nr. 100080

Euro 219,-



Thermo-Transportbehälter 20L mit Ablasshahn und Hahnschutz

Sicheres und problemloses Transportieren von kalten oder heißen Flüssigkeiten.

CNS 18/10, gebürstet

Inhalt: 20 Liter

Doppelwandig, für eine gute Isolierung

Temperaturverlust: ca. 6 °C / Stunde

Deckel mit 4 Spannverschlüssen und Silikondichtung

1 Tragegriff, 1 seitlicher Kippgriff

Belüftungsventil

Stapelbar

Maße: Ø 300 mm, Höhe 345 mm

Gewicht: 6,7 kg

GTIN 4015613615011

Art.-Nr. 100085

Euro 269,-



Thermo-Transportbehälter 1/1 GN

Zweckmäßig und flexibel: die unbeheizte Toploader-Box ist bestens für den Transport kalter und warmer Speisen geeignet.

Einfaches Bestücken von oben mit GN-Behältern im 1/1 GN-Format - 1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN, 3 x 1/3 GN oder 1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN.

Material: Kunststoff LLDPE, doppelwandig

Für Behälter im 1/1 GN-Format, max. 150 mm tief

Temperaturbereich: -20 °C bis 120 °C

Inhalt: 22 Liter

Stapelbar

Der komplett abnehmbare Deckel ermöglicht eine einfache Reinigung

Maße: B 650 x T 450 x H 260 mm

Gewicht: 7,2 kg

GTIN 4015613612416

Art.-Nr. 300102

Euro 169,-



Thermo-Transportbehälter 11 x 1/1 GN

Unbeheizte Frontlader-Box geeignet für kalte und warme Speisen. Ideal für den Einsatz in Großküchen, Catering und Restaurants.

Material: Kunststoff LLDPE

Robuste, doppelwandige Kunststoff-Ausführung mit

11 Einschüben, geeignet für Behälter bis zu 1/1 GN

Temperaturbereich: -20 °C bis 120 °C

Inhalt: 87 Liter

Stapelbar

Die komplett abnehmbare Tür ermöglicht eine einfache Reinigung

Maße: B 450 x T 650 x H 620 mm

Gewicht: 14,6 kg

GTIN 4015613528960

Art.-Nr. 300100

Euro 319,-



Transportwagen

zum Bartscher Thermo-Transportbehälter, Art.-Nr. 300100

Material: Kunststoff

4 Lenkrollen Ø 100 mm, mit 2 Feststellern

Tragfähigkeit: 200 kg

Rahmen-Innenmaße: B 460 x T 660,

Rahmenhöhe: 35 mm

Außenmaße: B 530 x T 725 x H 190 mm

Gewicht: 6,9 kg

GTIN 4015613528977

Art.-Nr. 300101

Euro 122,-



- ✓ 11 Einschübe, geeignet für Behälter bis zu 1/1 GN
- ✓ Stapelbar

Bankettwagen 5 x 2/1 GN

Damit warme Gerichte frisch und appetitlich bleiben - ideal für Catering, Kantinen oder öffentliche Einrichtungen.

Elektrisch beheizter Bankettwagen zum Warmhalten servierfertiger Speisen mit oder ohne Feuchtluft.

CNS 18/10

Für eine Aufnahme von bis zu 5 GN-Behältern 2/1 GN

oder 10 GN-Behältern 1/1 GN, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben 75 mm

Temperaturbereich: 0 °C bis 90 °C

Aufheizzeit auf 90 °C in ca. 20 Minuten

Zeiteinstellung: 0 - 120 Minuten

Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar durch

integrierten Wasserbehälter

Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung

(Isolierung mit 50 mm Polyurethan)

Tür doppelwandig, isoliert, mit umlaufendem

herausnehmbarem Dichtungsprofil

Türanschlag rechts

Abschließbar (2 Schlüssel)

Umlaufender Stoßschutz

4 Lenkrollen, Ø 125 mm, mit 2 Feststellern

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 650 x T 780 x H 920 mm

Gewicht: 77,4 kg

Inklusive 1 entnehmbarer Wasserbehälter

(1/2 GN, 40 mm tief)

GTIN 4015613610795

Art.-Nr. 300150

Euro 1.749,-





Cerealispender

Ideal für Frühstücksbuffets.

Der Cerealispender portioniert krümelfrei die gewünschte Menge. Müsli, Cornflakes, Getreide oder Nüsse bleiben lange frisch und aromatisch.



Cerealispender

Gestell silber, Stahlblech lackiert

Behälter: Kunststoff, kratzfest, Inhalt: 3,5 Liter

Krümelreies Portionieren durch einfaches Drehen

Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 7,5 cm

Einfache Reinigung, leicht auseinander zu nehmen

Geeignet zur Wandmontage

(Lieferung ohne Befestigungsmaterial)

Gewicht: 1,8 kg

GTIN 4015613527260

Art.-Nr. 500377

Euro 55,-



Cerealispender, doppelt

Gestell silber, Stahlblech lackiert

Behälter: Kunststoff, kratzfest, Inhalt: je 3,5 Liter

Krümelreies Portionieren durch einfaches Drehen

Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 7,5 cm

Einfache Reinigung, leicht auseinander zu nehmen

Geeignet zur Wandmontage

(Lieferung ohne Befestigungsmaterial)

Gewicht: 3,7 kg

GTIN 4015613531793

Art.-Nr. 500378

Euro 102,-



Cerealispender, 3-fach

Gestell silber, Stahlblech lackiert

Behälter: Kunststoff, kratzfest, Inhalt: je 3,5 Liter

Krümelreies Portionieren durch einfaches Drehen

Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 7,5 cm

Einfache Reinigung, leicht auseinander zu nehmen

Geeignet zur Wandmontage

(Lieferung ohne Befestigungsmaterial)

Gewicht: 5,6 kg

GTIN 4015613635675

Art.-Nr. 500379

Euro 159,-

Buffetvitrine

Kunststoff, Holzoptik
mit Kunststoffhaube, abnehmbar
Ablagefläche: B 420 x T 240 mm
Maße: B 545 x T 345 x H 170 mm
Gewicht: 1,7 kg
GTIN 4015613634654

Art.-Nr. 500475

Euro 89,-



✓ Die Buffetvitrinen können von beiden Seiten geöffnet werden

Buffetvitrine "Klein"

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
Maße: B 390 x T 260 x H 170 mm
Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613285702

Art.-Nr. A500403

Euro 27,-



Buffetvitrine "Groß"

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
Maße: B 470 x T 315 x H 195 mm
Gewicht: 1,7 kg
GTIN 4015613285719

Art.-Nr. A500404

Euro 48,-



Doppel Buffetvitrine

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
Maße: B 470 x T 315 x H 415 mm
Gewicht: 3,1 kg
GTIN 4015613285726

Art.-Nr. A500405

Euro 85,-





Küchenwaagen

Feineinstellung von 5 g
 Wiegebereich bis 15 kg
 Wiegefläche: B 280 x T 220 mm
 Anschlusswert: 4 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 280 x T 330 x H 125 mm
 Gewicht: 2,8 kg
 Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.
 Inklusive Akku und Netzteil

Teilung 5 g

Tarieren 15 kg

GTIN 4015613587417

Art.-Nr. A300117

Euro 165,-

Teilung 2 g

Tarieren 15 kg

GTIN 4015613587424

Art.-Nr. A300118

Euro 185,-



Digital-Waagen

Betrieb über Netzteil oder Batterien.
 Fernanzeige für Wandmontage geeignet.
 Wendelleitung überbrückt eine Distanz von
 ca. 1,4 m (maximal).
 Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.

Edelstahl

Wiegefläche: B 320 x T 300 mm
 Anschlusswert: 1,8 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 320 x T 300 x H 42 mm
 Gewicht: 3,2 kg

Wiegebereich bis 60 kg

Teilung 20 g

GTIN 4015613572437

Art.-Nr. A300068

Euro 119,-

Wiegebereich bis 150 kg

Teilung 50 g

GTIN 4015613572444

Art.-Nr. A300151

Euro 135,-



Stabmixer MX 250

Leistungsstarker, robuster und handlicher Stabmixer zum Pürieren, Emulgieren und Mixen warmer und kalter Speisen. Dank abnehmbarem Mixstab und Messer wird ein Höchstmaß an Hygiene erreicht. Ideal auch für Bäckereien und Konditoreien zur Bearbeitung von Schokolade, Soßen und Cremes.

Gehäuse Kunststoff, orange
Ergonomischer Griff
Abnehmbarer Mixstab Edelstahl
Stablänge 250 mm
Mixstab bis ca. 20 Liter
Drehzahl: max. 15000 UpM
Kabellänge: ca. 1,8 m
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
Maße: Ø 75 mm, Länge 520 mm
Gewicht: 1,35 kg
GTIN 4015613610634

Art.-Nr. 130115

Euro 319,-



Stabmixer MX 500 Duo

Gehäuse Kunststoff, grün
Mixstab und Schneebesen aus CNS 18/10
Mixstablänge 500 mm
Drehzahl Mixer max. 11000 UpM
Drehzahl Schneebesen max. 1500 UpM
Kabellänge: ca. 2,3 m
Anschlusswert: 0,40 kW / 230 V 50 Hz
Gesamtlänge: 840 mm (Mixstab) / 660 mm (Schneebesen)
Gewicht: 5 kg
GTIN 4015613469713

Art.-Nr. 130110

Euro 629,-



Stabmixer MX 500

Gehäuse Metallguss, Griff Kunststoff
Mixstab Edelstahl
Stablänge 500 mm
Mixstab bis ca. 200 Liter
2 Geschwindigkeitsstufen, 14000 UpM / 17000 UpM oder Dauerbetrieb wählbar
Kabellänge: ca. 4 m
Anschlusswert: 550 W / 230 V 50 Hz
Gesamtlänge: 760 mm
Gewicht: 4,0 kg
Inklusive Wandhalter
GTIN 4015613457819

Art.-Nr. 130205

Euro 829,-





Küchenmaschine KitchenAid Heavy Duty 5KSM7591X silber

Mit der robusten Ganzmetallkonstruktion und dem leisen Direktantrieb ist die Küchenmaschine aus der KitchenAid - Serie Heavy Duty für den professionellen Einsatz konzipiert.

- Zinkdruckguss
- 1 Edelstahl-Rührschüssel 6,9 Liter
- Schüsselheber
- Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- Maße: B 287 x T 371 x H 417 mm
- Gewicht: 12,2 kg
- GTIN 4015613582467
- Art.-Nr. A150047
- Euro 1.529,-



Küchenmaschine KitchenAid Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH weiß

Sicher, effizient und leistungsstark - Die Küchenmaschine für den Profi-Bereich: Ausgestattet mit einem neuen Präzisions-Metallgetriebe, einem Sicherheitsschalter, einem Schutzgitter und einer extra großen Edelstahl-Rührschüssel.

- Zinkdruckguss
- 1 Edelstahl-Rührschüssel 6,9 Liter
- Schüsselheber
- Schneebesen, Knethaken, Flachrührer, Einfüllschute
- Sicherheitsschalter
- Schutzgitter
- Präzisions-Metallgetriebe
- 10 Geschwindigkeitsstufen, elektronische Geschwindigkeitseinstellung
- Anschlusswert: 0,325 kW / 220-240 V 50-60 Hz
- Maße: B 287 x T 371 x H 417 mm
- Gewicht: 12,2 kg
- GTIN 4015613593869
- Art.-Nr. A1500510
- Euro 1.959,-



Rührschüssel 6,9 l
aus Edelstahl mit ergonomischem Handgriff
GTIN 4015613584478
Art.-Nr. A150048
Euro 128,-



Knethaken
für das Rühren und Kneten von Hefeteig (Brot, Brötchen, Pizzateig)
GTIN 4015613586717
Art.-Nr. A150034
Euro 128,-



Flachrührer
für Kuchenteig, leichten Hefeteig oder Kartoffelpüree
GTIN 4015613586700
Art.-Nr. A150033
Euro 85,-



Spritzschutz mit Einfüllschute für Heavy Duty 5KSM7591X
GTIN 4015613586724
Art.-Nr. A150043
Euro 43,-



Schneebesen
ideal für das Schlagen von Eiweiß, Sahne und Saucen
GTIN 4015613586694
Art.-Nr. A150039
Euro 75,-



Flexi-Flachrührer
Material Aluminium mit Silikonkante
GTIN 4015613586731
Art.-Nr. A1500471
Euro 128,-

**Küchenmaschine KitchenAid
K45 Universal 5KSM45EWH weiß**

1 Edelstahl-Rührschüssel 4,28 Liter
Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
10 Geschwindigkeitsstufen
Anschlusswert: 0,275 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 358 x T 221 x H 353 mm
Gewicht: 10,45 kg
GTIN 4016098101495
Art.-Nr. A150045
Euro 829,-


**STL MASTER-PACKET K45
Universal 5KSM45EWH MP weiß**

2 Stück 4,28 Liter Edelstahl-Rührschüsseln
Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
10 Geschwindigkeitsstufen
Kunststoff-Fleischwolf
Anschlusswert:
0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 358 x T 221 x H 353 mm
Gewicht: 12,35 kg
GTIN 4015613634951
Art.-Nr. A150046V
Euro 1.149,-


**Flexi-Flachrührer
für K45 5KSM45EWH**

Material Aluminium
mit Silikonkante
GTIN 4015613560052
Art.-Nr. 1500508
Euro 61,-


**Küchenmaschine KitchenAid
5KPM5EWH weiß**

1 Edelstahl-Rührschüssel 4,83 Liter mit Deckel
Schüsselheber
Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
10 Geschwindigkeitsstufen
Anschlusswert: 0,315 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 264 x T 338 x H 411 mm
Gewicht: 13,4 kg
GTIN 4015613330181
Art.-Nr. A1500507
Euro 1.219,-





Gemüseschneider mit 3 Trommeln

1 Scheibentrommel
1 Birchertrommel
(Trommel mit Wellenschliff)
1 Stäbchentrommel
GTIN 4016098174710
Art.-Nr. A150035
Euro 93,-



Gemüseschneider Zusatzset

1 Feintrommel für Hartkäse, Nüsse
und Paniermehl
1 Stäbchentrommel für lange Stäbchen
1 Kronen-Hiebtrommel für Kartoffel-
püree, Reibekuchen und Zwiebeln
GTIN 4016098174727
Art.-Nr. A150036
Euro 83,-



Aluminium Fleischwolf
komplett mit Aufsatz-Tablett,
feiner und grober Scheibe
GTIN 4016098166838
Art.-Nr. A150023
Euro 145,-



Wurst-Füllhorn

(Nur in Verbindung mit Fleischwolf
A150023)
GTIN 4016098166852
Art.-Nr. A150025
Euro 23,-



**Spritzgebäck-Vorsatz nur zum
Aluminium-Fleischwolf passend,**
mit den 4 verschiedenen Gebäckformen.
GTIN 4016098166845
Art.-Nr. A150024
Euro 23,-



Luxus-Nudel-Ausrollset

für Nudelteigplatten bis zu 140 mm Breite.
Mit den beiden Schneidaufsätzen
können Sie frische Tagliatelle, Linguine fini,
Tortellini usw. machen.
Roller und zwei Schneidaufsätze
bestehend aus verchromten Metall
inkl. Reinigungsbürste
GTIN 4015613336091
Art.-Nr. A150061
Euro 209,-



Fleischwolf aus Kunststoff,
komplett mit feiner und grober Scheibe.
GTIN 4016098101372
Art.-Nr. A150000
Euro 152,-



Wurst-Füllhorn

komplett mit 2 Kegeln 0,95 cm
und 1,59 cm Ø
(Nur in Verbindung mit Fleischwolf
A150000)
GTIN 4016098101396
Art.-Nr. A150002
Euro 31,-



Passier- und Püriervorrichtung
auch als Beerenpresse ideal.
(Nur in Verbindung mit Fleischwolf
A150000)
GTIN 4016098101433
Art.-Nr. A150006
Euro 145,-



Aufsatz

für Fleischwolf A150000 und
Passier- und Püriervorrichtung
A150006
GTIN 4016098165336
Art.-Nr. A150019
Euro 61,-

**Zitruspresse**

entsaftet Zitrusfrüchte schnell und gründlich. Rückstände werden von einem Sieb zurückgehalten.

GTIN 4016098101402
Art.-Nr. A150003
Euro 72,-

**Getreidemühle**

ganz aus Metall, daher extrem stabil. Mahlt und schrotet Körner und Getreide nährstoffschonend.

GTIN 4016098101419
Art.-Nr. A150004
Euro 309,-

**Getreideflocker und Müsliquetsche**

GTIN 4016098166883
Art.-Nr. A150029
Euro 103,-

**Getreidemühle mit Steinmahlwerk (Schnitzer)**

GTIN 4016098166876
Art.-Nr. A150028
Euro 279,-

**Spritzschutz mit Einfüllschute für K45 5KPM5EWH**

für die 4,28 l Schüssel
 für die 4,83 l Schüssel

GTIN 4015613508153
Art.-Nr. A150044
Euro 59,-

**Getreidemühle**

GTIN 4015613263397
Art.-Nr. A150037
Euro 103,-

**Schüssel 3 l für K45 ohne Griff**

GTIN 4015613272573
Art.-Nr. A150038
Euro 92,-

**Schüssel 4,28 l für K45 mit Griff**

GTIN 4015613288031
Art.-Nr. A150042
Euro 109,-

**Schüssel 4,83 l für 5KPM5EWH mit Griff**

GTIN 4016098163868
Art.-Nr. A150013
Euro 115,-

**Flachrührer für K45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098165398
Art.-Nr. A150020
Euro 31,-

für 5KPM5EWH

GTIN 4016098165497
Art.-Nr. A150021
Euro 31,-

**Kneithaken für K45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098164605
Art.-Nr. A150016
Euro 29,-

für 5KPM5EWH

GTIN 4015613294094
Art.-Nr. A150018
Euro 29,-

**Schneebesen für K45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098164070
Art.-Nr. A150014
Euro 42,-

für 5KPM5EWH

GTIN 4016098164872
Art.-Nr. A150017
Euro 44,-



Cutter T3N

Gehäuse Aluminium
 Klingen CNS 18/10
 Deckel Polycarbonat
 Edelstahlschüssel: Ø 210 mm, Höhe 110 mm
 Inhalt: 3 Liter
 Drehzahl: 730 U/min
 Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 400 x T 320 x H 320 mm
 Gewicht: 12 kg
 Inklusive Doppelmesser
 GTIN 4015613539683
Art.-Nr. 120831
Euro 749,-



Kartoffelschälmaschine 5 kg

CNS 18/10
 Fassungsvermögen pro Schälvorgang 5 kg
 Leistung: 60 kg/h
 1 Geschwindigkeitsstufe
 Wasseranschluss: 3/4 Zoll
 Maße: B 610 x T 520 x H 560 mm
 Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Gewicht: 28 kg
 GTIN 4015613433448
Art.-Nr. A120181
Euro 1.759,-



Kartoffelschälmaschine 7,5 kg

CNS 18/10
 Fassungsvermögen pro Schälvorgang 7,5 kg
 Leistung: 90 kg/h
 Timer 0 - 4 Min.
 1 Geschwindigkeitsstufe
 Wasseranschluss: 3/4 Zoll
 Maße: B 400 x T 770 x H 870 mm
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Gewicht: 38 kg
 GTIN 4015613433455
Art.-Nr. A120186
Euro 2.298,-





Gemüseschneider inklusive 5 Schneidscheiben

Material: Aluguss
Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 240 x T 630 x H 500 mm
Gewicht: 27,5 kg

Lieferung inklusive

Raspelscheibe Z3a, 3 mm
Raspelscheibe Z5a, 5 mm
Raspelscheibe Z7a, 7 mm
Schneidscheibe E2a, 2 mm
Schneidscheibe E4a, 4 mm
GTIN 4015613528274

Art.-Nr. 120325

Euro 825,-

Scheibenständer

GTIN 4015613615417

Art.-Nr. A120255

Euro 30,-



✓ Lieferung ohne Schneidscheiben

Schneidscheiben für Scheiben



**Scheibenstärke
Art.-Nr.**



E2a
2 mm
120307
GTIN 4015613658117
Euro 51,-



E4a
4 mm
120308
GTIN 4015613658124
Euro 51,-



E8a
8 mm
120309
GTIN 4015613658131
Euro 62,-



E10a
10 mm
120310
GTIN 4015613658148
Euro 62,-

Schneidscheiben für Stäbchen



**Stäbchenstärke
Art.-Nr.**



H3a
3 mm
120311
GTIN 4015613658155
Euro 77,-



H4a
4 mm
120312
GTIN 4015613658209
Euro 77,-

✓ Käseraspel zum Gratinieren, Überbacken oder Garnieren: Mit dieser Schneidscheibe und vorgekühltem Käse (6 °C bis 8 °C) erzielen Sie beste Ergebnisse.



120302

Schneidscheiben zum Raspeln



**Raspelstärke
Art.-Nr.**



Z3a
3 mm
120313
GTIN 4015613658223
Euro 51,-



Z5a
5 mm
120314
GTIN 4015613658230
Euro 51,-



Z7a
7 mm
120315
GTIN 4015613658247
Euro 51,-



antihafbeschichtet
5 mm
120302
GTIN 4015613637846
Euro 62,-



Motorblock zur Trommelreibe*

Ob Gemüse, Obst, Nüsse, Hartkäse oder auch Schokolade - in Kombination mit dem passenden Trommel-Vorsatz und mit den separat erhältlichen Trommeln kann der Motorblock auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden.

Gehäuse Kunststoff, weiß

Geschwindigkeit: ca. 120 U/min, Überlastungsschutz

Permanent-Magnetmotor

Anschlusswert: 0,15 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 130 x T 190 x H 230 mm

Gewicht: 1,6 kg

GTIN 4015613582672

Art.-Nr. 370143

Euro 179,-

Je nach Bedarf kann man zwischen den beiden Trommel-Vorsatz-Sets wählen und mit den einzelnen Trommeln ergänzen. So entsteht ein perfektes Set - ob feine oder grobe Raspel, Scheiben oder Streifen - einsetzbar in der Vorbereitung, beim Kochen, Braten und auch Backen.

Trommel-Vorsatz-Set 1 - inkl. Raspeltrommel fein

Set bestehend aus:

Trommel-Vorsatz: Kunststoff,

B 110 x T 145 x H 230 mm

Raspeltrommel fein: Edelstahl, Ø 75 mm

Gewicht: 0,45 kg

GTIN 4015613582665

Art.-Nr. 370142

Euro 62,-



Trommel-Vorsatz-Set 2 - inkl. 3 Trommeln

Set bestehend aus:

Trommel-Vorsatz: Kunststoff,

B 110 x T 145 x H 230 mm

Birchertrommel, Scheibentrommel und

Raspeltrommel grob: Edelstahl, Ø 75 mm

Gewicht: 0,65 kg

GTIN 4015613582627

Art.-Nr. 370145

Euro 109,-



✓ Mit den einzelnen Trommeln können die beiden Trommel-Vorsatz-Sets beliebig ergänzt werden



Stäbchentrommel

besonders geeignet für
Gemüwestreifen

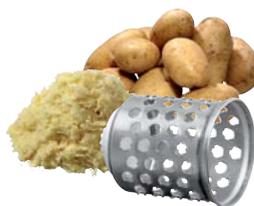
Edelstahl, Ø 75 mm

Gewicht: 0,10 kg

GTIN 4015613582641

Art.-Nr. 370148

Euro 29,-



Kartoffelreibetrommel

besonders geeignet für
Reibeplätzchen oder Kartoffelknödel

Edelstahl, Ø 75 mm

Gewicht: 0,10 kg

GTIN 4015613582658

Art.-Nr. 370149

Euro 29,-



Raspeltrommel fein

besonders geeignet für Hartkäse,
Nüsse, Paniermehl und Schokolade

Edelstahl, Ø 75 mm

Gewicht: 0,10 kg

GTIN 4015613582634

Art.-Nr. 370146

Euro 29,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Käseibe für Hartkäse

Gehäuse Aluminium poliert
 Stundenleistung: 40 kg
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 420 x T 295 x H 390 mm
 Gewicht: 19 kg
 GTIN 4015613430652
Art.-Nr. A370350
Euro 869,-



Fleischwolf FW10* mit Vor- und Rücklauf

Ob für Hackfleisch, Pasteten, Brotaufstriche oder auch Spritzgebäck - mit dem umfangreichen Zubehör ist der Fleischwolf für den Einsatz von kleineren Mengen multifunktional einsetzbar.
 Gehäuse Kunststoff, Mühltrichter Edelstahl/Aluguss
 Scheibendurchmesser: 62 mm
 Maximale Leistung: 10 kg/h
 Integriertes Fach für die Aufbewahrung der Lochscheiben
 Anschlusswert: 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 350 x T 205 x H 340 mm
 Gewicht: 4,95 kg
 Inklusive:
 3 Lochscheiben aus Edelstahl 3, 4,8 und 8 mm
 1 Edelmessner 4-flügelig
 1 Kebbevorsatz (orientalisches Gericht)
 1 Wurstfüllhorn
 1 Stopfer
 1 Spritzgebäckvorsatz
 GTIN 4015613580739
Art.-Nr. 370224
Euro 265,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Fleischwolf FW80

Fleischwolf für robuste Ansprüche
 Gehäuse Aluminium, Getriebeuntersetzung aus Metall
 Einfülltrichter CNS 18/10, spülmaschineneignet
 Scheibendurchmesser: 70 mm
 Maximale Leistung: 80 - 120 kg/h
 Wartungsfreier Motor, Überlastschalter
 Ein-/Ausschalter mit Reversiertaste für kurzzeitigen Rückwärtslauf
 Anschlusswert: 0,32 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 210 x T 340 x H 400 mm
 Inklusive: 1 Edelmessner, 4-flügelig
 3 Lochscheiben 3, 4,5 und 8 mm
 Gewicht: 8,5 kg
 GTIN 4015613582696
Art.-Nr. 370135
Euro 709,-

Lochscheibensatz, inklusive 1 2-flügeliges Messer und 5 Lochscheiben

Material: Edelstahl, rostfrei
 Lochung der Scheiben: 2, 3, 6, 8 und 14 mm
 Gewicht: 0,46 kg
 GTIN 4015613582597
Art.-Nr. 370136
Euro 114,-



Wurstfüllhorn-Set, bestehend aus 3 Wurstfüllhörnern

Material: Edelstahl, rostfrei
 Wurstfüllhorngrößen:
 Ø 12, 20 und 30 mm
 Gewicht: 0,43 kg
 GTIN 4015613582603
Art.-Nr. 370137
Euro 98,-

Adapter

zur Nutzung des Fleischwolfs FW80
 in Kombination mit dem Trommel-Vorsatz
 und den passenden Trommeln
 Gewicht: 0,13 kg
 GTIN 4015613582610
Art.-Nr. 370138
Euro 51,-



✓ Der Trommel-Vorsatz und die Trommeln passen nur in Kombination mit dem Adapter

Trommel-Vorsatz-Set 1 - inkl. Raspeltrommel fein

Set bestehend aus:
 Trommel-Vorsatz: Kunststoff,
 B 110 x T 145 x H 230 mm
 Raspeltrommel fein: Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,45 kg
 GTIN 4015613582665
Art.-Nr. 370142
Euro 62,-



Trommel-Vorsatz-Set 2 - inkl. 3 Trommeln

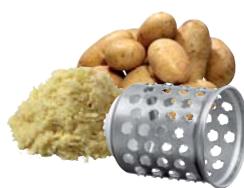
Set bestehend aus:
 Trommel-Vorsatz: Kunststoff,
 B 110 x T 145 x H 230 mm
 Birchertrommel, Scheibentrommel und
 Raspeltrommel grob: Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,65 kg
 GTIN 4015613582627
Art.-Nr. 370145
Euro 109,-



✓ Mit den einzelnen Trommeln können die beiden Trommel-Vorsatz-Sets beliebig ergänzt werden



Stäbchentrommel
 besonders geeignet für
 Gemüsestreifen
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582641
Art.-Nr. 370148
Euro 29,-



Kartoffelreibetrommel
 besonders geeignet für
 Reibplätzchen oder Kartoffelknödel
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582658
Art.-Nr. 370149
Euro 29,-



Raspeltrommel fein
 besonders geeignet für Hartkäse,
 Nüsse, Paniermehl und Schokolade
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582634
Art.-Nr. 370146
Euro 29,-



Fleischwolf 12 SQO

Gestell Aluminium, Mühltrichter aus CNS 18/10
 Getriebeuntersetzung aus Stahl
 Scheibendurchmesser: 70 mm
 Stundenleistung: 160 kg
 Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mühltrichter und Mahlanlage
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 290 x T 460 x H 500 mm
 Gewicht: 20 kg
 Inklusive: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm
 GTIN 4015613582849
Art.-Nr. 370213
Euro 939,-

Messer 12 SQO

GTIN 4015613429731
Art.-Nr. A370204
Euro 25,-

Fleischwolf 22 CQO

Gestell und Mühltrichter CNS 18/10
 Getriebeuntersetzung aus Stahl
 Scheibendurchmesser: 82 mm
 Stundenleistung: 300 kg
 Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mühltrichter und Mahlanlage
 Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 255 x T 450 x H 450 mm
 Gewicht: 27 kg
 Inklusive: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm
 GTIN 4015613531595
Art.-Nr. 370223
Euro 1.275,-

Messer 22 CQO

GTIN 4015613429786
Art.-Nr. A370218
Euro 27,-

Fleischwolf U22CQO Unger

Fleischwolf mit Ungersystem für die Herstellung von Fleischwaren mit sehr feinem Hackfleisch, wie z. B. Würstchen.
 Gestell und Mühltrichter CNS 18/10
 Getriebeuntersetzung aus Stahl
 Scheibendurchmesser: 82 mm
 Stundenleistung: 300 kg
 Ungersystem
 Rückwärtslauf
 Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mühltrichter und Mahlanlage
 Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 250 x T 530 x H 490 mm
 Gewicht: 27,65 kg
 Inklusive:
 1 Vorschneider
 2 Messer Unger
 1 Lochscheibe Unger 8 mm
 1 Lochscheibe Unger 4,5 mm
 GTIN 4015613640006
Art.-Nr. 370225
Euro 1.539,-

Messer U22CQO

GTIN 4015613659817
Art.-Nr. A370226
Euro 29,-

Lochscheibe 12 SQO/2

Lochung: 2 mm
 GTIN 4015613429700
Art.-Nr. A370201
Euro 57,-

Lochscheibe 12 SQO/4,5

Lochung: 4,5 mm
 GTIN 4015613429717
Art.-Nr. A370202
Euro 39,-

Lochscheibe 12 SQO/8

Lochung: 8 mm
 GTIN 4015613527086
Art.-Nr. A370207
Euro 41,-



Lochscheibe 22 CQO/2

Lochung: 2 mm
 GTIN 4015613429755
Art.-Nr. A370215
Euro 72,-

Lochscheibe 22 CQO/4,5

Lochung: 4,5 mm
 GTIN 4015613429762
Art.-Nr. A370216
Euro 48,-

Lochscheibe 22 CQO/8

Lochung: 8 mm
 GTIN 4015613527093
Art.-Nr. A370220
Euro 47,-



Lochscheibe U22CQO/2

Lochung: 2 mm
 GTIN 4015613659831
Art.-Nr. A370228
Euro 48,-

Lochscheibe U22CQO/4,5

Lochung: 4,5 mm
 GTIN 4015613659848
Art.-Nr. A370229
Euro 29,-

Lochscheibe U22CQO/8

Lochung: 8 mm
 GTIN 4015613659855
Art.-Nr. A370230
Euro 29,-



Vorschneider U22CQO

GTIN 4015613659824
Art.-Nr. A370227
Euro 42,-



Aufschnittmaschinen

Die Größe der Messer reicht von 195 mm über 220, 250 und 275 mm bis hin zu 300 mm.

Das perfekte Set entsteht in Kombination mit den passenden Messern - so sind die Aufschnittmaschinen jederzeit flexibel einsetzbar.



Aufschnittmaschine 195

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 195 mm
Drehzahl 430/min
Schnittlänge: 155 mm
Schnitthöhe: 130 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 150 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 360 x T 420 x H 330 mm
Gewicht: 11,4 kg
GTIN 4015613555560
Art.-Nr. 174195
Euro 409,-

Messer 195, Wellenschliff

Messer: Ø 195 mm
Gewicht: 0,64 kg
GTIN 4015613658254
Art.-Nr. 174050
Euro 83,-



Messer 195, antihaftbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 195 mm
Gewicht: 0,64 kg
GTIN 4015613658261
Art.-Nr. 174051
Euro 93,-



Aufschnittmaschine 220

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 220 mm
Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 205 mm
Schnitthöhe: 135 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 410 x T 475 x H 360 mm
Gewicht: 14,4 kg
GTIN 4015613555577
Art.-Nr. 174220
Euro 429,-

Messer 220, Wellenschliff

Messer: Ø 220 mm
Gewicht: 0,67 kg
GTIN 4015613658278
Art.-Nr. 174052
Euro 89,-



Messer 220, antihaftbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 220 mm
Gewicht: 0,67 kg
GTIN 4015613658285
Art.-Nr. 174053
Euro 99,-





Aufschnittmaschine 250

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 250 mm
Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 210 mm
Schnitthöhe: 140 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 430 x T 510 x H 375 mm
Gewicht: 15,2 kg
GTIN 401561355584
Art.-Nr. 174250
Euro 498,-

Aufschnittmaschine 275

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 275 mm
Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 210 mm
Schnitthöhe: 145 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 410 x T 540 x H 390 mm
Gewicht: 16 kg
GTIN 401561355591
Art.-Nr. 174275
Euro 589,-



✓ Messerschärfer

Aufschnittmaschine 300

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 300 mm
Drehzahl 280/min
Schnittlänge: 255 mm
Schnitthöhe: 175 mm
Schnittstärke: 1 - 15 mm
Anschlusswert: 380 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 480 x T 595 x H 450 mm
Gewicht: 20,6 kg
GTIN 4015613555607
Art.-Nr. 174300
Euro 749,-

Messer 250, Wellenschliff

Messer: Ø 250 mm
Gewicht: 1,17 kg
GTIN 4015613658292
Art.-Nr. 174054
Euro 93,-

Messer 250, antihafbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 250 mm
Gewicht: 1,17 kg
GTIN 4015613658308
Art.-Nr. 174055
Euro 103,-



Messer 275, Wellenschliff

Messer: Ø 275 mm
Gewicht: 1,47 kg
GTIN 4015613658315
Art.-Nr. 174056
Euro 175,-

Messer 275, antihafbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 275 mm
Gewicht: 1,47 kg
GTIN 4015613658322
Art.-Nr. 174057
Euro 185,-



Messer 300, Wellenschliff

Messer: Ø 300 mm
Gewicht: 2,13 kg
GTIN 4015613658339
Art.-Nr. 174058
Euro 187,-

Messer 300, antihafbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 300 mm
Gewicht: 2,13 kg
GTIN 4015613658346
Art.-Nr. 174059
Euro 197,-





✓ Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Beutel) benutzen.



Vakuum-Verpackungsmaschine 100*

Kunststoff, weiß
Elektronische Vakuumkontrolle Funktionen:
automatisches Vakuumieren und Versiegeln
Externer Anschluss für Vakuumierbehälter (Art.-Nr. 300422)
Vakuumpumpe: 0,72 m³/h (ca. 12 l/min.)
Schweißstab: 300 mm
Integriertes Messer
Anschlusswert: 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Maße: B 400 x T 185 x H 100 mm
Inklusive:
1 Folienrolle (20 cm x 3 m)
1 Folienrolle (30 cm x 3 m)
1 Verbindungsschlauch
(zum externen Vakuumieren)
Gewicht: 2,8 kg

GTIN 4015613617671
| Art.-Nr. 300741
| Euro 152,-

Vakuumierbehälter

zur Vakuum-Verpackungsmaschine 100*
Kunststoff, Behälter durchsichtig, Deckel weiß
Inhalt: 1,5 Liter
Stapelbar
Maße: B 135 x T 135 x H 180 mm
Gewicht: 0,3 kg

GTIN 4015613632445
| Art.-Nr. 300422
| Euro 25,-



Ersatzrollen-Set, 22 cm

Set bestehend aus 2 Folienrollen
Breite je 22 cm, Länge je 5 m
GTIN 4015613474946

| Art.-Nr. 300418
| Euro 14,50

Ersatzrollen-Set, 28 cm

Set bestehend aus 2 Folienrollen
Breite je 28 cm, Länge je 5 m
GTIN 4015613474953

| Art.-Nr. 300419
| Euro 16,50



Vakuum-Verpackungsmaschine 300P/MSD

Kunststoff, Farbe lichtgrau
Elektronische Vakuumkontrolle
Vakuumpumpe: 0,9 m³/h
Schweißstab: 320 mm
Anschlusswert: 0,49 kW / 230 V 50-60 Hz
Maße: B 390 x T 310 x H 140 mm
Gewicht: 4,5 kg
GTIN 4015613469775

| Art.-Nr. 300305
| Euro 519,-

Vakuumier-Beutel G für Außen-Vakuumiergeräte

Einseitig geriffelt, gaufriert, 4-lagig
Hitzebeständig bis 95 °C
Sous-Vide geeignet
Lebensmittelecht, frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
50 Beutel im Paket



Vakuumier-Beutel G1,2L

Inhalt: 1,2 Liter
Größe: 160 x 250 mm
Gewicht: 0,32 kg
GTIN 4015613459196

| Art.-Nr. 300411
| Euro 8,50

Vakuumier-Beutel G2,5L

Inhalt: 2,5 Liter
Größe: 200 x 300 mm
Gewicht: 0,5 kg
GTIN 4015613459202

| Art.-Nr. 300412
| Euro 10,50



Vakuumier-Beutel G7,5L

Inhalt: 7,5 Liter
Größe: 300 x 400 mm
Gewicht: 1,05 kg
GTIN 4015613459219

| Art.-Nr. 300413
| Euro 20,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Vakuu-Verpackungsmaschine 390MA*

Edelstahl, Kunststoff
 Digitalanzeige
 LED-Beleuchtung
 Elektronische Vakuuikontrolle
 Marinierfunktion
 Externer Anschluss für Vakuuierbehälter
 Vakuuierintensität: in 3 Stufen und manuell regulierbar
 Vakuupumpe: 0,96 m³/h (ca. 16 l/min.)
 Maximales Vakuu: -931 mbar
 Schweißstab: 1 Schweißnaht, 390 mm
 Regulierbare Schweißdauer: 0 - 9 Sekunden
 Anschlusswert: 0,67 kW / 220-240 V 50 Hz
 Maße: B 485 x T 210 x H 198 mm
 Gewicht: 7,2 kg
 GTIN 4015613632810
Art.-Nr. 300742
Euro 449,-



Passend zu der Vakuu-Verpackungsmaschine 390MA
 ✓ Vakuuier-Folienrollen-Sets 300418, 300419
 ✓ Vakuuierbehälter 300422, Schlauch E0ACO229P

Vakuu-Verpackungsmaschine 400M inklusive Rollenhalterung

Lebensmittel portionsweise und komfortabel vakuuieren.
 Professionell und vielseitig: längere Haltbarkeit von Fisch, Fleisch oder Gemüse.
 Chromnickelstahl 18/10
 Vakuupumpe: 1,9 m³/h (ca. 31,5 l/min.)
 Schweißstab: 1 Schweißnaht, 400 mm lang
 Maximales Vakuu: -850 mbar
 Druckanzeige durch Manometer
 Rollenhalterung mit integriertem Messer
 Auffangeinsatz für Flüssigkeiten, herausnehmbar
 Anschlusswert: 0,38 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 550 x T 325 x H 270 mm
 Inklusive
 1 Vakuuierfolienrolle (40 cm x 3 m)
 5 Vakuubeutel (40 x 50 cm)
 1 Verbindungsschlauch zum Vakuuieren mit Behältern
 Gewicht: 12,45 kg
 GTIN 4015613578491
Art.-Nr. 300435
Euro 1.249,-



Vakuuier-Beutel einseitig geriffelt, gaufriert

jeweils 50 Beutel im Paket
 Größe: 400 x 600 mm
 Inhalt: 20 Liter
 GTIN 4015613473345
Art.-Nr. 300414
Euro 44,-



Ersatzrollen-Set, 40 cm

Set bestehend aus 2 Folienrollen
 Breite je 40 cm, Länge je 6 m
 GTIN 4015613592022
Art.-Nr. 300421
Euro 25,-



- ✓ Rollenhalterung mit integriertem Messer
- ✓ Zum Vakuuieren nur spezielle Vakuuier-Beutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Beutel) benutzen



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Vakuummierfolienrollen-Sets
300418, 300419
siehe Katalogseite 264



Vakuum-Verpackungsmaschine 290/4

Edelstahl
Deckel aus Polymethylmethacrylat (PMMA)
Digitalanzeige
Elektronische Vakuumkontrolle
Marinierfunktion
Vakuummierintensität: in 5 Stufen und manuell regulierbar
Vakuumpumpe: 4,62 m³/h (ca. 77 l/min.)
Maximales Vakuum: -999 mbar (in der Kammer)
Schweißstab: 1 Schweißnaht, 290 mm
Regulierbare Schweißdauer: 0 - 6 Sekunden
Kammermaße: B 350 x T 300 x H 110 mm
Anschlusswert: 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
Maße: B 360 x T 470 x H 380 mm
Gewicht: 24,4 kg
GTIN 4015613651897
Art.-Nr. 300744
Euro 1.198,-

Vakuum-Verpackungsmaschine 315/8

Chromnickelstahl
Deckel aus Plexiglas
Digitalanzeige
Zeitgesteuerte Vakuumkontrolle
Vakuumpumpe: 8 m³/h (ca. 133 l/min.)
Maximales Vakuum: -990 mbar (in der Kammer)
Schweißstab: 1 Schweißnaht, 315 mm lang
Kammermaße: B 322 x T 365 x H 160 mm
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 382 x T 488 x H 345 mm
Gewicht: 33 kg
GTIN 4015613582405
Art.-Nr. 300308 
Euro 2.598,-



Vakuum-Verpackungsmaschine 315/10N

Chromnickelstahl
Deckel aus Plexiglas
Digitalanzeige
Elektronische Vakuumkontrolle
Vakuumpumpe: 10 m³/h (ca. 166,7 l/min.)
Maximales Vakuum: -990 mbar (in der Kammer)
Schweißstab: 1 Schweißnaht, 315 mm
Kammermaße: B 322 x T 365 x H 160 mm
Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 392 x T 510 x H 345 mm
Gewicht: 40 kg
GTIN 4015613506494
Art.-Nr. 300315 
Euro 3.598,-



Vakuummier-Beutel K für Kammer-Vakuummiergeräte

Glatt, 4-lagig
Kochfest bis 120 °C
Sous-Vide geeignet
Lebensmittelecht, frei von Weichmachern
Geschmacks- und geruchsneutral
100 Beutel im Paket



Vakuummier-Beutel K1,2L

Inhalt: 1,2 Liter
Größe: 160 x 250 mm
Gewicht: 0,32 kg
GTIN 4015613610320
Art.-Nr. 300311
Euro 15,-

Vakuummier-Beutel K2,5L

Inhalt: 2,5 Liter
Größe: 200 x 300 mm
Gewicht: 0,5 kg
GTIN 4015613610337
Art.-Nr. 300312
Euro 22,-



Vakuummier-Beutel K7,5L

Inhalt: 7,5 Liter
Größe: 300 x 400 mm
Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613610344
Art.-Nr. 300313
Euro 39,-

Brot-Schneidebrett

Schneidbrett aus Holz, abnehmbar - mit integrierter Messer-Ablage
 Brot-Messer aus Edelstahl mit Kunststoffgriff
 Krümelschale aus Edelstahl
 Maße: B 475 x T 260 x H 40 mm
 Gewicht: 1,85 kg
 GTIN 4015613412795

Art.-Nr. C120100
 Euro 29,-



Schneidbrett

Material Kunststoff, lebensmittelecht
 Maße: B 580 x T 375 x H 45 mm
 Umlaufende Safrinne, Stopperkante
 Durch die gebogene Vorderkante ist ein Verrutschen des Schneidbrettes nicht möglich.
 Gewicht: 2,1 kg
 GTIN 4015613405025

Art.-Nr. A120588
 Euro 23,-



Schneidbrett aus Polyäthylen

Maße:
 B 400 x T 250 x H 15 mm
 Gewicht: 1,5 kg
 GTIN 4015613397054

Art.-Nr. A120586
 Euro 22,-

Schneidbrett aus Polyäthylen

Maße:
 B 500 x T 300 x H 15 mm
 Gewicht: 2,2 kg
 GTIN 4015613397061

Art.-Nr. A120591
 Euro 30,50

Schneidbrett aus Polyäthylen

Maße:
 B 600 x T 400 x H 15 mm
 Gewicht: 3,5 kg
 GTIN 4015613397078

Art.-Nr. A120596
 Euro 42,-



Mandoline/Gemüsehobel* mit 5 Schneideinsätzen

Material: CNS 18/10, Kunststoff
 5 austauschbare Einsätze aus Kunststoff, spülmaschinengeeignet:
 - 3 Einsätze für Scheiben, Stärken: 1,5 mm, 2,5 mm und 3,5 mm
 - 2 Einsätze für Raspel/Stäbchen, Stärken: 3,5 mm und 7 mm
 Resthalter, Kunststoff
 Halter für 4 Einsätze, Kunststoff
 Rutschfeste Füße
 Maße: B 400 x T 130 x H 145 mm
 Gewicht: 0,95 kg
 GTIN 4015613632308

Art.-Nr. 500393
 Euro 55,-



Abfalleimer "Swing" mit Schwingdeckel

Edelstahl
 Innenbehälter: Stahlblech, verzinkt - herausnehmbar, für ein einfaches Entleeren und eine einfache Reinigung
 Volumen: 50 Liter
 Maße: Ø 350 mm, H 750 mm
 Gewicht: 6,3 kg
 GTIN 4015613521213

Art.-Nr. 860003
 Euro 122,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Digital-Thermometer

Einstech-Thermometer für Kerntemperaturmessung
 Automatisches Ausschalten nach 5 Minuten
 Temperaturmessbereich: -50 °C bis +150 °C (-58°F bis +302°F)
 Maße ca.: B 15 x T 20 x H 160 mm
 Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 83 mm
 GTIN 4015613317595
Art.-Nr. A292042
Euro 20,50



Thermometer 361 für Kerntemperaturmessung

Lieferumfang: Magnethalter, Standclip, Temperaturfühler
 Dreiteiliges LCD-Display
 Genaue Einstellung des Temperaturmessbereiches
 von 0 °C bis +200 °C (32°F bis 392°F)
 Maße ca.: B 60 x T 25 x H 100 mm
 Einstechtiefe des Fühlers ca. 140 mm
 Kabel des Thermofühlers ca. 1,15 m
 GTIN 4015613263687
Art.-Nr. A291040
Euro 65,-



Thermometer 480 zur Infrarot-Oberflächenmessung und Kerntemperaturmessung

Infrarot- und Einstechfühler in einem Gerät
 Ansteckclip
 Automatische Abschaltung
 Memory-Funktion (Speicherung Höchst- bzw. Tiefsttemperatur)
 Temperaturmessbereich Infrarot:
 -33 °C bis +220 °C (-27°F bis +428°F)
 Temperaturmessbereich Einstechfühler:
 -55 °C bis +330 °C (-67°F bis +626°F)
 Maße: B 33 x T 22 x H 160 mm
 GTIN 4015613475974
Art.-Nr. 292480
Euro 129,-



Datenlogger EBI 300 - USB

Der programmierfähige Datenlogger ermöglicht eine unkomplizierte Temperaturüberwachung bei Transport und Lagerung von temperaturempfindlichen Lebensmitteln.
 Bei Anschluss an einem PC via USB wird automatisch ein PDF erstellt, zusätzliche Auswertungsgeräte werden nicht benötigt.
 Gehäuse: Polycarbonat, lebensmittelecht
 Messbereich: -30 °C bis 60 °C
 Lagertemperatur: -40 °C bis 85 °C
 Datenspeicher: 40.000 Messwerte
 Messintervall: 1 Minute bis 24 Stunden
 NTC-Sensor
 Schutzart: IP65
 Betrieb über 3-Volt-Knopfzelle CR 2450 - nicht im Lieferumfang enthalten
 Maße: B 33 x T 15 x H 80 mm
 Gewicht: 0,03 kg
 GTIN 4015613636955
Art.-Nr. 292055
Euro 156,-



Kerntemperaturfühler für EBI 300

Polycarbonat, lebensmittelecht
 Fühler: Edelstahl, Maße: Ø 4 mm, Länge 55 mm
 Messbereich: -30 °C bis 70 °C
 NTC-Sensor
 Schutzart: IP65
 Kabellänge: 1 m
 Gewicht: 0,03 kg
 GTIN 4015613636962
Art.-Nr. 292056
Euro 57,-



Feuchtigkeitsmesser für EBI 300

Gehäuse: Polycarbonat, lebensmittelecht
 Messbereich Feuchte: 0% rF bis 100% rF
 Messbereich Temperatur: 0 °C bis 70 °C
 Kapazitiver Feuchtesensor
 Schutzart: IP20
 Maße: B 33 x T 19 x H 73 mm
 Gewicht: 0,01 kg
 GTIN 4015613636979
Art.-Nr. 292057
Euro 61,-



Einstech-Thermometer für Kerntemperaturmessung

Temperaturmessbereich: -10 °C bis +100 °C
 Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 120 mm
 GTIN 4015613322872
Art.-Nr. A292044
Euro 7,50



Einstech-Thermometer für Kerntemperaturmessung

Digitalthermometer
 LCD-Display
 Temperaturmessbereich: -50 °C bis +150 °C
 Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 120 mm
 GTIN 4015613322865
Art.-Nr. A293043
Euro 23,-



Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

Temperaturmessbereich: -30 °C bis +50 °C
 Anzeigenfeld Ø ca. 44 mm
 GTIN 4015613322896
Art.-Nr. A292049
Euro 5,50



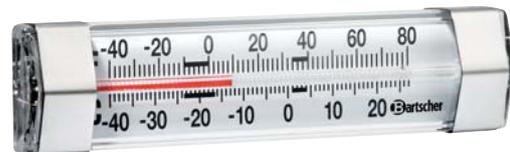
Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

Edelstahlgehäuse zum Hängen oder Stellen
 Temperaturmessbereich: -30 °C bis +30 °C
 Anzeigenfeld Ø ca. 42 mm
 GTIN 4015613322889
Art.-Nr. A292048
Euro 6,50



Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

Edelstahlgehäuse mit Aufhängevorrichtung
 Temperaturmessbereich: -40 °C bis +25 °C (-40°F bis +80°F)
 Maße ca.: B 122 x T 20 x H 20 mm
 GTIN 4015613317601
Art.-Nr. A292043
Euro 7,-



Fritteusen-Thermometer

Edelstahl
 Verstellbarer Halte-Clip
 Edelstahlfühler: Länge 300 mm
 Temperaturmessbereich: 10 °C bis 300 °C (50 °F bis 570 °F)
 Maße: Ø 50 mm, Höhe 320 mm
 Gewicht: 0,2 kg
 GTIN 4015613633152
Art.-Nr. 292046
Euro 7,50





Eismaschine 1,4L*

Für die schnelle und individuelle Zubereitung von frischen Eisvariationen. Auch Sorbets, halbgefrorene Desserts oder „Frozen Joghurt“ gelingen bei einfachster Bedienung im Handumdrehen.

Gehäuse: Edelstahl, Kunststoff

Herausnehmbare Eisbehälter aus Aluminium, Inhalt: ca. 1,4 Liter

Gefrierbereich: bis ca. -35 °C

Kompressor-Kühlung

Eis-Produktion: ca. 30-60 Minuten

Anschlusswert: 0,15 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 295 x T 395 x H 315 mm

Gewicht: 10,6 kg

Inklusive Messbecher und Eisportionierer

GTIN 4015613536910

Art.-Nr. 135002

Euro 289,-

Eisbehälter 1,4L

Aluminium

Inhalt: ca. 1,4 Liter

Gewicht: 0,2 kg

GTIN 4015613658353

Art.-Nr. 135014

Euro 18,-



Eismaschine 2L*

Eisvariationen mit frischen Zutaten einfach selbst kreieren.

Verleihen Sie Ihrem Speiseeis, „Frozen Joghurt“, Sorbet oder halbgefrorenen Dessert eine ganz persönliche Geschmacksnote.

Gehäuse: Edelstahl, Kunststoff

Herausnehmbare Eisbehälter aus Edelstahl, Inhalt: 2 Liter

Gefrierbereich: bis ca. -32 °C

Kühlmittel R600a

Kompressor-Kühlung

Eis-Produktion:

1,2 Liter Speiseeis in ca. 30-60 Minuten

Anschlusswert: 0,18 kW / 220-230 V 50 Hz

Maße: B 270 x T 315 x H 365 mm

Gewicht: 12,85 kg

GTIN 4015613665641

Art.-Nr. 135017

Euro 419,-

Eisbehälter 2L

Edelstahl

Inhalt: 2 Liter

Gewicht: 0,3 kg

GTIN 4015613666174

Art.-Nr. 135018

Euro 35,-



Schokoladenbrunnen SB 325

Das Highlight auf jeder Veranstaltung - genießen Sie frisches

Obst kombiniert mit geschmolzener, cremiger Schokolade.

Dieses „dynamische Dessert“ lässt jeden Gast dahinschmelzen.

Gehäuse: Edelstahl

Kapazität: ca. 2,5 kg Schokolade

Kaskadenbleche abnehmbar, spülmaschinengeeignet

Temperatur und Motor separat schaltbar

Stufenlose Temperaturregelung bis 60 °C

Anschlusswert: 340 W / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 330 mm, Höhe 480 mm

Gewicht: 7,65 kg

GTIN 4015613609256

Art.-Nr. 900003

Euro 598,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Schokoladendispenser 9,5L

Der perfekte Genuss: Heiße Schokolade erwärmen und warmhalten ohne Anbrennen oder Verklumpen.

Gehäuse Kunststoff, Behälter Polycarbonat

Rührwerk Edelstahl, rotierender Rührflügel Kunststoff

Inhalt: 9,5 Liter

Erwärmung über Wasserbad-Prinzip

Stufenlose Temperaturregelung 0 °C bis 85 °C

Tassenhöhe: max. 10 cm

Abtropfschale mit Füllstandsensor

Ablasshahn abnehmbar

Edelstahlboiler mit Überhitzungsschutz

Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte

Anschlusswert: 1,006 kW / 220 V 50 Hz

Maße: B 280 x T 410 x H 580 mm

Gewicht: 7,5 kg

GTIN 4015613633268

Art.-Nr. 900004

Euro 649,-



Zitruspresse "Joy"*

mit 3 verschiedenen Presskegeln

für Orangen, Grapefruits oder Zitronen.

Gehäuse Aluguss

Saftbehälter und Presskegel aus Kunststoff

Anschlusswert: 180 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 210 x T 320 x H 415 mm

Gewicht: 5,5 kg

GTIN 4015613460253

Art.-Nr. 150140

Euro 172,-



Zitruspresse CS1*

Fruchtig-frisch - Orangen-, Pampelmusen- oder Granatapfelsaft einfach und schnell produzieren.

Massives Gehäuse aus Aluguss

Saftbehälter, Presskegel und Siebeinsatz aus Edelstahl,

abnehmbar, spülmaschinene geeignet

Automatische Aktivierung durch Schließen des Hebelarms

Umdrehungen/Min.: 980

Ein-/Ausschalter

Anschlusswert: 230 W / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 220 x T 330 x H 375 mm

Gewicht: 8,61 kg

GTIN 4015613587226

Art.-Nr. 150146

Euro 285,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Saftpresse "Top Juicer"*

Fruchtgenuss pur - vitaminreiche Säfte in kürzester Zeit. Ganze Früchte (z. B. Äpfel) oder Gemüse kinderleicht entsaften ohne Vorschneiden.

Gehäuse Edelstahl
 XXL-Einfüllschacht von Ø 75 mm
 Leistungsstarker, geräuscharmer Motor
 2 Geschwindigkeitsstufen, max. 18.000 UpM (für weiches und hartes Obst oder Gemüse)
 Edelstahl Fein-Sieb für den perfekten Fruchtgenuss
 Schnelle und einfache Reinigung, Anbauteile sind spülmaschinengeeignet (ausgenommen Basiseinheit)
 Anschlusswert: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 310 x T 210 x H 400 mm
 Inklusive Reinigungsbürste und Kunststoffbecher mit Spritzschutz (Inhalt: 1 Liter)
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613544564

Art.-Nr. 150145

Euro 102,-



Combi Juicer*

... Saftpresse und Mixer in einem Gerät.

Gehäuse aus Edelstahl
 2 Geschwindigkeitsstufen, maximal 20.000 UpM
 Anschlusswert: 800 W / 230 V 50 Hz

Saftpresse

Einfüllschute Ø 70 mm
 Maße: B 290 x T 240 x H 450 mm
 inklusive 1 Kunststoffbecher, Inhalt: 1 Liter

Mixer / Blender

Messer aus Edelstahl
 Mixbecher aus Glas,
 Sockel und Deckel aus Kunststoff
 Fassungsvermögen: 1,8 Liter
 Maße: B 220 x T 240 x H 450 mm
 Gewicht: 12 kg
 GTIN 4015613457826

Art.-Nr. 150139

Euro 149,-



Gemüseschneider-Aufsatz* Zusatzgerät zum Combi Juicer*

extra großer Einfüllschacht
 1 Messerscheibe variabel einsetzbar für Scheiben und zum Raspeln
 Maße: B 220 x T 240 x H 450 mm
 Gewicht: 1,5 kg
 GTIN 4015613482002

Art.-Nr. 1501390

Euro 36,-



Stabmixer-Set H200*

... variabel einsetzbar zum Mixen, Pürieren, Zerkleinern, Quirlen und Rühren.

Praktisch und einfach umsteckbar für die verschiedenen Funktionen
 Ergonomisches Edelstahl-Design

Ein-/Ausschalter
 5 Geschwindigkeitsstufen, Drehzahl Mixer max. 17000 UpM
 Anschlusswert: 700 W / 230 V 50 Hz
 Mixstablänge: 207 mm
 Gesamtlänge: 410 mm

Zubehör-Set bestehend aus:

- 1 Schneebesen
 - 1 Behälter (800 ml)
 - 2 Spezialbehälter mit Sichelmesser (500 ml + 1250 ml)
 - 1 passender Deckel geeignet für beide Spezialbehälter
 - 2 Antirutsch-Untersetzer
 - 1 Wandhalterung
- einfache und schnelle Reinigung des Zubehörs

Gewicht: 1,05 kg
 GTIN 4015613485492

Art.-Nr. 130206

Euro 85,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Mixer / Blender*

Ideal zum Pürieren von Früchten oder Zerkleinern von Gemüse, etc.

Messer aus Edelstahl

2 Geschwindigkeitsstufen, max. 16000 UpM

Impulsfunktion

Sicherheitsschalter

Glasbehälter, Inhalt: 1,75 Liter

Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 220 mm, H 420 mm

Gewicht: 3,6 kg

GTIN 4015613580746

Art.-Nr. A135009

Euro 52,-



Multi-Blender*

Dieser Blender überzeugt nicht nur durch seine Leistungsstärke - selbst Eis crushen gelingt problemlos. Auch das große Fassungsvermögen, die gute Standfestigkeit und die einfache Bedienung stehen für dieses Gerät.

Gehäuse Edelstahl, Kunststoff

Mixbecher Kunststoff

Messer CNS 18/10

3 Geschwindigkeitsstufen, Pulse-Funktion, Ein-/Ausschalter

Mixbecher: Inhalt: 3200 ml, Füllmenge: max. 2150 ml

Sicherheitsschalter am Deckel

Verschließbarer Ausgießer

Anschlusswert: 1000 W / 220-240 V 50 Hz

Maße: B 215 x T 215 x H 460 mm

Gewicht: 3,23 kg

GTIN 4015613632902

Art.-Nr. 150151

Euro 129,-



Food Processor FP1000*

Die multifunktionale Küchenmaschine überzeugt mit den beiden Aufsätzen durch vielseitige Anwendungsmöglichkeiten: vom Mixen, Shaken, Pürieren bis hin zum Schneiden, Hacken, Raspeln und Reiben. Mit dem robusten und leistungsstarken Food Processor gelingen fast alle Aufgaben im Handumdrehen.

Sockel: Aluminium

2 Geschwindigkeitsstufen, Pulse-Funktion

Umdrehungen/Min.: max. 18.000

Schnelle und einfache Reinigung, Anbauteile spülmaschinengeeignet

Anschlusswert: 1,0 kW / 220-240 V 50 Hz

Maße: B 230 x T 250 x H 435 mm

Mixbecher

Behälter Glas, Inhalt: 1,6 Liter

Deckel und Sockel Kunststoff

Mixschüssel

Kunststoff, Inhalt: 2 Liter

Einfüllschacht: 54 x 74 mm

Zubehör:

- 1 Edelstahl-Sichelmesser, zum Pürieren und Hacken
- 1 Kunststoff-Sichelmesser, zum Pürieren von gegarten Speisen
- 1 Schneidscheibe für Scheiben mit 2 Scheibenstärken: 2 mm und 3 mm
- 1 Schneidscheibe für Raspel mit 1 Raspelstärke: 0,3 mm
- 1 Schneidscheibe für Raspel mit 2 Raspelstärken: 1 mm und 3,5 mm

Gewicht: 6,35 kg

GTIN 4015613610535

Art.-Nr. 150148

Euro 179,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Getränke-Dispenser DTE5

Repräsentativer Dispenser für den Buffetbereich - einfaches Befüllen und Entnehmen vorgekühlter Kaltgetränke.

Dank der leisen thermoelektrischen Kühlung werden Ihre Getränke länger kühl gehalten.

Sockel und Deckel Chromnickelstahl

Behälter Polycarbonat: Maße: Ø 170 mm, Höhe 280 mm

Inhalt: 5 Liter

Thermoelektrische Kühlung

Ein-/Ausschalter

Anschlusswert: 60 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 220 x T 332 x H 500 mm

Gewicht: 4,05 kg

GTIN 4015613610726

Art.-Nr. 150983

Euro 219,-



Bag-In-Box Kühler "Bartscher vinoBar"

zum Kühlen und drucklosen Zapfen von vorgekühlten Bag-In-Box Behältern (Wein, Saft, Spirituosen).

Einsatzgebiete: Selbstbedienung, Buffet oder Thekenauschank.

Zwei separate und voneinander unabhängig regelbare Temperaturzonen zwischen 7 °C und 18 °C ermöglichen einen Mehrfachnutzen.

Zapfen Sie Wein, Saft, Wasser, Spirituosen, Cocktails aus 1,5 Liter bis 5 Liter Bag-In-Box Behältern.



Bag-In-Box Kühler "Bartscher vinoBar"

Edelstahlfront

Volumen: max. 3 Bag-In-Box Behälter à 1,5 - 5 Liter

Linke Box: innen B 147 x T 290 x H 337 mm

Rechte Box: innen B 287 x T 290 x H 337 mm

Temperaturbereich: 7 °C bis 18 °C

Füße höhenverstellbar bis 40 mm, rutschhemmend

Schlauchloses System durch Nutzung des Bag-In-Box eigenen Zapfsystems

Einfache Handhabung, schnell nachfüllbar

Anschlusswert: 180 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 530 x T 430 x H 650 mm

Zubehör: abnehmbare Abtropfschale

Gewicht: 28 kg

GTIN 4015613504261

Art.-Nr. 700300

Euro 529,-



Abnehmbare Abtropfschale für eine einfache Reinigung.



Bartscher Bar-Sortiment

➔ Shaken • Mixen • Zerkleinern

- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Leicht lesbare Maßeinteilung
- ✓ Sicherer Stand

Barmixer*

für Milchshakes und Cocktails
 Gehäuse verchromt
 Mixstab Edelstahl, Mixscheibe Kunststoff
 mit Schwenkkopf
 2 Geschwindigkeitsstufen
 Becher aus CNS, Inhalt 700 ml
 Becher und Mixstab spülmaschinengeeignet
 Anschlusswert: 85 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 135 x T 185 x H 365 mm
 Gewicht: 1,4 kg
 GTIN 4015613470641
Art.-Nr. 135100
Euro 69,-



Bartscher Dual-Barmixer Turbo

Vielseitiger, doppelter Spindelmixer mit sicherem Halt.
 Mit dem Bartscher Dual-Barmixer Turbo lassen sich Cocktails,
 Smoothies, Saucen, Pürees und vieles mehr perfekt zubereiten.
 Gehäuse Edelstahl, gebürstet
 Becher, Mixstäbe und Mixscheiben CNS 18/10
 2 robuste Edelstahlrührwerke, getrennt schaltbar,
 mit je 2 Geschwindigkeitsstufen
 2 Mixbecher, spülmaschinengeeignet,
 Inhalt je: 1000 ml, Füllmenge je: max. 700 ml
 Anschlusswert: 800 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 330 x T 195 x H 480 mm
 Gewicht: 7,45 kg
 GTIN 4015613563626
Art.-Nr. 135102
Euro 298,-



Drink-Mixer

Ideal für die Zubereitung von Cocktails, Milchshakes,
 Smoothies, Saucen, Püree etc.
 Gehäuse Stahlblech lackiert
 Becher, Mixstab und Mixscheiben aus Edelstahl
 2 Geschwindigkeitsstufen
 1 Mikroschalter am Bechereinschub
 Kippsicher durch Saugnäpfe
 Mixbecher: Inhalt 950 ml, Füllmenge: max. 650 ml,
 spülmaschinengeeignet
 Anschlusswert: 400 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 160 x T 205 x H 500 mm
 Gewicht: 6,22 kg
 GTIN 4015613529523
Art.-Nr. 135105
Euro 198,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Hier geht's rund: HighClass-Mixer für bunte Vielfalt in Küche und Bar

Smoothies aus frischem Gemüse und „wilden“ Kräutern, vitaminreiche Fruchtbomben, heiße Suppen aus dem saisonalen Angebot - das sind nur einige gesunde Ideen, wie Sie Ihre Gäste mit gut gemixten Köstlichkeiten verwöhnen können.

An der Bar stehen klassische Cocktails und leckere Neukreationen hoch im Kurs: Mit Daiquiris, Pina Coladas & Co., alkoholfreien Cocktails oder Mixgetränken versüßen Sie so das Leben Ihrer Gäste.

Für Sie nur das Beste: Mit den Hamilton Beach-Modellen bieten wir Ihnen Mixer und Blender der Extraklasse. Leistungsstarke Motoren und eine exzellente Verarbeitung sorgen dafür, dass auch bei hoher Einsatzleistung alles rund läuft. Das klassische, formschöne Design ist zudem ein echter Hingucker an jeder Theke.

Vom Drink-Mixer für einzelne Getränke bis hin zum Blender, der mit 600 Watt 1,8 Liter fasst - egal, wie Ihre Einsatzwünsche auch sind, die Zubereitung wird so zur puren Freude.



Drink-Mixer

Gehäuse Aluguss
 Becher, Mixstab und Mixscheibe aus Edelstahl
 3 Geschwindigkeitsstufen
 kugelgelagerter Motor
 Schalterautomatik durch Becherführung
 Becher: Inhalt 850 ml, Füllmenge: max. 400 ml
 Mixbecher spülmaschineneeignet
 Anschlusswert: 300 W / 230 V 50-60 Hz
 Maße: B 165 x T 171 x H 521 mm
 Gewicht: 6,35 kg
 GTIN 4015613530727

Art.-Nr. 150711

Euro 798,-



Bar-Blender

Ideal für Smoothies, Margaritas, Daiquiris, Iced Cappuccinos, Granitees etc.
 Gehäuse Kunststoff, Mixbecher Polycarbonat
 2 Geschwindigkeitsstufen
 Langlebige Edelstahlklingen
 Leicht lesbare Maßeinteilung, handlicher Griff, Sicherheitsstandfüße
 Mixbecher: Inhalt 1400 ml, Füllmenge: max. 1250 ml
 Anschlusswert: 400 W / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 165 x T 203 x H 387 mm
 Gewicht: 2,5 kg
 GTIN 4015613530123
Art.-Nr. 150710
Euro 325,-



Bar-Blender Rio

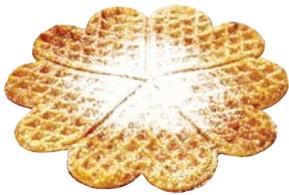
Frisch, fruchtig und einfach lecker - egal ob Milchshakes, Joghurt drinks, Smoothies oder Cocktails
 Gehäuse Kunststoff
 Mixbecher Polycarbonat, stapelbar
 2 Geschwindigkeitsstufen, Puls-Funktion, Ein-/Ausschalter
 Langlebige Edelstahlkupplung und Edelstahlklingen
 Leicht lesbare Maßeinteilung
 Handlicher Griff
 Sicherheitsstandfüße
 Mixbecher: Inhalt 2000 ml, Füllmenge: max. 1300 ml
 Inklusive Dosierkappe
 Anschlusswert: 450 W / 220-240 V 50-60 Hz
 Maße: B 170 x T 240 x H 411 mm
 Gewicht: 3,1 kg
 GTIN 4015613634838
Art.-Nr. 150718
Euro 549,-



Food-Blender

Hacken, Pürieren, Zermahlen, Emulgieren und Mixen
 Die vielseitigen Funktionen ermöglichen eine schnelle Zubereitung von Smoothies, Margaritas, Dips, Saucen, Suppen und Speisen.
 Gehäuse Kunststoff, Mixbecher Polycarbonat
 10 Geschwindigkeitsstufen, zusätzliche Hack- und Pulse-Funktion
 Langlebige Metallantriebskupplung und Edelstahlklingen
 Leicht lesbare Maßeinteilung
 Handlicher Griff
 Sicherheitsstandfüße
 Mixbecher: Inhalt 1800 ml, Füllmenge: max. 1400 ml
 Inklusive Dosierkappe
 Anschlusswert: 600 W / 230 V 50-60 Hz
 Maße: B 178 x T 229 x H 483 mm
 Gewicht: 5,1 kg
 GTIN 4015613586830
Art.-Nr. 150714
Euro 898,-





Waffeleisen

mit Backplatte Herzform
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 - Die Backplatte ist fest montiert -
 Waffelgröße: Ø 210 mm, Höhe 16 mm
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 285 x T 360 x H 230 mm
 Gewicht: 15,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 GTIN 4015613503431
Art.-Nr. 370160
Euro 549,-

Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Herzform
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 - Die Backplatten sind fest montiert -
 Waffelgröße: Ø 210 mm, Höhe 16 mm
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 Maße: B 600 x T 360 x H 230 mm
 Gewicht: 31,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 GTIN 4015613503448
Art.-Nr. 370161
Euro 919,-



Backtrennspray
 siehe Katalogseite 81



Waffeleisen

mit Backplatte Brüsseler Platte
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 - Die Backplatte ist fest montiert -
 Waffelgröße: 160 x 100 mm, Höhe 32 mm
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 285 x T 360 x H 255 mm
 Gewicht: 23,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 GTIN 4015613503455
Art.-Nr. 370162
Euro 549,-

Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Brüsseler Platte
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 - Die Backplatten sind fest montiert -
 Waffelgröße: 160 x 100 mm, Höhe 32 mm
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 Maße: B 600 x T 360 x H 255 mm
 Gewicht: 45,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 GTIN 4015613503462
Art.-Nr. 370163
Euro 919,-





Waffeleisen "Deluxe"

Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 - Die Backplatte ist fest montiert -
 Waffelgröße: Ø 170 mm, Höhe 35 mm
 Digitalanzeige zur Programmierung und Speicherung
 der Backzeit und Temperatur
 Temperaturbereich: 125 °C bis 230 °C
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 250 x T 495 x H 385 mm
 Inklusive Auffangschale, B 250 x T 280 mm
 Gewicht: 10,5 kg
 GTIN 4015613581163
Art.-Nr. 370164
Euro 519,-



✓ Die 180° rechts/links-Drehung der Backplatten garantiert eine gleichmäßige Teigverteilung und optimale Bräunung





Elektro-Crêpe-Gerät

Material: Edelstahl
 Crêpe-Platte Gusseisen, antihaftbeschichtet, Ø 400 mm
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 450 x T 510 x H 246 mm
 Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 21,5 kg
 GTIN 4015613503479
Art.-Nr. 104446
Euro 469,-



Elektro-Crêpe-Gerät

Material: Edelstahl
 2 Crêpe-Platten Gusseisen, antihaftbeschichtet, Ø 400 mm,
 getrennt schaltbar
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2x 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 Maße: B 870 x T 510 x H 246 mm
 Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 40 kg
 GTIN 4015613503486
Art.-Nr. 104447
Euro 839,-



Gas-Crêpe-Gerät

Material: Edelstahl
 Lamellengussplatte, plangeschliffen, Ø 400 mm
 Platte abnehmbar
 Temperaturstufen: 1-8
 6er Sternbrenner
 Anschlusswert: 6 kW
 Maße: B 430 x T 430 x H 195 mm
 Eingestellt auf Flüssiggas
 Inklusive: 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 19 kg
 GTIN 4015613412948
Art.-Nr. 1043413
Euro 859,-



Gas-Crêpe-Gerät

Material: Edelstahl
 2 Lamellengussplatten, plangeschliffen, Ø 400 mm,
 getrennt schaltbar
 Platten abnehmbar
 Temperaturstufen: 1-8
 6er Sternbrenner
 Anschlusswert: 12 kW
 Maße: B 830 x T 430 x H 195 mm
 Eingestellt auf Flüssiggas
 Inklusive: 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 34 kg
 GTIN 4015613412955
Art.-Nr. 1043423
Euro 1.549,-





Kaffeemaschinen von Bartscher - Tasse für Tasse ein Genuss Für jeden Anlass die ideale Zubereitung

Heiß, stark, schwarz, mit Zucker oder Milch - es gibt viele Varianten, Kaffee zu genießen.

Von dem beliebten „Wachmacher“ werden allein in Deutschland im Jahr 150 Liter pro Person getrunken.

Bartscher bietet für jeden gastronomischen Einsatz die passende Kaffeemaschine. Die Rundfiltermaschine mit praktischem Mengenbrühsystem ist beispielsweise ideal für den punktuellen Verbrauch ausgelegt. Sie ist kinderleicht und schnell in der Bedienung und zur einfachen Zubereitung mit kaltem Wasser und Filterpapier variabel einsetzbar.

Das **Korbfilter-System** ist die passende Variante für alle Situationen, bei denen Ihre Gäste kontinuierlich Kaffee bestellen. Mit einer schnellen Aufbrühzeit von maximal acht Minuten ist das Heißgetränk schnell verfügbar und kann gut warmgehalten werden.

Die **Siebträger-Variante** bietet Kaffee für höchsten Genuss. Neben Kaffee mit typischer Crema kann während des Betriebs Heißwasser für Tee oder Instantgetränke entnommen werden. Mit der einfach zu regulierenden Dampferzeugung zaubert jeder den perfekten Milchschaum. Durch die automatische Füllstandskontrolle im Boiler sind die Siebträgermaschinen bestens für den Dauereinsatz geeignet.

Dazu bietet Bartscher **nützliches Zubehör**, wie Isolierkannen, Warmhalteplatten oder Kaffeestationen. So kochen Sie mit unseren Maschinen Kaffee wie er sein kann und sollte: **Kaffee zum Genießen.**

UNSERE TIPPS

Wählen Sie eine Dosierung von 5-7 g Kaffee pro Tasse, je nach Bohnenqualität und gewünschter Intensität. Wir empfehlen Ihnen hochwertigen Kaffee in Gastronomiequalität, das steigert die Ergiebigkeit und sorgt für eine längere Standfestigkeit.

Benutzen Sie am besten teilentsalztes Wasser, so unterstützen Sie die Langlebigkeit der Kaffeemaschine.

Passende Filtersysteme finden Sie auf Seite 291.

Pflegen Sie Ihre Maschine, z. B. mit einem speziellen Reiniger, der die Maschine von Kaffeeöl befreit.

Die Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine verlängern Sie durch eine regelmäßige Entkalkung und halten zusätzlich die Durchlaufzeit gering. Hierfür bieten wir Ihnen den passenden **Bartscher Entkalker** (Art.-Nr. 190065).



Kaffeemaschine "Contessa 1000"

Chromnickelstahl
 2 Warmhalteplatten
 1 Glaskanne
 Inhalt: 1,8 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 7 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 215 x T 385 x H 460 mm
 Gewicht: 6,5 kg
 GTIN 4015613580968
Art.-Nr. A190053
Euro 192,-



Korbfilterpapier

(250 Filtertüten im Karton)
 GTIN 4015613638256
Art.-Nr. 190015250
Euro 6,90

Korbfilterpapier

(1000 Filtertüten im Karton)
 GTIN 4015613638249
Art.-Nr. 190014
Euro 20,50



Schnell-Entkalker für Kaffeemaschinen

30 Beutel à 15 g
 Gewicht: 0,5 kg
 GTIN 4015613541716
Art.-Nr. 190065
Euro 19,-



Kaffeemaschine "Contessa 1002"

Chromnickelstahl
 1 Warmhalteplatte
 1 Edelstahl-Isolierkanne, Inhalt: 2 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 215 x T 390 x H 520 mm
 Gewicht: 6,8 kg
 GTIN 4015613412023
Art.-Nr. A190043
Euro 215,-

Ersatzkanne für Contessa 1002 Isolierkanne 2L

Material: Edelstahl
 Deckel, Ausgießmechanik
 und Griff aus Kunststoff schwarz
 Inhalt: 2,0 Liter
 Maße: Ø 140 mm, Höhe 250 mm
 Gewicht: 0,85 kg
 GTIN 4015613416229
Art.-Nr. A190122
Euro 21,-





Kaffeemaschine "Aurora 22"

Chromnickelstahl
 1 Warmhalteplatte
 1 Edelstahl-Isolierpumpkanne, Inhalt: 2 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Entkalkungssignal
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 215 x T 405 x H 520 mm
 Gewicht: 8,0 kg
 GTIN 4015613475561

Art.-Nr. 190048

Euro 325,-



Ersatzkanne für Aurora 22 Isolierkanne 2L mit Pumpsystem

Behälter Edelstahl
 Deckel, Pumpmechanik und Griff
 aus Kunststoff, schwarz
 Sehr gute Isoliereigenschaften
 Perfekte Dosierung durch leichtgängigen
 Pumpmechanismus
 Doppelwandiges Gehäuse für besonders
 Gute Warm- und Kalthaltung
 Sicherer Transport durch klappbaren Tragegriff
 Pumpkopf zum leichten Befüllen und
 Reinigen komplett abnehmbar
 Boden mit integriertem Ring ermöglicht
 eine 360°-Drehung der Kanne
 Inhalt: 2 Liter
 Maße: Ø 150 mm, Höhe 320 mm
 Gewicht: 0,8 kg
 GTIN 4015613475578

Art.-Nr. 190124

Euro 34,-



Doppel-Kaffeemaschine "Contessa Duo"

Chromnickelstahl
 2 Warmhalteplatten
 2 Edelstahl-Isolierkannen, Inhalt je: 2 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 430 x T 400 x H 520 mm
 Gewicht: 14,5 kg
 GTIN 4015613505015

Art.-Nr. 190049

Euro 429,-

Ersatzkanne für Contessa Duo

Isolierkanne 2L
 Material: Edelstahl
 Deckel, Ausgießmechanik
 und Griff aus Kunststoff schwarz
 Inhalt: 2,0 Liter
 Maße: Ø 140 mm, Höhe 250 mm
 Gewicht: 0,85 kg
 GTIN 4015613416229

Art.-Nr. A190122

Euro 21,-





Glaskanne 1,8L für Kaffeemaschinen

Universal-Ersatzkanne passend zu allen gängigen Maschinen und Warmhalteplatten.

Inhalt: 1,8 Liter

Griff, Deckel und Ausguss schwarz

Maße: Ø 165 mm, H 178 mm

Gewicht: 0,3 kg

GTIN 4015613658360

Art.-Nr. 190133

Euro 15,-

Lieferung ohne Kanne



Warmhalteplatte

... passend für alle gängigen Kaffee- oder Teekannen.

Edelstahl

2 Warmhalteplatten, getrennt schaltbar,

Stellfläche je Ø 110 mm

Anschlusswert: 160 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 358 x T 218 x H 80 mm

Gewicht: 1 kg

GTIN 4015613437118

Art.-Nr. A190102

Euro 71,-



Isolierkanne 1,5L

Material: Edelstahl

Deckel, Ausgießmechanik und Griff aus Kunststoff

Farbe: chrom/schwarz

Inhalt: 1,5 Liter

Maße: Ø mit Griff 180 mm, Ø ohne Griff 140 mm,

Höhe 225 mm

1 Kanne

Gewicht: 0,8 kg

GTIN 4015613460635

Art.-Nr. 190121

Euro 19,-

ab 24 Kannen Euro 18,50

ab 60 Kannen Euro 18,-



Isolierkanne 5L mit Pumpsystem

Behälter: Edelstahl

Griff und Deckel: Kunststoff, schwarz

Tragegriff

Pump-Deckel-Sicherung

Boden mit integriertem Ring ermöglicht

eine 360°-Drehung der Kanne

Inhalt: 5 Liter

Maße: Ø 170 mm, Höhe 430 mm

Gewicht: 2,4 kg

GTIN 4015613617701

Art.-Nr. 190135

Euro 41,-

Kaffeestation 1190 geeignet für 1 Isolierkanne

(für alle Isolierkannen bis zu einem Durchmesser von 19 cm)

Material: Kunststoff

Ein herausnehmbarer Kunststoffeinsatz in 3 Höhen verstellbar, somit kann jede Isolierkanne für viele Tassengrößen verwendet werden. Mit 5 Staufächern für Becher, Löffel/Rührstäbchen, Milch und Zucker.

Maße: B 440 x T 340 x H 145 mm

Inklusive 1 Kunststoffeinsatz und 1 Abtropfschale, herausnehmbar

Gewicht: 1,15 kg

GTIN 4015613656861

Art.-Nr. 190153

Euro 35,-



Lieferung ohne Isolierkannen

Kaffeestation 2190 geeignet für 2 Isolierkannen

(für alle Isolierkannen bis zu einem Durchmesser von 19 cm)

Material: Kunststoff

Zwei herausnehmbare Kunststoffeinsätze in 3 Höhen verstellbar, somit kann jede Isolierkanne für viele Tassengrößen verwendet werden. Mit 5 Staufächern für Becher, Löffel/Rührstäbchen, Milch und Zucker.

Maße: B 660 x T 340 x H 145 mm

Inklusive 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen, herausnehmbar

Gewicht: 1,8 kg

GTIN 4015613656878

Art.-Nr. 190154

Euro 59,-



Isolierkanne 2,5L mit Pumpsystem

Behälter Edelstahl

Tragegriff

Pump-Deckel-Sicherung

Inhalt: ca. 2,5 Liter

Maße: Ø 160 mm, Höhe 330 mm

Gewicht: 1,4 kg

GTIN 4015613468655

Art.-Nr. 190125

Euro 31,-



Isolierkanne 2L mit Pumpsystem

Behälter Edelstahl

Deckel, Pumpmechanik und Griff aus Kunststoff, schwarz

Boden mit integriertem Ring ermöglicht eine 360°-Drehung der Kanne

Inhalt: 2 Liter

Maße: Ø 150 mm, Höhe 320 mm

Gewicht: 0,8 kg

GTIN 4015613475578

Art.-Nr. 190124

Euro 34,-





Rundfilter-Kaffeemaschine "Regina Plus 40T"

Gehäuse aus Edelstahl
 Sockel und Deckel aus Kunststoff
 Maximale Leistung von ca. 48 Tassen
 Inhalt: 6,8 Liter
 Aufbrühzeit für 6,8 Liter: 45 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 3 Liter (20 Tassen)
 Füllstandsanzeiger
 Entkalkungssignal
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 220 mm, Höhe 415 mm
 Gewicht: 3,1 kg
 GTIN 4015613629636
Art.-Nr. A190146
Euro 95,-

Rundfilterpapier Regina 40T

(250 Stück im Karton)
 GTIN 4015613427980
Art.-Nr. A190009250
Euro 10,-

Rundfilterpapier Regina 40T

(1000 Stück im Karton)
 GTIN 4015613372983
Art.-Nr. A190009
Euro 36,-



Schnell-Entkalker für Kaffeemaschinen

30 Beutel à 15 g
 Gewicht: 0,5 kg
 GTIN 4015613541716
Art.-Nr. 190065
Euro 19,-



Rundfilter-Kaffeemaschine "Regina Plus 90T"

Gehäuse aus Edelstahl
 Sockel und Deckel aus Kunststoff
 Maximale Leistung von ca. 80 - 90 Tassen
 Inhalt: 15 Liter
 Aufbrühzeit für 15 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)
 Füllstandsanzeiger
 Entkalkungssignal
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 270 mm, Höhe 475 mm
 Gewicht: 4,1 kg
 GTIN 4015613629995
Art.-Nr. A190196
Euro 134,-

Rundfilterpapier Regina 90T

(250 Stück im Karton)
 GTIN 4015613561004
Art.-Nr. A190011250
Euro 11,-

Rundfilterpapier Regina 90T

(1000 Stück im Karton)
 GTIN 4015613400129
Art.-Nr. A190011
Euro 41,-



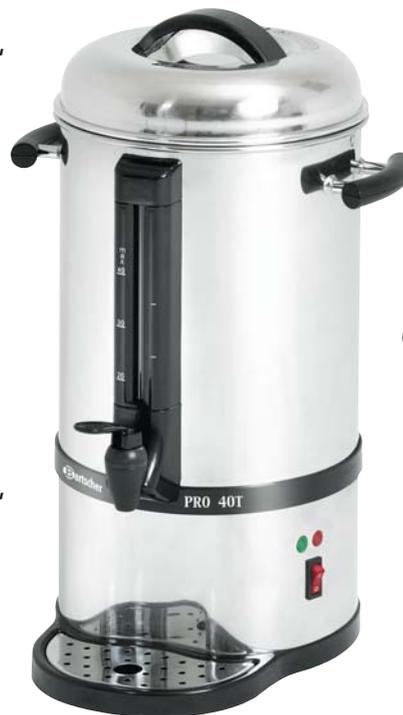


Rundfilter-Kaffeemaschine "Bartscher PRO Plus 40T"

Gehäuse aus Edelstahl
 Maximale Leistung von ca. 40 - 48 Tassen
 Inhalt: 6 Liter
 Aufbrühzeit für 6 Liter: 45 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 3 Liter (20 Tassen)
 Füllstandsanzeiger
 Entkalkungssignal
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 220 mm, Höhe 485 mm
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613615356

Art.-Nr. A190145

Euro 117,-



Rundfilter-Kaffeemaschine "Bartscher PRO Plus 60T"

Gehäuse aus Edelstahl
 Maximale Leistung von ca. 60 - 72 Tassen
 Inhalt: 9 Liter
 Aufbrühzeit für 9 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)
 Füllstandsanzeiger
 Entkalkungssignal
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 220 mm, Höhe 545 mm
 Gewicht: 5 kg
 GTIN 4015613629834

Art.-Nr. A190165

Euro 127,-

Rundfilterpapier PRO 40T + PRO 60T

(250 Stück im Karton)
 GTIN 4015613427980

Art.-Nr. A190009250

Euro 10,-

Rundfilterpapier PRO 40T + PRO 60T

(1000 Stück im Karton)
 GTIN 4015613372983

Art.-Nr. A190009

Euro 36,-



Rundfilter-Kaffeemaschine "Bartscher PRO Plus 100T"

Gehäuse aus Edelstahl
 Maximale Leistung von ca. 100 - 110 Tassen
 Inhalt: 15 Liter
 Aufbrühzeit für 15 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)
 Füllstandsanzeiger
 Entkalkungssignal
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 270 mm, Höhe 575 mm
 Gewicht: 6,5 kg
 GTIN 4015613629841

Art.-Nr. A190195

Euro 159,-



Rundfilterpapier PRO 100T

(250 Stück im Karton)
 GTIN 4015613561004

Art.-Nr. A190011250

Euro 11,-

Rundfilterpapier PRO 100T

(1000 Stück im Karton)
 GTIN 4015613400129

Art.-Nr. A190011

Euro 41,-





Milchaufschäumer - den perfekten Milchschaum für Ihren Cappuccino oder Milchkaffee



Milchaufschäumer

Schnell und unkompliziert - in nur 90 Sekunden bereitet Ihnen dieser Milchaufschäumer den perfekten Milchschaum für Ihren Cappuccino oder Milchkaffee.

Gehäuse Kunststoff

Abnehmbarer Rührbehälter: innen Teflon-Beschichtung, für eine einfache Reinigung

Ein-Schalter, automatische Abschaltung

Volumen: 800 ml

Kein Vorwärmen der Milch dank integrierter Heizfunktion, Temperaturbereich: 0 °C - max. 75 °C zum Aufschäumen von maximal 200 ml Milch, bei ca. 70 °C in ca. 90 Sekunden

Anschlusswert: 550 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 155 x T 216 x H 226 mm

Gewicht: 0,85 kg

GTIN 4015613526607

Art.-Nr. 190128

Euro 52,-



Milchaufschäumer "Induktion" MSI400

Komfortabel und vollautomatisch in 80-90 Sekunden Milch cremig oder fest aufschäumen oder nur erwärmen. Ideal für heiße oder geeiste Kaffeevariationen.

Sockel Edelstahl

Abnehmbarer Edelstahl-Becher mit Kunststoffdeckel

3 Funktionen:

- kaltes Aufschäumen

- 65 °C Aufschäumen/Erhitzen

- 70 °C Aufschäumen/Erhitzen

Automatische Abschaltung

Kein Vorwärmen der Milch - geeignet für frische Milch in allen Fettstufen

Energiesparende Induktionstechnologie: kein Anbrennen der Milch möglich

Induktionsfläche mit Kontaktschalter für Edelstahl-Becher

Aufschäumen oder Erhitzen von 150 ml bis 400 ml Milch in ca. 80-90 Sekunden

4 rutschfeste Füße aus Silikon

Einfache Reinigung: Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschinengeeignet

Kabelaufwicklung

Anschlusswert: 600 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 125 x T 150 x H 180 mm

Gewicht: 1,1 kg

Inklusive 3 magnetische Mixscheiben:

- 1 x Quirl für Micro Milchschaum

- 2 x Quirl für festen Milchschaum

GTIN 4015613613413

Art.-Nr. 190129

Euro 84,-



Bartscher Coffeeline Siebträger-Kaffeemaschinen

Die Siebträger Serie Bartscher Coffeeline bietet Kaffee für höchsten Genuss. Für einen schnellen Ablauf im Tagesgeschäft kann neben Kaffee mit typischer Crema während der Kaffeezubereitung Heißwasser für Tee oder Instantgetränke entnommen werden. Den perfekten Milchschaum zaubert man mit der einfach zu regulierenden Dampferzeugung.

Durch die automatische Füllstandskontrolle im Boiler sind die Siebträgermaschinen bestens für den Dauerbetrieb geeignet. Zudem verfügen die Geräte über eine passiv beheizte Tassenablage, eine auf die eigenen Bedürfnisse elektronisch programmierbare Tassenbefüllung und benötigen dank ihrer kompakten Bauart sehr wenig Platz.

Das Plus bei den „plus“ Maschinen:

Ein zusätzlicher Kessel sowie ein zusätzliches Display zur Einstellung der Temperatur je Brühgruppe ermöglichen die gradgenaue Brüh-temperaturregelung zur optimalen Zubereitung hochwertiger Kaffeespezialitäten.

Beispiel: linke Brühgruppe 91 °C für hellere Kaffeesorten
rechte Brühgruppe 96 °C für dunklere geröstete Kaffeebohnen

Siebträger-Kaffeemaschinen

- ✓ Stahlgehäuse
- ✓ Einfaches Abnehmen des Gehäuses
- ✓ Anti-Vakuumventil für den Kessel
- ✓ Sofortige Heißwasserversorgung direkt aus dem Inneren des Kessels
- ✓ Verchromte Kugelgelenkausgangsrohre für Dampf- und Heißwasserentnahme
- ✓ Automatischer Wasserzulauf durch Magnetventil
- ✓ Eingebaute volumetrische Motorpumpe mit 2 Druckventilen
- ✓ Teilchenfilter
- ✓ Überdruckventil
- ✓ PREE BREE SYSTEM (Patentierter Kaffeevorbrühprozess)
- ✓ Mikroprozessor in der Schalterleiste kontrolliert die Kaffeedosierung
- ✓ Automatische Boilerbefüllung
- ✓ Automatische Reinigung einer Brühgruppe
- ✓ 4 verschiedene Programme für die Dosierung pro Gruppe
- ✓ Kontrolllampe für Boiler

Technische Übersicht

Modell	Gruppen	Leistung	Liter (Boiler)	B (mm)	T (mm)	H (mm)	Art.-Nr.
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190161
G2 plus	2 (3 Boiler)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190162
G3 plus	3 (4 Boiler)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190164



Bartscher Coffeeline G1

1 Brühgruppe
1 Dampfhahn
1 Teewasserhahn
Kesselkapazität: 6 Liter
Anschlusswert: 2,85 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen: B 475 x T 580 x H 523 mm
Gewicht: 35,4 kg
GTIN 4015613481708

Art.-Nr. 190160

Euro 2.398,-



Bartscher Coffeeline G2

2 Brühgruppen mit je einem Wärmetauscher
2 Dampfhähne
1 Teewasserhahn
Kesselkapazität: 11,5 Liter
4-sprachige Display-Anzeige:
Tassenzählung, Datum und Uhrzeit, Wartungsanzeige
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen: B 677 x T 580 x H 523 mm
Gewicht: 54 kg
GTIN 4015613481715

Art.-Nr. 190161

Euro 3.379,-



Bartscher Coffeeline G2 plus mit 3 Kesseln

Je Brühgruppe ein separater 1,5 l Kessel mit fortschrittlichem PID-Sensorsystem zur exakten Einstellung der Brühtemperatur
Je Brühgruppe ein Display zur unabhängigen elektronischen Einstellung der Temperatur
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen: B 677 x T 580 x H 523 mm
Gewicht: 62 kg
GTIN 4015613487908

Art.-Nr. 190163

Euro 4.298,-



Bartscher Coffeeline G3

3 Brühgruppen mit je einem Wärmetauscher
2 Dampfhähne
1 Teewasserhahn
Kesselkapazität: 17,5 Liter
4-sprachige Display-Anzeige:
Tassenzählung, Datum und Uhrzeit, Wartungsanzeige
Anschlusswert: 4,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Abmessungen: B 967 x T 580 x H 523 mm
Gewicht: 71,4 kg
GTIN 4015613481722

Art.-Nr. 190162

Euro 4.159,-



Bartscher Coffeeline G3 plus mit 4 Kesseln

Je Brühgruppe ein separater 1,5 l Kessel mit fortschrittlichem PID-Sensorsystem zur exakten Einstellung der Brühtemperatur
Je Brühgruppe ein Display zur unabhängigen elektronischen Einstellung der Temperatur
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Abmessungen: B 967 x T 580 x H 523 mm
Gewicht: 87 kg
GTIN 4015613487915

Art.-Nr. 190164

Euro 5.398,-





Die Qualität von Getränken wird maßgeblich von der Wasserqualität und somit von der eingesetzten Filtertechnologie beeinflusst. Die Filtersysteme erfüllen die hohen Anforderungen des Heißgetränke-Marktes an Qualität, Kosten und Zuverlässigkeit.

Das Filtersystem ist perfekt auf die Gerätetechnik abgestimmt und bietet die Grundlage für einen erfolgreichen Geschäftsbetrieb: Sicherheit, geringe Kosten und höchste Getränkequalität.

Wasserfiltersystem für Kaffeemaschinen

Einwegsystem für horizontalen oder vertikalen Einbau
Kunststoff
Kapazität bei 10° KH (Karbonathärte): 1600 Liter
Max. Systemdruck: 1,5 - 6 bar
Wassertemperatur: 5 °C bis 30 °C
Anschlussgewinde: 1/2"
Maße: B 200 x T 140 x H 320 mm
Gewicht: 2,2 kg
GTIN 4015613630731
Art.-Nr. 109881
Euro 63,-



Wasserfiltersystem für Kaffeemaschinen inklusive Filterkopf und Filterkerze

für horizontalen oder vertikalen Einbau
Polypropylen
Kapazität bei 10° KH (Karbonathärte): 1500 Liter
Max. Systemdruck: 2 - 8 bar
Wassertemperatur: 4 °C bis 30 °C
Anschlussgewinde: 3/8 "
Filterkerzen Höhe: 315 mm
Filterkerze: Ø 95 mm
Gesamthöhe: 365 mm
Gewicht: 1,55 kg
GTIN 4015613501130
Art.-Nr. 109856
Euro 189,-

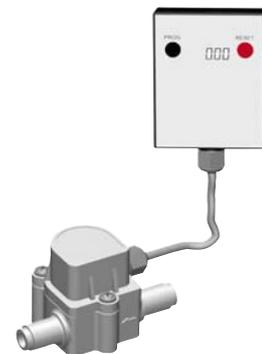
Ersatzfilterkerze

Maße: Ø 95 mm, Höhe 315 mm
Gewicht: 1,3 kg
GTIN 4015613501147
Art.-Nr. 109857
Euro 109,-



Wasserzähler

Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613501154
Art.-Nr. 109861
Euro 112,-



Anschlussset

Anschlusschlauch: 1500 mm
Anschluss 3/8" x 3/8"
mit Hutfilter und Flachdichtung
Gewicht: 0,3 kg
GTIN 4015613501161
Art.-Nr. 109864
Euro 31,-





Kaffeemühlen speziell für Siebträger-Kaffeemaschinen

- ✓ Edelstahlgehäuse
- ✓ Mahlwerk Ø 60 mm
- ✓ Dosierung regelbar von 5 - 12 g
- ✓ Auffangbehälter für bis zu 600 g Kaffeemehl
- ✓ Drehzahl: 1300 U/min
- ✓ Ein-/Ausschalter manuell
- ✓ Überhitzungsschutz
- ✓ Schutzart: IP21



Kaffeemühle Modell Tauro

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters:
1 kg Kaffeebohnen
Anschlusswert: 275 W / 230 V 50-60 Hz
Maße: B 165 x T 390 x H 510 mm
Gewicht: 8 kg
GTIN 4015613492445

Art.-Nr. 190175

Euro 375,-

Kaffeemühle Modell Space II

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters:
2 kg Kaffeebohnen
Anschlusswert: 352 W / 230 V 50 Hz
Maße: B 200 x T 390 x H 600 mm
Gewicht: 8,4 kg
GTIN 4015613658957

Art.-Nr. 190174

Euro 409,-



Tamber 57

Material: Aluminium
Maße: Ø 57 mm, Höhe 92 mm
Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613656380

Art.-Nr. 190179

Euro 36,-

Cappuccinatore - Milchaufschäumer

Milchschaum, der schöner nicht sein kann. Die Luftzufuhr für einen perfekten Milchschaum kann man beim Cappuccinatore sehr einfach über ein Dreh-Ventil einstellen. Ebenso einfach ist die Montage an die Bartscher Coffeeline.



Cappuccinatore

Material: Kunststoff
Gewicht: 0,13 kg
GTIN 4015613541143

Art.-Nr. 190173

Euro 89,-



Siebträger einfach 7 g

Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 0,55 kg
GTIN 4015613588377

Art.-Nr. 190180

Euro 41,-



Siebträger doppelt 14 g

Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 0,58 kg
GTIN 4015613588384

Art.-Nr. 190181

Euro 51,-



Siebträger dreifach 21 g

Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 0,66 kg
GTIN 4015613588391

Art.-Nr. 190182

Euro 61,-

Kaffeereschublade schmal

innen Edelstahl
Inhalt ca. 80 Portionen Kaffeesatz
B 290 x T 515 x H 105 mm
Gewicht: 6 kg
GTIN 4015613494203

Art.-Nr. 190171

Euro 195,-



Kaffeereschublade breit

innen Edelstahl
Inhalt ca. 140 Portionen Kaffeesatz
B 410 x T 515 x H 105 mm
Gewicht: 6,95 kg
GTIN 4015613494197

Art.-Nr. 190170

Euro 255,-



Verbindungssteg zur Resteschublade

Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613494210

Art.-Nr. 190172

Euro 35,-



Die Kaffeeschubladen sind beliebig erweiterbar und sehr einfach zu montieren.





Iso-Dispenser 9L

geeignet für heiße und kalte Getränke.

Behälter Edelstahl

Inhalt: 9 Liter

Maße: Ø 226 mm, Höhe 385 mm

Gewicht: 2,0 kg

GTIN 4015613468662

Art.-Nr. 150981

Euro 46,-



Iso-Dispenser 3L, doppelwandig

Die doppelwandige Edelstahl-Vakuum-Isolation garantiert eine langanhaltende Einfülltemperatur der Heiß- und Kaltgetränke.

Gehäuse Edelstahl

Sockel und Deckel aus Kunststoff

Für Tassen und Gläser bis max. Höhe 11 cm

Patentiertes Vakuum-Isolations-System

Tragegriff

Füllstandsanzeiger

Inhalt: 3 Liter, Ø 110 mm

Maße: B 165 x T 185 x H 460 mm

Einfache Reinigung

Gewicht: 1,63 kg

GTIN 4015613491462

Art.-Nr. 150982

Euro 56,-



Iso-Dispenser 2,2L

Der Iso-Dispenser überzeugt durch 3 anwenderfreundliche Merkmale:

Die Silikonschilder ermöglichen eine Kennzeichnung des Inhalts, wie z. B. "coffee".

Der Sockel ist so konzipiert, dass beliebig viele Dispenser in Reihe gesteckt werden können.

Die abnehmbare Isolierkanne gewährleistet ein einfaches Nachfüllen und Reinigen.

Behälter, herausnehmbar:

Stahlblech, pulverbeschichtet, Maße: Ø 150 mm, Höhe 320 mm

Sockel, steckbar: Kunststoff, mit Abtropfschale

Tragegriff

Füllstandsanzeiger

Boden mit integriertem Ring ermöglicht eine 360°-Drehung der Kanne

Inhalt: 2,2 Liter

Temperaturverlust: ca. 2,2 °C/Std.

Maße: B 190 x T 245 x H 330 mm

Inklusive:

3 beschriftete Silikonschilder "coffee", "tea" und "hot water"

3 unbeschriftete Silikonschilder

Gewicht: 1,9 kg

GTIN 4015613635293

Art.-Nr. 190990

Euro 75,-



- ✓ Beliebig erweiterbar: der Sockel ist in Reihe steckbar
- ✓ Alles im Blick: die austauschbaren Silikonschilder kennzeichnen den Inhalt





Samowar 3L

... Tee Genuss der besonderen Art.
 Edelstahl
 Inhalt: 3 Liter
 Hitzeisolierte Griffe
 Überhitzungsschutz
 Stufenlose Temperaturregelung
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 200 mm, Höhe 490 mm (inklusive Kanne)
 Inklusive Teekanne, Inhalt: 1,2 Liter und Teesieb
 Gewicht: 1,7 kg
 GTIN 4015613488790
Art.-Nr. 191001
Euro 149,-



Samowar 3,2L

Edelstahl, Kunststoff
 Inhalt: 3,2 Liter, Ø 200 mm
 Hitzeisolierte Griffe
 Überhitzungsschutz
 Automatische Abschaltfunktion
 Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 2 kW / 220-240 V 50-60 Hz
 Maße: B 270 x T 275 x H 495 mm (inklusive Kanne)
 Inklusive Teekanne aus Steingut, Inhalt: 0,8 Liter und Teesieb
 Gewicht: 2,15 kg
 GTIN 4015613622521
Art.-Nr. 191004
Euro 98,-



Heißwasser-Spender 5L

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Inhalt: 5 Liter
 Temperaturregler 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 200 mm, Höhe 400 mm
 Gewicht: 1,8 kg
 GTIN 4015613505541
Art.-Nr. 200061
Euro 83,-



Heißwasser-Spender 8,5L, doppelwandig

Geringerer Wärmeverlust und sparsamerer Energieverbrauch sind Vorteile, durch die der doppelwandige Heißwasser-Spender überzeugt.
 Gehäuse und Deckel Chromnickelstahl
 Doppelwandig
 Füllstandsanzeiger
 Inhalt: 8,5 Liter
 Temperaturregler: 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 225 mm, Höhe 470 mm
 Gewicht: 2,65 kg
 GTIN 4015613649849
Art.-Nr. 200069
Euro 98,-





Heißwasser-Spender 10L

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Sockel aus Kunststoff
 Füllstandsanzeiger
 Inhalt: 10 Liter
 Temperaturregler 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 213 mm, Höhe 505 mm
 Gewicht: 2,3 kg
 GTIN 4015613468778
Art.-Nr. 200054
Euro 108,-



Heißwasser-Spender 28L

Einfache Bedienung - extra großes Fassungsvermögen.
 Mit 28 Litern bietet der Heißwasser-Spender besonders viel Kapazität für Heißwassergetränke.
 Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Sockel aus Kunststoff
 Füllstandsanzeiger
 Inhalt: 28 Liter
 Temperaturregler: 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 300 mm, Höhe 640 mm
 Gewicht: 5,4 kg
 GTIN 4015613592961
Art.-Nr. 200063
Euro 149,-



Glühweintopf "MultiTherm"

Heiße Getränke für jeden Anlass.
 Ideal zum Warmhalten von Glühwein, Jagertee oder Heißwasser für Tee.
 Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Inhalt: 20 Liter
 Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 265 mm, Höhe 610 mm
 Gewicht: 4,8 kg
 GTIN 4015613396873
Art.-Nr. A200050
Euro 172,-



Warmhaltedeckel für Tassen

passend zum Bartscher Glühweintopf Art.-Nr. A200050
geeignet für ca. 10 - 15 Tassen
 Material Edelstahl
 Durchmesser: 354 mm
 Randhöhe: 40 mm
 Gewicht: 0,78 kg
 GTIN 4015613503493
Art.-Nr. 200058
Euro 19,-





Glühweintopf 7L

Ob Glühwein, Punsch oder Jagertee - mit 7 Litern ist der Glühweintopf bestens geeignet zum Warmhalten von Heißgetränken in kleineren Mengen.

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl

Inhalt: 7 Liter

Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 80 °C

Anschlusswert: 1,85-2,2 kW / 220-240 V 50 Hz

Maße: Ø 220 mm, H 490 mm

Gewicht: 2 kg

GTIN 4015613612409

Art.-Nr. 200065

Euro 89,-



Glühweintopf / Einkochtopf GE 18

Topf mit kratzfester Emaille-Beschichtung

Unterboden, Ablaufhahn, Griffe und Deckel aus Kunststoff

Geschlossener Topfboden mit verdecktem Heizelement

Inhalt: 18 Liter

Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 100 °C

Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 370 mm, Höhe 500 mm

Inklusive Rost, Ø 320 mm

Gewicht: 5,4 kg

GTIN 4015613592794

Art.-Nr. 200049

Euro 98,-



Glühweintopf / Einkochtopf GE 25

Topf aus Edelstahl, Unterboden, Ablaufhahn und Griffe

sind aus hochwertigem Kunststoff, Deckel aus Glas.

Inhalt: 25 Liter

Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 100 °C

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: Ø 450 mm, Höhe 470 mm

Inklusive Rost, Ø 320 mm

Gewicht: 6,1 kg

GTIN 4015613443195

Art.-Nr. A200052

Euro 155,-



Glühweintopf / Einkochtopf GE 30

Topf aus Edelstahl, Unterboden, Ablaufhahn und Griffe

sind aus hochwertigem Kunststoff, Deckel aus Glas.

Inhalt: 30 Liter

Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 100 °C

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 450 mm, Höhe 520 mm

Inklusive Rost, Ø 320 mm

Gewicht: 6,1 kg

GTIN 4015613499420

Art.-Nr. 200057

Euro 175,-



Warmhaltedeckel für Tassen

passend zu den Bartscher Glühweintöpfen Art.-Nr. A200052 und 200057

geeignet für ca. 10 - 15 Tassen

Material Edelstahl

Durchmesser: 400 mm

Randhöhe: 39 mm

Gewicht: 0,76 kg

GTIN 4015613503509

Art.-Nr. 200059

Euro 21,-





Party-Kochtopf 16L

Topf ist durchgehend stahlemailliert. Unterboden, Deckel und Griffe sind aus hochwertigem Kunststoff. Direkte Beheizung - ohne Wasser
 Inhalt: 16 Liter
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 365 mm, Höhe 370 mm
 Gewicht: 4,7 kg
 GTIN 4016098101822
Art.-Nr. A150510
Euro 149,-



Suppentopf 5,4L

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
 Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Temperaturbereich: 35 °C bis 95 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: 5,4 Liter
 Anschlusswert: 0,3 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 265 mm, Höhe 395 mm
 Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 2,95 kg
 GTIN 4015613634821
Art.-Nr. 100062
Euro 72,-



Suppentopf "CLUB"

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
 Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 8,5 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 295 mm, Höhe 385 mm
 Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 3,4 kg
 GTIN 4015613442587
Art.-Nr. 100067
Euro 78,-



Suppentopf 10L

Der durchsichtige Polycarbonat-Deckel ermöglicht jederzeit einen Einblick in den Suppentopf. Kein umständliches Überprüfen der Füllstände von Suppen oder Soßen - kein unnötiger Wärmeverlust.
 Außentopf Kunststoff, schwarz
 Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Temperaturbereich: 57 °C bis 84 °C
 Dreh- und klappbarer Polycarbonat-Sichtdeckel mit Löffelaussparung
 Inhalt: 10 Liter
 Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 330 mm, Höhe 380 mm
 Gewicht: 3 kg
 GTIN 4015613610702
Art.-Nr. 100048
Euro 75,-



Partytopf

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
 Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
 mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 9,0 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 345 mm, Höhe 360 mm
 Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 4,5 kg
 GTIN 4015613353432

Art.-Nr. 100054

Euro 85,-



Suppentopf "Economic"

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
 Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Temperaturbereich: 48 °C bis ca. 94 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
 mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 9,0 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 330 mm, Höhe 360 mm
 Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 4,1 kg
 GTIN 4015613421292

Art.-Nr. 100061

Euro 83,-



Suppentopf "De Luxe"

Außentopf Edelstahl
 Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
 mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 9,0 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 345 mm, Höhe 360 mm
 Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 4,5 kg
 GTIN 4015613367736

Art.-Nr. 100058

Euro 122,-



Suppentopf "Gourmet"

Außentopf Kunststoff schwarz
 Herausnehmbarer Einsatz aus CNS
 Temperaturbereich: 50 °C bis 95 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
 mit Löffelaussparung und hitzeisoliertem Griff
 Inhalt: 10 Liter
 Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 390 mm, Höhe 380 mm
 Inklusive Suppenkelle
 Gewicht: 5,2 kg
 GTIN 4015613364704

Art.-Nr. 100047

Euro 126,-





Speisenwärmer "Mini" 1,5L

Speisenwärmer mit Keramikeinsatz - für ein sicheres Warmhalten ohne Anbrennen für z. B. kleportionierte Speisen, Soßen oder Tapas.

Aluminium

Keramikeinsatz

Temperaturbereich: 65 °C bis 75 °C

Inhalt: 1,5 Liter

Anschlusswert: 105 W / 230-240 V 50/60 Hz

Maße: Ø 190 mm, Höhe 205 mm

Gewicht: 2,1 kg

GTIN 4015613610580

Art.-Nr. A100266

Euro 31,-



Speisenwärmer 5,5L

... für Suppen, Soßen und Speisen.

Aluminium

Keramikeinsatz

Temperaturbereich: 20 °C bis 96 °C

Inhalt: 5,5 Liter

Anschlusswert: 280 W / 230 V 50/60 Hz

Maße: Ø 245 mm, Höhe 276 mm

Gewicht: 5,4 kg

GTIN 4015613397894

Art.-Nr. A100155

Euro 45,-



Speisenwärmer 6,5L

... für Suppen, Soßen und Speisen.

Aluminium

Keramikeinsatz

Temperaturbereich: 20 °C bis 96 °C

Inhalt: 6,5 Liter

Anschlusswert: 320 W / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 419 x T 295 x H 253 mm

Gewicht: 5,3 kg

GTIN 4015613405346

Art.-Nr. A100265

Euro 49,-



Elektro-Chafing Dish rund

Chromnickelstahl
 Inhalt 3,8 Liter
 Einsatz Behälter Ø 300 mm - 65 mm tief
 Thermostatische Regelung 1-8
 Anschlusswert: 500 W / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 330 mm, Höhe 220 mm
 Gewicht: 3,7 kg
 GTIN 4015613390857
Art.-Nr. 500835
Euro 115,-



Elektro Chafing Dish Elegance 1/1 GN

Chafing Dish im eleganten Design - der Deckel mit bedienerfreundlicher Soft-Close-Mechanik gewährt dem Gast am Buffet durch das integrierte Sichtfenster schon vor dem Öffnen einen Überblick der Speisenauswahl.
 Chromnickelstahl
 Wasserbehälter Kunststoff, schwarz
 Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
 Digitale Temperaturregelung
 Temperaturbereich: 20 °C bis 85 °C
 Deckel mit Sichtfenster
 Soft-Close-Mechanik (hydraulisches Deckelscharnier)
 Kondenswasser Rücklaufsystem
 Anschlusswert: 0,76-0,9 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 670 x T 420 x H 370 mm
 Gewicht: 9,6 kg
 GTIN 4015613610719
Art.-Nr. 500834
Euro 315,-



Elektro Chafing Dish "COOL + HOT" 1/1 GN

Ein Gerät - zwei Funktionen: wahlweise kalt oder heiß.
 Ideal zur platzsparenden Präsentation von warmen oder kalten Speisen/kalten Getränken z. B. für Buffet, Catering oder Party-Service
 Gehäuse Stahlblech, lackiert
 Untergestell Edelstahl
 Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
 Temperaturbereich: -5 °C bis 75 °C
 Kühlmittel R134a
 Anschlusswert: 0,7 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 610 x T 360 x H 450 mm
 Inklusiv
 1 GN-Behälter 1/1 GN 65 mm tief, Edelstahl
 1 abnehmbarer Rolltop-Deckel, Plexiglas
 Gewicht: 15,3 kg
 GTIN 4015613525860
Art.-Nr. 500850
Euro 495,-



Auch passend zu diesem Chafing-Dish die Bartscher Edelstahl-Rolltop-Deckel, Art.-Nr. 500833 und Art.-Nr. 500459



Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
Thermostatische Regelung 1-8
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 623 x T 356 x H 285 mm
Inklusive Deckelhalter
Gewicht: 8,3 kg
GTIN 4015613389820
Art.-Nr. 500831
Euro 205,-



Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Wasserbehälter Kunststoff, schwarz
Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
Thermostatische Regelung 1-8
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 636 x T 357 x H 287 mm
Inklusive Deckelhalter
Gewicht: 6,2 kg
GTIN 4015613370033
Art.-Nr. 500830
Euro 159,-



Rolltop-Deckel für Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

(passend für Chafing Dish 500830)
Chromnickelstahl
Maße: B 525 x T 330 x H 165 mm
Gewicht: 3,6 kg
GTIN 4015613433479
Art.-Nr. 500833
Euro 69,-



Elektro-Suppenstation mit 2 Suppentöpfen à 4 l

Chromnickelstahl
Wasserbehälter Kunststoff, schwarz
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 636 x T 357 x H 460 mm
Inklusive 1 Deckelhalter, 2 Suppenkellen
Gewicht: 7 kg
GTIN 4015613370040
Art.-Nr. 500840
Euro 189,-



Chafing Dish 1/1 GN inklusive Elektroheizung

Chromnickelstahl
Stapelbar
Mit einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehälter
1 Elektroheizung
Maße: B 610 x T 350 x H 320 mm
Gewicht: 5,45 kg
GTIN 4015613417400
Art.-Nr. 500482V
Euro 88,-



Chafing Dish 1/2 GN

Chromnickelstahl
Stapelbar
Einsatz 1/2 GN, 65 mm tief
1 Brennpastenbehälter
Maße: B 375 x T 290 x H 320 mm
Gewicht: 2,7 kg
GTIN 4015613366708
Art.-Nr. 500481
Euro 41,-



Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Stapelbar
Mit einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehälter
Maße: B 610 x T 350 x H 320 mm
Gewicht: 4,25 kg
GTIN 4015613366715
Art.-Nr. 500482
Euro 52,-



ab 18 Stück Euro 50,50

Eiereinsatz 1/3 GN
siehe Katalogseite 241



2 Chafing Dishes 1/1 GN

Chromnickelstahl
Stapelbar
Jeweils mit:
einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehältern
Maße: B 610 x T 355 x H 300 mm
Gewicht: 8,6 kg
GTIN 4015613439617
Art.-Nr. 500486
Euro 98,-



"Twin Pack"

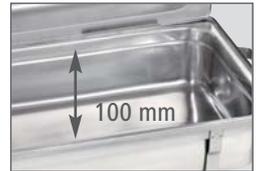


Chafing Dish 1/1 GN, 100 mm tief

Chromnickelstahl
Stapelbar
Mit einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
2 Brennpastenbehälter
Maße: B 605 x T 350 x H 305 mm
Gewicht: 4,1 kg
GTIN 4015613536903

Art.-Nr. 500494

Euro 64,-



Extra tief, mehr Volumen
durch den 100 mm tiefen
GN-Einsatz



Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Kunststoffgriffe Holzdekor
Mit dreiseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehälter
Maße: B 620 x T 350 x H 385 mm
Gewicht: 6,35 kg
GTIN 4015613443089

Art.-Nr. 500456

Euro 125,-



Rolltop Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Kunststoffgriffe Holzdekor
Rolltop-Deckel
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehälter
Maße: B 620 x T 350 x H 430 mm
Gewicht: 8 kg
GTIN 4015613412771

Art.-Nr. 500458

Euro 175,-



Rolltop-Deckel

Chromnickelstahl
Für Chafing Dish 1/1 GN
(passend für Chafing Dish 500456,
500458, 500482, 500482V)
Maße: B 535 x T 365 x H 170 mm
Gewicht: 3 kg
GTIN 4015613412788

Art.-Nr. 500459

Euro 71,-



Elektroheizung für Chafing Dish

(500482, 500486)
Edelstahl
Überhitzungsschutz
Anschlusswert: 450 W / 220-230 V 50/60 Hz
Maße: Ø 130 mm, Höhe 100 - 140 mm
Gewicht: 1,2 kg
GTIN 4015613410166

Art.-Nr. 500464

Euro 38,-

Apexa Brennpaste

Enthält ungiftiges Ethanol
Brennt sauber und geruchsfrei
Inhalt/Dose: 200 g
Brenndauer: ca. 2,5 Stunden
48 Dosen im Karton
Mit grünem Punkt
GTIN 4015613651507
Art.-Nr. 500048
Stück Euro 1,05

Brenndauer
ca. **2,5**
Stunden

Bestellmengeneinheit:	Euro pro Dose	Euro pro Karton
1 Karton (48 Dosen) GTIN 4015613651514	1,05	50,40
24 Kartons (1 Palette)	1,02	48,96
72 Kartons (3 Paletten)	1,-	48,-



ECO-Fire Brennpaste

Enthält ungiftiges Ethanol
Brennt sauber und geruchsfrei
Inhalt/Dose: 200 g
Brenndauer: ca. 2,5 Stunden
48 Dosen im Karton
Mit grünem Punkt
GTIN 4015613653396
Art.-Nr. 500653
Stück Euro 1,06

Brenndauer
ca. **2,5**
Stunden

Bestellmengeneinheit:	Euro pro Dose	Euro pro Karton
1 Karton (48 Dosen) GTIN 4015613653402	1,06	50,88
24 Kartons (1 Palette)	1,03	49,44
72 Kartons (3 Paletten)	1,01	48,48



Bartscher Brennpaste

Enthält ungiftiges Ethanol
Brennt sauber und geruchsfrei
Inhalt/Dose: 200 g
Brenndauer: ca. 3,5 Stunden
72 Dosen im Karton
Mit grünem Punkt
GTIN 4015613467726
Art.-Nr. 500060
Stück Euro 1,10

Brenndauer
ca. **3,5**
Stunden

Bestellmengeneinheit:	Euro pro Dose	Euro pro Karton
1 Karton (72 Dosen) GTIN 4015613467733	1,10	79,20
20 Kartons (1 Palette)	1,07	77,04
60 Kartons (3 Paletten)	1,05	75,60





Bartscher Brennpaste - Vorrats-Eimer

Zum Nachfüllen von Bartscher Brennpaste

Enthält ungiftiges Ethanol

Brennt sauber und geruchsfrei

Inhalt/Eimer: 3,2 kg

4 Eimer im Karton

Mit grünem Punkt

GTIN 4015613467740

Art.-Nr. 500063

Stück Euro 16,50

Bestellmengeneinheit:	Euro pro Eimer	Euro pro Karton
1 Karton (4 Eimer) GTIN 4015613467757	16,50	66,-



- ✓ Ohne Gasbefüllung
- ✓ Nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas

Flambierbrenner mit Fuß

Leichte und sichere Handhabung

Handlicher Griff aus Edelstahl

Piezo-Zündung

Regelbare Turboflamme bis 1300 °C

Nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas

Maße ca.: Ø 33 mm, Höhe 165 mm

Gewicht: 0,15 kg

GTIN 4015613409498

Art.-Nr. A555302

Euro 26,-



Bartscher "Feuerstab"

Blister-Pack

24 cm lang

Piezo-Zündung

Nachfüllbar

Flamme regulierbar

48 Stück im Karton

Gewicht: 0,03 kg
GTIN 4015613405339

Art.-Nr. 555007

Stück Euro 2,20

Bestellmengeneinheit:	Euro pro Stück	Euro pro Karton
1 Karton (48 Stück) GTIN 4015613524962	2,20	105,60



**Stand- und Tischgrill
"Barbecue Grill"**

Ideal zum Grillen und Braten ohne Fett!
Flache und gerillte Grillfläche, antihafbeschichtet
Überflüssiges Fett läuft über die vordere
Fettablaufrinne in eine Auffangschale
Abnehmbare Windschutzhaube
Thermostatischer Regler
Bratfläche: B 480 x T 300 mm
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 595 x T 540 x H 1080 mm
Inklusive Ständer mit Gewürzhalter
Gewicht: 7,3 kg
GTIN 4015613467702
Art.-Nr. 200641
Euro 119,-



... auch als Tischgrill verwendbar.

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

**Plakatständer / Kundenstopper
beidseitig bestückbar, geeignet
für Plakate bis DIN A1-Größe**

Ständer Aluminium
Rückwände Stahl
FüÙe Kunststoff
Schnellwechselrahmen mit Klappmechanismus
für ein einfaches Bestücken
Posterschutz durch antireflektierende Abdeckfolie
Maße: B 630 x T 700 x H 1145 mm
Gewicht: 7,4 kg
GTIN 4015613499413
Art.-Nr. 181136
Euro 89,-



**Menütafel "Bartscher Bistro"
für den Innen- und geschützten Außenbereich**

Werbeträger im ansprechenden, zeitlosen Design mit Massivholz-Rahmen.
Verleihen Sie Ihren Tagesangeboten und Empfehlungen des Hauses
mit handgeschriebener Kreideschrift eine persönliche Note.
Rahmen Echtholz (aus nachhaltigem Anbau)
Beschriftungsfläche: Maße: B 530 x H 795 mm,
HDF-Platte (hochdichte Holzfasersplatte), UV-Lack-beschichtet
Beidseitig beschreibbar mit Kreide/Kreidemarkern
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Einfache Reinigung
Fertig montiert, platzsparend zu lagern
Maße: B 660 x T 565 x H 1210 mm
Gewicht: 7,4 kg
GTIN 4015613610559
Art.-Nr. 181137
Euro 115,-





Servier-/Transportwagen TS 200 mit 2 Borden

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 100 kg
Maße: B 920 x T 600 x H 945 mm
Bordmaße: ca. B 830 x T 510 mm
Maß zwischen den Borden 570 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613433509

Art.-Nr. A300062

Euro 125,-



Servier-/Transportwagen TS 300 mit 3 Borden

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 100 kg
Maße: B 920 x T 600 x H 945 mm
Bordmaße: ca. B 830 x T 510 mm
Lichtes Maß zwischen den Borden 275 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 13 kg
GTIN 4015613433516

Art.-Nr. A300063

Euro 145,-



Servier-/Transportwagen TS 210 mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 100 kg
Maße: B 920 x T 600 x H 945 mm
Bordmaße: ca. B 830 x T 510 mm
Abräummulde innen: B 760 x T 440 mm, 100 mm tief
Maße zwischen den Borden:
oberes Zwischenmaß 270 mm
unteres Zwischenmaß 265 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 14,1 kg
GTIN 4015613455730

Art.-Nr. A300056

Euro 169,-

Servier-/Transportwagen TS 500 mit 5 Borden

Robust und vielseitig: ob für den Transport im Gastronomie-Bereich oder für z. B. die Wäscheausgabe in Hotels, etc.

Mit seinen 5 Borden bietet der Servierwagen extrem viel Stau- und Ablagefläche.

Chromnickelstahl

4 Lenkrollen mit 2 Feststellern

Tragfähigkeit: 100 kg

Maße: B 920 x T 600 x H 1540 mm

Bordmaße: ca. B 827 x T 510 mm

Lichtes Maß zwischen den Borden 265 mm

(Bausatz, einfache Montage)

Gewicht: 18 kg

GTIN 4015613534633

Art.-Nr. 300065

Euro 209,-



Servier-/Transportwagen "Adjutant" mit 3 Borden

Kunststoff, Trägerstangen Aluminium

4 Lenkrollen

Tragfähigkeit: 120 kg

Maße: B 830 x T 415 x H 940 mm

Bordmaße: ca. B 620 x T 405 mm

Maß zwischen den Borden 300 mm

(Bausatz, einfache Montage)

Gewicht: 9,1 kg

GTIN 4015613433578

Art.-Nr. A300049

Euro 103,-



Abräumbehälter-Set passend zum Servier-/Transportwagen "Adjutant"

aus robustem Kunststoff

Abfallbehälter, Inhalt: ca. 30 Liter,

Maße: B 335 x T 237 x H 560 mm

Besteckbehälter, Inhalt: ca. 9 Liter

Maße: B 333 x T 230 x H 178 mm

Gewicht: 2,7 kg

GTIN 4015613454986

Art.-Nr. A300047

Euro 36,-



Transportwagen / Plattformwagen

Chromnickelstahl
Tragfähigkeit: 200 kg
Transportfläche: B 560 x T 940 mm
2 feste Rollen, 2 Lenkrollen, Ø 125 mm
Maße: B 560 x T 1050 x H 925 mm
Gewicht: 14,4 kg
GTIN 4015613523705

Art.-Nr. 300142

Euro 195,-



Tablett-Transportwagen/Abräumwagen geeignet für 1/1 GN oder Kantinen-Norm-Tabletts 443 x 343 mm

Chromnickelstahl
für eine Aufnahme von bis zu 16 Tabletts,
2 x 8 Einschübe für 500 x 360 mm,
Kantinen-Norm-Tabletts 443 x 343 mm oder 1/1 GN
beidseitig bestückbar
Abstand zwischen den Einschüben 145 mm
Tragfähigkeit: ca. 48 kg
1 Abstellfläche mit Reling, B 775 x T 530 x H 150 mm
4 gummiereifte Lenkrollen, Ø 125 mm,
mit 2 Feststellern
Maße: B 925 x T 620 x H 1700 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 38 kg
GTIN 4015613587615

Art.-Nr. 300083

Euro 519,-



Getränkekisten-Transportwagen mit 4 Gitterböden

Chromnickelstahl
4 Gitterböden à 1000 x 360 mm,
jeweils für 2 genormte Getränkekisten (400 x 300 mm)
oder 3 Getränkekisten 300 x 200 mm
Abstand zwischen den Gitterböden 345 mm
Tragfähigkeit: ca. 120 kg
4 gummiereifte Lenkrollen, Ø 125 mm,
mit 2 Feststellern
Maße: B 1080 x T 570 x H 1610 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 35 kg
GTIN 4015613587608

Art.-Nr. 300084

Euro 575,-



Kofferbock 40 mit Wandschutz

Ob Hotel, Ferienwohnung, Pension oder für den privaten Bereich - der Kofferbock ist mit den 4 strapazierfähigen Nylon-Textilbändern besonders robust.

Gestell: Edelstahlrohr mit Kunststoffabdeckungen

4 Nylon-Textilbänder, schwarz

Tragfähigkeit: max. 40 kg

Fertig montiert

Klappbar, platzsparend zu lagern

Maße: B 655 x T 500 x H 733 mm

Gewicht: 2,2 kg

GTIN 4015613612423

Art.-Nr. 181138

Euro 62,-



✓ Klappbar, platzsparend zu lagern



Schuhputzmaschine

Blitzblanke Schuhe, ohne Mühe - Fußbedienung einfach per Knopfdruck

Stahl, pulverbeschichtet matt schwarz

Mit 3 leise laufenden Rotationsbürsten:

2 Polierbürsten aus Terylen (Polyester), für helle oder dunkle Schuhe

1 Reinigungsbürste, für groben Schmutz

Schuhcreme-Spender mit Kugelventil für 100 ml Flüssig-Schuhcreme, unbefüllt

Fußbedienung per Knopfdruck (EIN/AUS)

1 Tragegriff oben am Gerät, 2 seitliche Griffmulden

Schmutz-Auffangmatte für eine einfache Reinigung

Wartungsfreier Motor

Anschlusswert: 120 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 400 x T 240 x H 260 mm

Inklusive Einfülltrichter, für ein einfaches

Befüllen des Schuhcreme-Spenders

Gewicht: 6,4 kg

GTIN 4015613544328

Art.-Nr. 120109

Euro 104,-



Schuhcreme, farblos, Inhalt: 1000 ml

GTIN 4016098160539

Art.-Nr. A120101

Euro 59,-



✓ 2 Polierbürsten für helle oder dunkle Schuhe





Elektrischer Heizstrahler 2000D IV* für Wandmontage

Einfaches Ein- und Ausschalten
Quarz-Heizstrahler - 3 Heizstufen
Kabelausgang oben am Strahler
Kabellänge: ca. 1,8 Meter
Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 500 x T 150 x H 350 mm
Gewicht: 1,8 kg
GTIN 4015613500201

Art.-Nr. 825206

Euro 44,-



Elektrischer Terrassenheizer 2000D I*

Einfaches Ein- und Ausschalten
Quarz-Heizstrahler - 3 Heizstufen
Höhenverstellbar - 1,80 m bis 2,10 m
Kabelausgang oben am Strahler
Kabellänge: ca. 7 Meter
Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 550 x T 500 x H 1800-2100 mm
Gewicht: 8,75 kg
GTIN 4015613500249

Art.-Nr. 825207

Euro 82,-



Gas Terrassenheizer, fahrbar

Edelstahl, professionelle Qualität
Züandsicherung, Piezo-Zündung
für Flüssiggas
Leistung: 13,5 kW/h
Höhe: 2220 mm
Aluminiumreflektor Ø 780 mm
Gewicht: 18 kg
Lieferung ohne Anschlussgarnitur
GTIN 4015613457970

Art.-Nr. 825131

Euro 249,-

Gas-Anschluss-Set, gewerblich

verwendbar für Außenbereich
Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613419015

Art.-Nr. 825152

Euro 71,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Elektrischer Infrarot-Heizstrahler W2000 für Wandmontage

Die ideale Wärmequelle für den Innen- und Außenbereich. Mit einer hohen Strahlkraft erzeugt die Infrarot-Heizröhre eine sofortige sowie angenehme Wärme.

Aluminium

Infrarot-Heizröhre mit 2000 W

Schutzart IP54

Geeignet für den Innen- und Außenbereich

Wandhalterung für eine flexible Montage:

bis 90° drehbar, bis 90° neigbar

Hauptschalter, Ein-/Ausschalter

Kabelaussgang hinten am Strahler

Kabellänge: 1,7 Meter

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 615 x T 100 x H 100 mm

Inklusive Fernbedienung

Gewicht: 1,4 kg

GTIN 4015613651415

Art.-Nr. 825215

Euro 198,-



Infrarot-Heizröhre 2000 W

zu dem Infrarot-Heizstrahler W2000

Gewicht: 0,057 kg

GTIN 4015613665955

Art.-Nr. 825219

Euro 29,-

Elektrischer Infrarot-Heizstrahler W3000 für Wandmontage

Die ideale Wärmequelle für den Innen- und Außenbereich. Mit einer hohen Strahlkraft erzeugen die Infrarot-Heizröhren eine sofortige sowie angenehme Wärme.

Aluminium

2 Infrarot-Heizröhren mit je 1500 W, in 2 Stufen schaltbar

Schutzart IP54

Geeignet für den Innen- und Außenbereich

Wandhalterung für eine einfache Montage: bis 90° neigbar

Hauptschalter, Ein-/Ausschalter

Kabelaussgang hinten am Strahler

Kabellänge: 1,8 Meter

Anschlusswert: 3 kW / 220-240 V 50 Hz

Maße: B 1050 x T 200 x H 100 mm

Inklusive Fernbedienung

Gewicht: 2,2 kg

GTIN 4015613639086

Art.-Nr. 825214

Euro 298,-



Infrarot-Heizröhre 1500 W, links

linke Heizröhre zu dem Infrarot-Heizstrahler W3000

Gewicht: 0,057 kg

GTIN 4015613660226

Art.-Nr. 825218

Euro 25,-

Infrarot-Heizröhre 1500 W, rechts

rechte Heizröhre zu dem Infrarot-Heizstrahler W3000

Gewicht: 0,057 kg

GTIN 4015613660219

Art.-Nr. 825217

Euro 25,-

Elektrischer Infrarot-Heizstrahler ST1800*

Die individuell regelbaren Infrarot-Heizröhren erzeugen im Innen- und Außenbereich eine sofortige sowie angenehme Wärme.

Aluminium, Edelstahlsockel

2 Infrarot-Heizröhren mit je 900 W (Ruby Red Röhren),

in 2 Stufen schaltbar (3 Einstellungsmöglichkeiten)

Schutzart IP55

Geeignet für den Innen- und Außenbereich

Hauptschalter, Ein-/Ausschalter

Kabelaussgang hinten am Strahler

Kabellänge: 1,8 Meter

Anschlusswert: 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz

Maße: B 495 x T 240 x H 1610 mm

Inklusive Fernbedienung

Gewicht: 16,1 kg

GTIN 4015613615073

Art.-Nr. 825212

Euro 398,-

Infrarot-Heizröhre 900 W

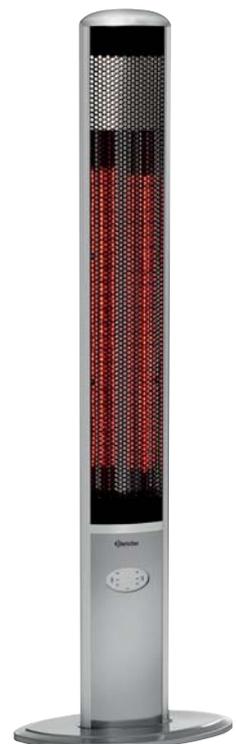
Ruby Red Röhre zum Infrarot-Heizstrahler ST1800

Gewicht: 0,11 kg

GTIN 4015613660202

Art.-Nr. 825216

Euro 69,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Wandascher, schwarz

Einfache Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.

Gehäuse Stahlblech, schwarz lackiert

Volumen: ca. 1 Liter

Maße: B 160 x T 90 x H 200 mm

Gewicht: 1,1 kg

GTIN 4015613470542

Art.-Nr. 860000

Euro 18,-



Wandascher, silber

Einfache Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.

Gehäuse Edelstahl

Volumen: ca. 6,5 Liter

Maße: B 280 x T 140 x H 373 mm

Gewicht: 2,75 kg

GTIN 4015613470559

Art.-Nr. 860001

Euro 66,-



Standascher KOMBI52L mit Abfallsammler

Praktische Kombination aus Sand-Aschenbecher und Abfallbehälter. Der entnehmbare Siebeinsatz des Aschenbechers und der herausnehmbare Abfallbehälter ermöglichen eine einfache und schnelle Entleerung.

Gehäuse: Zinkblech, lackiert

Sand-Aschenbecher Ø 175 mm:

- Siebeinsatz mit Griffen, Ø 170 mm

Abfall-Innenbehälter herausnehmbar:

- Zinkblech, mit klappbaren Griffen

- Volumen: 52 Liter

- Öffnung Mülleinwurf: 325 x 140 mm

Maße: Ø 380 mm, Höhe 945 mm

Gewicht: 10,5 kg

GTIN 4015613637068

Art.-Nr. 860007

Euro 129,-



Standascher, silber

Einfache Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.

Gehäuse Edelstahl

Volumen: ca. 5,5 Liter

Maße: B 240 x T 240 x H 870 mm

Gewicht: 8,5 kg

GTIN 4015613470566

Art.-Nr. 860002

Euro 159,-

Multi-Tisch, klappbar

Tragegriff
 stabile Kunststoffoberfläche
 FüÙe Stahl, lackiert
 Maße: B 1829 x T 762 x H 736 mm
 Gewicht: 19,3 kg
 GTIN 4015613419053
Art.-Nr. 601170
Euro 89,-

**Partybank, klappbar**

Tragegriff
 Stabile Kunststoffoberfläche
 Gestell: Stahl lackiert
 Maße: B 1840 x T 295 x H 440 mm
 Gewicht: 11 kg
 GTIN 4015613465937
Art.-Nr. 601176
Euro 49,-

**Party - Stehtisch**

... einfaches Aufbauen, leichtes Transportieren und platzsparend zu lagern.
 Tischplatte stabile Kunststoffoberfläche, Ø 700 mm
 Höhe: 675 mm / 1170 mm
 Gestell: verchromt, Stecksystem
 Gewicht: 9 kg
 GTIN 4015613505268
Art.-Nr. 601177
Euro 102,-

**Stehtisch-Huse**

... passend zum Bartscher Party - Stehtisch, Art.-Nr. 601177.
 Verleihen Sie Ihrem Event einen Hauch von Eleganz und machen Sie den Bartscher Party - Stehtisch zum stilvollen Blickfang. Ob in der Gastronomie, für Catering oder auf einer Privatfeier.
 Material: 90 % Micropolyester, 10 % Elasthan
 Farbe: weiß
 Für einen Tischplatten-Durchmesser von 700 mm und eine Höhe von 1170 mm
 Fuß-Durchmesser von 700 mm, mit einer exakten Ummantelung der 5 StellfüÙe
 Waschbar bis 40 °C, bügelfrei
 Nicht trocknergeeignet
 Gewicht: 0,425 kg
 GTIN 4015613519487
Art.-Nr. 601178
Euro 36,-



Insektenvernichter IV-22

einsetzbar als Decken- und Standgerät
Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Kunststoffgehäuse, Wirkradius: 6 - 8 m
Gitterspannung: 2500 V

Anschlusswert: 24 W / 230 V 50/60 Hz

Lichtquelle: 2x 6 W

Maße: B 265 x T 95 x H 265 mm

Inklusive Kette

Gewicht: 2,1 kg

GTIN 4015613534138

Art.-Nr. 300306

Euro 39,-

Leuchtstoffröhre UV-A 6 W zum Insektenvernichter IV-22

GTIN 4015613658001

Art.-Nr. 300336

Euro 3,80



Insektenvernichter IV-36

einsetzbar als Decken- und Standgerät
Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Kunststoffgehäuse, Wirkradius: 10 m

Gitterspannung: 2500 V

Anschlusswert: 33 W / 230 V 50/60 Hz

Lichtquelle: 2x 10 W

Maße: B 390 x T 95 x H 305 mm

Inklusive Kette

Gewicht: 2,84 kg

GTIN 4015613534152

Art.-Nr. 300314

Euro 67,-

Leuchtstoffröhre UV-A 10 W zum Insektenvernichter IV-36

GTIN 4015613658018

Art.-Nr. 300334

Euro 4,80



Insektenvernichter IV-65

einsetzbar als Decken- und Standgerät
Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Kunststoffgehäuse, Wirkradius: 12 m

Gitterspannung: 2500 V

Anschlusswert: 45 W / 230 V 50/60 Hz

Lichtquelle: 2x 20 W

Maße: B 645 x T 100 x H 365 mm

Inklusive Kette

Gewicht: 3,7 kg

GTIN 4015613534169

Art.-Nr. 300317

Euro 89,-

Leuchtstoffröhre UV-A 20 W zum Insektenvernichter IV-65

GTIN 4015613658025

Art.-Nr. 300337

Euro 6,80



Insektenfalle IF-92

Sicher, geräuschlos und hygienisch. Insekten werden durch das UV-Licht angelockt und bleiben auf der davor angebrachten Klebefolie haften.

Stahl, lackiert

1 UVA-Leuchtmittel: 20 W

Klebefolie: B 320 x H 180 mm

Wirkradius: 9 m

Anschlusswert: 20 W / 220-240 V 50/60 Hz

Maße: B 460 x T 175 x H 160 mm

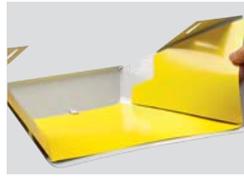
Inklusive 1 Klebefolie, Befestigungsmaterial

Gewicht: 1,44 kg

GTIN 4015613655413

Art.-Nr. 300323

Euro 59,-



Klebefolie IF-92

5 Stück

Gewicht: 0,27 kg

GTIN 4015613659183

Art.-Nr. 300326

Euro 15,-

Leuchtmittel UV-A 20 W zur Insektenfalle IF-92

GTIN 4015613659206

Art.-Nr. 300328

Euro 5,50

Insektenfalle IF-91

Sicher, geräuschlos und hygienisch. Insekten werden durch das UV-Licht angelockt und bleiben auf der davor angebrachten Klebefolie haften.

Chromnickelstahl

1 UVA-Leuchtstoffröhre: 18 W

Klebefolie: B 330 x H 340 mm

Wirkradius: 9 m

Anschlusswert: 18 W / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 360 x T 125 x H 236 mm

Inklusive 1 Klebefolie, Befestigungsmaterial

Gewicht: 2,6 kg

GTIN 4015613655420

Art.-Nr. 300324

Euro 98,-



Klebefolie IF-91

5 Stück

Gewicht: 0,27 kg

GTIN 4015613659190

Art.-Nr. 300327

Euro 16,-

Leuchtstoffröhre UV-A 18 W zur Insektenfalle IF-91

GTIN 4015613659213

Art.-Nr. 300330

Euro 6,-

Insektenfalle IF-100

für Wandmontage oder als Standgerät

Sicher, geräuschlos und hygienisch. Insekten werden durch das UV-Licht angelockt und bleiben auf der dahinter angebrachten Klebefolie haften.

Gehäuse aus Kunststoff und Aluminium

2 UVA-Leuchtstoffröhren: 2x 15 W

Klebefolie: B 390 x H 313 mm

Wirkradius: 10 m

Anschlusswert: 30 W / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 620 x T 90 x H 355 mm

Inklusive 2 Klebefolien, Befestigungsmaterial

Gewicht: 2,4 kg

GTIN 4015613638195

Art.-Nr. 300321

Euro 112,-



Klebefolie IF-100

5 Stück

Gewicht: 0,3 kg

GTIN 4015613638201

Art.-Nr. 300322

Euro 21,-

Leuchtstoffröhre UV-A 15 W zur Insektenfalle IF-100

GTIN 4015613657981

Art.-Nr. 300325

Euro 6,50





Händetrockner für Wandmontage

Kunststoffgehäuse, weiß
 Automatisches Ein-/Ausschalten über Infrarot-Sensor
 Luftleistung: ca. 53 Liter / Sek.
 Anschlusswert: 2100 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 244 x T 264 x H 200 mm
 Inklusive Kunststoffleiste zur Wandbefestigung
 Gewicht: 2,6 kg
 GTIN 4015613459592
Art.-Nr. 850000
Euro 82,-



Händetrockner für Wandmontage

Edelstahlgehäuse, hochglanzpoliert
 Automatisches Ein-/Ausschalten über Infrarot-Sensor
 Luftaustrittsdüse drehbar
 Luftleistung: ca. 58 Liter / Sek.
 Anschlusswert: 2100 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 260 x T 235 x H 210 mm
 Gewicht: 4,8 kg
 GTIN 4015613482019
Art.-Nr. 850001
Euro 239,-



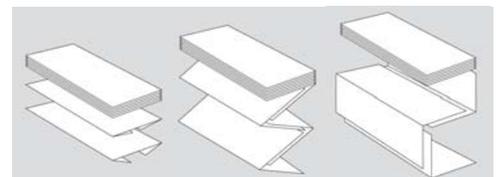
Händetrockner Jet 1800 für Wandmontage

Hochleistungsstarke Luftdüsen ermöglichen eine schnelle und gründliche Trocknung der Hände. Diese effiziente Händetrocknungsmethode ist hygienisch und zudem wirtschaftlich.
 Kunststoffgehäuse, silber-grau beschichtet
 Berührungslose Infrarot-Aktivierung
 Automatisches Abschalten nach 30 Sekunden
 Digitalanzeige, Rote LED-Beleuchtung im Luftschaft
 2 Hochleistungs-Luftdüsen-Leisten
 Luftleistung: ca. 47 Liter / Sek.
 Abnehmbarer Auffangbehälter für Kondenswasser unten am Gerät, einfaches Entleeren und Reinigen
 Luftfilter
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 295 x T 240 x H 650 mm
 Inklusive Befestigungsmaterial
 Gewicht: 10,2 kg
 GTIN 4015613610665
Art.-Nr. 850002
Euro 749,-



Papiertuchspender für Wandmontage

Für eine unkomplizierte und wirtschaftliche Entnahme von Papiertüchern. Ausgestattet mit handelsüblichem Faltpapier ist der Papiertuchspender bestens einsetzbar in öffentlichen Waschräumen wie z. B. in der Gastronomie, Hotellerie, Flughäfen oder auch Unternehmen.
 Chromnickelstahl, gebürstet
 Einfaches Befüllen über eine abschließbare Frontklappe
 geeignet für handelsübliches Faltpapier
 - Lagenfaltung, Zick-Zack-Faltung, Interfold-Faltung -
 Sichtschlitz zur Füllstandskontrolle
 Maße: B 285 x T 100 x H 370 mm
 inklusive Befestigungsmaterial
 (Vier-Punkt-Befestigung)
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 2,2 kg
 GTIN 4015613536958
Art.-Nr. 850006
Euro 62,-



Seifenspender für Wandmontage

Anwenderfreundlich, zuverlässig und zeitlos im Design.
 Chromnickelstahl, gebürstet
 Fassungsvermögen: 1 Liter
 Manuelles, kartuschenloses Pumpsystem für Flüssigseife
 Sichtfenster als Füllstandanzeige
 Maße: B 123 x T 110 x H 204 mm
 Geringer Wartungsaufwand
 Inklusive Befestigungsmaterial
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 0,5 kg
 GTIN 4015613536965
Art.-Nr. 850007
Euro 32,-



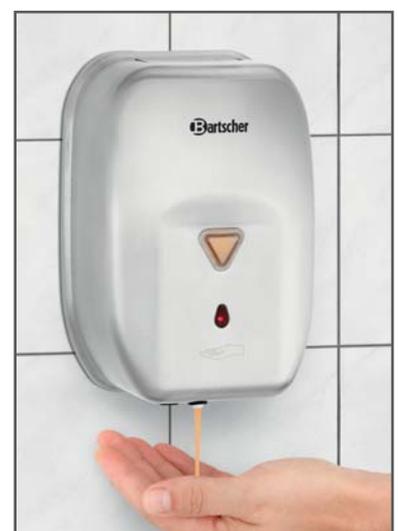
Seifenspender für Wandmontage

Für eine hygienische Entnahme handelsüblicher Flüssigseifen durch Einhand- oder Ellbogenbedienung
 Gehäuse: Aluminium
 Fassungsvermögen: 1 Liter
 Manuelles, kartuschenloses Pumpsystem für Flüssigseife
 Kunststoffbehälter mit vollständiger Sichtkontrolle
 Maße: B 95 x T 222 x H 330 mm
 Geringer Wartungsaufwand
 Inklusive Wandhalter und Befestigungsmaterial
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 0,65 kg
 GTIN 4015613588599
Art.-Nr. 850008
Euro 35,-



Seifenspender Infrarot-Sensor S1 für Wandmontage

Hygienisch, bedienerfreundlich und wirtschaftlich: der integrierte Infrarot-Sensor ermöglicht eine berührunglose und optimal dosierte Entnahme von Flüssigseife.
 CNS 18/10, gebürstet
 Fassungsvermögen: 1 Liter
 Dosierung über Infrarot-Sensor
 Kartuschenloses Dosiersystem für Flüssigseife
 Sichtfenster als Füllstandsanzeige
 Betrieb über 4 Batterien (1,5 V AA LR6) - nicht im Lieferumfang enthalten
 Maße: B 138 x T 100 x H 210 mm
 Inklusive Befestigungsmaterial, 2 Schlüssel für Batteriefach und Seifentank
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 1 kg
 GTIN 4015613610672
Art.-Nr. 850009
Euro 98,-



A

Abfalleimer	166,267
Arbeitstische	37,55,177-179
Aufsatzborde	176
Aufsatzbord GN-Behälter	176
Aufschnittmaschinen	262-263

B

Backbleche	80-82
Backtrennspray	81
Backwarenfritteusen	68-69
Bag-In-Box Kühler	274
Bain-Maries	15,23,37,55,218-219,229
Bankettwagen	247
Barmixer / Bar-Blender	275,276,277
Besteckbehälter	244
Besteckkästen	244
Besteckköcher	244
Besteckpoliermaschinen	172
Bratpfannen	73
Brat- und Fortkochplatten	46,62
Brennpasten	305,306
Buffetvitrinen	249
Buffetwagen	114-115

C

Ceran-Grillplatten	200,201
Ceranherde	9,13,14,21,33,52
Cerankocher	212
Cerealienspender	248
Chafing-Dishes	301-304
Combi Juicer	272
Crêpe-Backgeräte	280
Currywurstschneider	231
Cutter	256

D

Datenlogger	268
Dosenöffner	243
Dunstabzugshauben	184-185
Durchlauftoaster	233
Durchschubspülmaschinen	163-166

E

Edelstahlmöbel	173-183
Edelstahl-Polierspray	139,178
Eiereinsatz 1/3 GN	241
Eis-Crusher	146
Eisflockenbereiter	152
Eismaschine	270
Eiswürfelbereiter	147-151
Elektroheizung	304
Elektrokocher	212-213

F

Feuerstab	306
FettentSORGUNGsbEhälter	188
Flambierbrenner	306
Flaschenkühlchränke	132-133
Fleischwolf	259,260,261
Food Processor	273
Fritteusen	
-Standfritteusen	40,41,58,67
-Tischfritteusen	16,17,26,186-191
Fritteusen-Thermometer	269
Frittierfettfilter	189

G

Gärschrank	79
Gaskartuschen	214
Gaskocher	214-215
Gastronorm-Behälter	238-242
Gastronormpfannen	216,242
Gemüseschneider	257
Geschirrspülkörbe	168-169
Geschirrspülmaschinen	158-162
Getränke-Dispenser	274
Gewürzbord GN-Behälter	175
Gläserpoliermaschine	172
Gläserspülmaschinen	154-157
Glühweintöpfe	296,297
Griddleplatten	18,25,38-39,56,202-203
Großküchenbräter	73
Gussbratpfannen	73

H

Hähnchengrillgeräte	100
Händetrockner	318
Handwaschaugussbecken	182
Heiße Theken	116,118,119-121,222
Heißluftöfen	76-79,235
Heißwasser-Spender	295,296
Heizstrahler	312,313
Herde	
-Elektro	9,13,14,21,22,33-36,52-54
-Gas	9,10-11,13,14,21,22,31-32,49-51
Hockerkocher	72
Hot-Dog-Geräte	228-229
Hotpots	219

I

Induktionsherde	23,36,54
Induktionskocher	205-209
Induktionswok	23,210-211
Insektenvernichter	316-317
Iso-Dispenser	294
Isolierkannen	282,283,284,285

K

Käsereibe	259
Kaffeemaschinen	282-293
Kaffeemühlen	292
Kaffeestation	285
Kalte Theken	117,118,122-123
Kartoffelschälmaschinen	256
Kippbratpfannen	44,60,64-65
Kochkessel	45,61,63
Kochpergament	198
Kochstation	204
Kochtöpfe	216,217
Kofferbock	311
Kombidämpfer	84-96,235
Kombi-Kratzer	18,25,39
Kontaktgrills	198-199,200
Kuchenvitrinen	126-127
Küchenmaschine KitchenAid	252-255
Kühlaufsatzvitrinen für GN-Behälter	140-142,143
Kühlchränke	128-133,135
Kühltische	144-145
Kühlvitrinen	125,127,128,130-131
Kühlzelle	136

L

Lavastein-Grillgeräte	17,24,43,57,74
-----------------------	----------------

M

Mandoline	267
Melamin GN-Behälter	242
Menütafel	307
Mikrowellengeräte	236-237
Milchaufschäumer	288
Mini-Kühltische	139
Mini-Kühlvitrienen	130-131
Mixer	272,273,277
Multibräter	28,36,54,201
Multipfannen	196-197

N

Niedertemperaturgarer	98
Nudelkocher	27,42,59,193

P

Paella	194-195
Papieruchspender	318
Party-Tische und Bänke	315
Pasta Maschine	108-109
Pizzakühltisch	143
Pizzaöfen	102-105,234
Pizza-Schaufel	102
Pizza-Schneider	102
Pizzasaladette	138
Plakatständer	307
Pommes-frites-Wärmer	27,40
Pumpstationen	230

R

Rechauds	224
Regale	174,175
Reiskocher	192
Reiswärmer	193
Rostbräter	24

S

Saftpressen	271,272
Saladetten	137-138
Salamander	110-113
Salzstreuer	243
Samowar	295
Schaschlikbräter	24
Schiebetürenschränke	180,181
Schneidbretter	267
Schockfroster/Schnellkühler	97
Schokoladenbrunnen	270
Schokoladendispenser	271
Schuhputzmaschine	311
Seifenspender	319
Serie 600	12-19
Serie 650	20-29
Serie 700	30-47
Serie 900	48-62
Servierwagen	308,309
Sous-Vide-Garer	99
Speisenausgabewagen	220-221
Speisenwärmer	300
Spülbecken	28,182-183
Spülcenter	183
Spülmaschinen	154-166
Spülrost	158,161,162
Spültische	166
Spültisch-Armaturen	167
Stabmixer	251,272
Standascher	314

Standbräter	70-71
Stand- und Tischgrill	307
Stehisch-Husse	315
Suppenstation	302
Suppentöpfe	298-299
Sushi Bar	141

T

Tassenwärmer	227
Teigausrollmaschinen	106
Teigknetmaschinen	106,107
Tellerbord	175
Tellerspender	226
Tellerwärmer	224,226,227
Terrassenheizer	312-313
Thermometer	268-269
Tiefkühlschränke	134,135
Tiefkühltruhen	134
Tischbräter	70-71,200,201,202-203
Tischherde	14,22,23
Tisch-Rechauds	224
Toaster	232,233
Toast-/Überbackgeräte	233
Topfhandschuhe	80
Transportbehälter	246,247
Transportwagen	245,308-310
Trommelreibe	258

U

Unterbauten Kombidämpfer	90,91,96
Unterbauten Pizzaöfen	102,103,104,105
Unterbauten Spülmaschinen	161

V

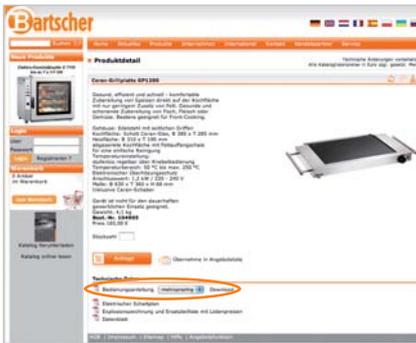
Vakuumiergeräte	264-266
Vakuumier-Beutel	264,266
Vorbereitungskühltisch	139

W

Waagen	250
Waffeleisen	278-279
Wandascher	314
Wandbord Heißluftöfen	77
Wandbord Mikrowellengeräte	236,237
Wandhängeschränke	180
Wandkühlregale	128
Wärmebrücken	176,222,223
Wärmeschränke	181,226
Warmhaltedeckel für Tassen	296,297
Warmhaltegeräte	218-219,300-304
Warmhalteplatten	224,225,284
Warmhaltevitrienen	222
Wasseraufbereitungsanlagen	170-171
Wasserbäder	15,23,37,55,218-219,229
Wasserfiltersystem	291
Wasserg grill	74
Wokherde	66
Wokpfannen	210,211,216
Würstchen-Roller-Grill	229
Würstchenwärmer	229

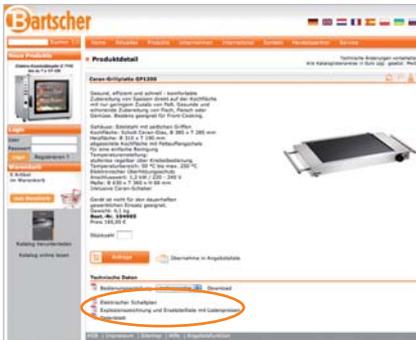
Z

Zettelhalter	243
Zitruspressen	271
Zubehör Kombidämpfer	90-91,96
Zusatzgeräte KitchenAid	254-255



Bedienungsanleitungen

Es stehen Ihnen Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen zur Verfügung. Das PDF Dokument können Sie sich einfach mit dem Button „Bedienungsanleitung“ herunterladen.



Explosionszeichnungen und Ersatzteillisten

Für eine Vielzahl unserer Produkte stehen Ihnen Explosionszeichnungen inklusive Ersatzteillisten zur Verfügung.

Pos.	Artikelbeschreibung	Description of item	Artikel Nr./ Item No.
1+2	Keramikplatte mit Gehäuse kompl.	ceramic glass with shell compl.	010490513
3	Bodenplatte	baseplate	01049053
4	Fettauffangwanne	oil tray	01049054
5	Heizung	heating tube	01049055
6	Thermostat	temperature control	01049056
7	Griff	handle	01049057
8	Knebel	knob	01049058
11	Abdeckung zum Heizelement	reflection box	01049059
12	Fuß	foot pad	010490510
13	Kontrollleuchte	power lamp	010490511
14	Halterung zur Fettauffangwanne	oil tray support	010490512



Datenblätter

Technische Daten sowie Abbildungen zu unseren Produkten stehen Ihnen kompakt auf dem Produkt-Datenblatt zur Verfügung. Das PDF Dokument können Sie sich einfach mit dem Button „Datenblatt“ herunterladen.



300 dpi Bilder

Mit der Lupenfunktion haben Sie die Möglichkeit das Produktbild mit einer Druckauflösung von 300 dpi herunterzuladen.

Gastro Konzept

Großküchentechnik &
Unternehmensberatung

Gastro Konzept Sandkühler GmbH & Co. KG

www.gastrokonzept.eu

