



Großküchen-Geräte

2012

WILLKOMMEN

Auch in diesem Jahr haben wir für Sie unser umfangreiches Produktportfolio um zahlreiche neue Geräte erweitert. Eine hohe Wirtschaftlichkeit und Bedienungs-freundlichkeit sind für unsere Produkte genauso kennzeichnend wie das gute Preis-Leistungs-Verhältnis.

Ergänzt um unser umfangreiches Dienstleistungspaket ist die Kundenzufriedenheit Maßstab unseres Handelns. Dies ist für uns Herausforderung und Ziel zugleich. Unsere engagierten und erfahrenen Mitarbeiter werden Sie dabei aktiv unterstützen.

Kommen Sie zu unserem Unternehmenssitz nach Salzkotten und überzeugen Sie sich im Showroom von unserem Produktangebot und der Beratungskompetenz Ihrer persönlichen Ansprechpartner. Sie sind herzlich willkommen!



Andreas Heumüller
Geschäftsführer



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.

Eine hohe Warenverfügbarkeit über das gesamte Sortiment, kombiniert mit einem modernen Hochregallager mit 9.000 Paletten-Stellplätzen und über 15.000 m² Lagerfläche sind wichtige Erfolgsfaktoren für alle Kunden.

Mit der Teilnahme an allen relevanten Messen der Branche im In- und Ausland sowie eigenen Repräsentanzen in europäischen Schwerpunktländern zeigt Bartscher zudem internationale Präsenz.

Messekalender 2012

Ein kleiner Auszug unserer
Messebeteiligungen

Januar 2012

09. - 12. Horecava, Amsterdam

Februar 2012

11. - 15. Intergastra, Stuttgart

März 2012

09. - 14. Internorga, Hamburg

21. - 23. Eurogastro, Warschau

September 2012

02. - 05. Hogatec, Essen

25. - 28. PIR, Moskau

Oktober 2012

17. - 21. Hostelco, Barcelona

WARUM WIR DER RICHTIGE PARTNER FÜR SIE SIND

1

LANGJÄHRIGE BRANCHENERFAHRUNG

Wie unsere Geräte sind wir zuverlässig: Seit 135 Jahren erfüllen wir höchste und immer neue Anforderungen an Beratung und Technik. Bartscher steht für Erfahrung und Kompetenz im Bereich Großküchen.

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. Dazu 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.



Das Bartscher Produktprogramm für Großküchengeräte und Kleingeräte lässt an Auswahl kaum Wünsche offen. Der Gesamtkatalog zeigt die umfassende Produktpalette von „A“ wie Aufschnittmaschine über „K“ wie Kombidämpfer bis „Z“ wie Zitruspresse. Auch exklusive Premiumgeräte wie der Hi-Light-Salamander runden das Portfolio ab.

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 zuzügl. gesetzl. MwSt.

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



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

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

Kochtechnik



Beistellherde	6-7
Serie Ambassade	8-11
Serie 600	12-19
Serie 650	20-29
Serie 700	30-46
Sockelbau	47
Brückenbau	47
Serie 900	48-63
Kippbratpfannen	64
Kochkessel	65
Teigwarenkocher	66-67



Thermik



Fritteusen	68-70, 170-175
Tischbräter	71
Lavasteingrills	72-73
Hockerkocher	74
Heißluftöfen	76-85, 215
Kombidämpfer	86-94, 215
Niedertemperaturgarer	95
Hähnchengrills	96
Salamander	104-107
Toaster	212-213
Mikrowellengeräte	216-217

Pizzaöfen



Pizzaöfen	97-101, 214
Teigknetmaschinen	102-103
Teigusrollmaschinen	102

Heiße/Kalte Theken



Heiße Theke	108-110, 112, 114
Kalte Theken	111, 113, 115

Kühlung



Wandkühlregale	116
Minikühlschränke	117
Minikühlvitrinen	118-119
Kühlaufsätze	120
Kühlschränke	121-122
Eiswürfelbereiter	123-128
Schnellkühler	129
Tiefkühltruhen	130
Saladetten	131
Mini-Kühltische	132
Pizzakühltische	133
Kühltische	134-135

Bilder:

© Fotolia.com / Yuri Arcurs | Svenja98 | aris sanjaya | foodmaster | Cpro | contrastwerkstatt | Andrey Kiselev | Viktor | Irochka | HL Photo | Thomas Perkins | momanuma | Esther Hildebrandt | LUMIERES | Brenda Carson | Marina Lohrbach | electriceye | Alterfalter | Lucky Dragon | Dalmatin.o | Alexander Inglessi | Barbara Pheby | Photocrew | 2jenn | cagnottojack
© dreamstime.com / Smokefish

Spültechnik



Gläserpülmaschinen	137,141-143
Enthärtungsanlagen	144
Geschirrpülmaschinen	138-139, 145-149
Haubenmaschinen	150-152
Spülkörbe	154-155
Besteckpoliermaschinen	156-157
Gläserpoliermaschine	156

Edelstahlmöbel



Regale	159, 163
Aufsatzborde	160
Arbeitstische	161-162, 164
Wandhängeschränke	161
Schiebetürenschränke	165
Spülen	166-167
Abzugshauben	168-169
Servierwagen	280-281
Transportwagen	222, 281

Warmhalten



Bain-Maries	198
Hotpots	199
Speisenausgabewagen	200-201
Warmhaltevitriolen	202
Wärmebrücken	202,203
Tellerwärmer	204, 206, 207
Warmhalteplatten	204, 205
Tassenwärmer	207
Hot-Dog-Geräte	208-209
Würstchenwärmer	209
Thermo-Transportbehälter	223
Getränke-Dispenser	266
Suppentöpfe	270-271
Chafing-Dishes	272-277
Brennpaste	278-279

Cafeteria / Bar



Eis-Crusher	123, 247
Cerealienspender	224
Buffetvitriolen	224, 225
Eismaschine	244
Saftpressen	244, 245
Bag-In-Box Kühler	247
Mixer	246, 248-249
Crêpegeräte	250
Waffeleisen	251
Kaffeemaschinen	252-265
Milchaufschäumer	256
Heißwasser-Spender	267
Glühweintöpfe	268-269
Plakatständer	287

Snack-Grills



Multipfannen	176-177
Paella	178-179
Kontaktgrills	182-183
Grillplatten	184
Pumpstationen	210
Currywurstschneider	211

Tischkocher



Reiskocher	180-181
Induktionskocher	186-189
Induktionswok	190-191
Cerankocher	192
Elektrokocher	193
Gaskocher	194-195
Bratpfannen	196
Kochtöpfe	197

Vorbereitung



Besteckbehälter	158
Gastronormbehälter	218-221
Zettelhalter	221
Rührmaschinen	226
KitchenAid	227-229
Mixstäbe	230
Schälmaschinen	231
Gemüseschneider	232-233
Fleischwölfe	234-235
Aufschnittmaschinen	236
Flambierbrenner	237
Küchenwaagen	237
Vakuumgeräte	238-239
Schneidbretter	240
Thermometer	242-243

Terrasse



Terrassenheizer	282
Ascher	283
Tische / Bänke	284-285
Stand- / Tischgrill	285
Insektenvernichter	286

Hotel-Equipment



Schuhputzmaschine	287
Händetrockner	288
Papiertuchspender	288
Seifenspender	288



- ✓ Gasherde aus CNS 18/10
- ✓ Schwere Gusseisenroste
- ✓ Gasbrenner mit Zündsicherung
- ✓ Manuelle Zündung
- ✓ Elektrobackofen GN 1/1
- ✓ Edelstahlfüße höhenverstellbar
- ✓ Edelstahlgriffe
- ✓ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



4 Flammen Gasherde MFG 740 mit Elektro-Umluftbackofen GN 1/1

Maße: B 800 x T 700 x H 850-900 mm

Anschlusswert: Gas 19,0 kW

4 Kochstellen: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

Elektrobackofen GN 1/1

B 638 x T 420 x H 355 mm, 3,0 kW / 1 NAC 230 V

Temperaturbereich: 50 °C - 270 °C

inklusive 1 Rost, 1 Backblech

Gewicht: 66,6 kg

EAN 4015613505121

Best-Nr. 158.8001

Euro 2.075,-



6 Flammen Gasherde MFG 760 mit Elektro-Umluftbackofen GN 1/1 und offenem Unterbau

Maße: B 1200 x T 700 x H 850-900 mm

Anschlusswert: Gas 28,5 kW

6 Kochstellen: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Elektrobackofen GN 1/1

B 638 x T 420 x H 355 mm, 3,0 kW / 1 NAC 230 V

Temperaturbereich: 50 °C - 270 °C

offener Unterbau B 345 x T 490 x H 470 mm

inklusive 1 Rost, 1 Backblech

Gewicht: 90,6 kg

EAN 4015613525495

Best.-Nr. 158.8501

Euro 2.675,-



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 3,6 kW

Elektro-Multifunktionsbackofen

Backofenvolumen: 117 Liter

B 747 x T 435 x H 360 mm

Temperaturbereich: 50 °C - 250 °C

Anschlusswert: Gas 11,1 kW

Anschlusswert: Elektro 2,5 kW / 230 V

Gewicht: 63 kg

EAN 4015613469577

Best.-Nr. 150.9511

Euro 1.419,-

Backblech

EAN 4015613405155

Best.-Nr. 0416529

Euro 25,-

Backofenrost

EAN 4015613405162

Best.-Nr. 008H011

Euro 20,-

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



Eingestellt auf Erdgas H

5 Flammen Gasherd HT96*

Maße: B 900 x T 600 x H 890-910 mm

5 Gasbrenner:

1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW

1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW

Elektro-Multifunktionsbackofen

Backofenvolumen: 100 Liter

B 635 x T 435 x H 360 mm

Temperaturbereich: 50 °C - 250 °C

Anschlusswert: Gas 11,1 kW

Anschlusswert: Elektro 2,5 kW / 230 V

Elektronik-Uhr mit Start-Endvorwahl

Gewicht: 78 kg

EAN 4015613469591

Best.-Nr. 150.5011

Euro 1.898,-

- ✓ Gasherd aus CNS 18/10
- ✓ Schwere Gusseisenroste mit Antikratzschutz
- ✓ Gasbrenner mit Zündsicherung
- ✓ Elektronische Einhandzündung
- ✓ Multifunktionsbackofen mit Grill und Timer
- ✓ Backofentür 3-fach-Verglasung
- ✓ Backofenbeleuchtung
- ✓ Edelstahlfüße höhenverstellbar
- ✓ Edelstahlgriffe
- ✓ Backofen mit schwarzer Email
- ✓ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



Eingestellt auf Erdgas H

5 Felder Ceranherd*

Maße: B 900 x T 600 x H 890-910 mm

Gesamtanschlusswert:

11,4 kW / 3 NAC 400 V

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 - 250 °C

Gewicht: 78 kg

EAN 4015613469621

Best.-Nr. 155.660

Euro 2.298,-

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

Backblech

EAN 4015613484174

Best.-Nr. 001T664

Euro 62,10

Backofenrost

EAN 4015613395692

Best.-Nr. 008M901

Euro 29,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Serie Ambassade

Mit dem Ambassade-Herd-Programm deckt die Firma Bartscher die Anforderungen des Marktes ab, die einen „Einstiegsherd“ für die professionelle Küche benötigen.

Auch ideal als Zusatzherd für die Bedarfsabdeckung in Spitzenzeiten.

Durch das Top-Design der Serie ist sie besonders für die Aufstellung im Sichtbereich des Gastes geeignet.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 650 mm, Höhe von 900 bis 920 mm
- ✓ Die Serie erfüllt hohe Ansprüche an Funktion und Leistung
- ✓ Top-Design, dadurch idealer Einsatz im Kundensichtbereich
- ✓ Problemlose Reinigung
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Geräte auf Erdgas H eingestellt - Flüssiggas auf Anfrage
- ✓ Sparsamer Energieverbrauch
- ✓ Geräteverbindung mittels U-Rinne für bessere Hygiene



2 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 8 kW
 2 Starkbrenner 4,0 kW
 Thermoelektrische Sicherung
 Gewicht: 45 kg
 EAN 4015613303154
Best.-Nr. 200.1621
Euro 1.056,-



4 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 14 kW
 2 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner 3,0 kW
 Thermoelektrische Sicherung
 Gewicht: 78 kg
 EAN 4015613294469
Best.-Nr. 200.4441
Euro 1.998,-



5-Flammen Gas-Tischherd

B 1000 x T 650 x H 300 mm
 Anschlusswert: 16,5 kW
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
 Gewicht: 66 kg
 EAN 4015613306568
Best.-Nr. 200.1551
Euro 1.695,-



Passender Unterbau für Ambassade

B 1000 x T 540 x H 600 mm
 Gewicht: 16 kg
 EAN 4015613306551
Best.-Nr. 110.123
Euro 635,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H -
 Flüssiggas auf Anfrage



5 Flammen Gasherd mit einem großen Gasbackofen

B 1000 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 23,5 kW
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
Backofen:
 B 900 x T 455 x H 305 mm, 7 kW
 inklusive 1 Rost, 1 Backblech, 1 Fettpfanne
 Gewicht: 125 kg
 EAN 4015613294445
Best.-Nr. 200.4551
Euro 3.365,-



5 Flammen Gasherd mit einem großen Elektrobackofen mit Grill

B 1000 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 16,5 kW
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
Backofen:
 B 900 x T 455 x H 305 mm, 5 kW, 2 NAC 400 V
 inklusive 1 Rost, 1 Backblech, 1 Fettpfanne
 Gewicht: 123 kg
 EAN 4015613304618
Best.-Nr. 200.4561
Euro 3.698,-



5 Flammen Gasherd mit 2 Gasbacköfen

B 1000 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 23,5 kW
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
Backöfen je:
 B 400 x T 455 x H 305 mm,
 à 3,5 kW
 inklusive 1 Rost, 1 Backblech,
 Gewicht: 130 kg
 EAN 4015613302874
Best.-Nr. 200.5771
Euro 3.249,-

5 Flammen Gasherd mit 2 Elektro-Heißluftöfen

B 1000 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 16,5 kW
 5 offene Kochstellen:
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
Backöfen je:
 B 400 x T 455 x H 305 mm,
 à 2,65 kW 1 NAC 230 V
 inklusive 1 Rost, 1 Backblech,
 Gewicht: 128 kg
 EAN 4015613304601
Best.-Nr. 200.5781
Euro 4.069,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H -
 Flüssiggas auf Anfrage



4 Platten Elektroherd mit Elektro-Heißluftbackofen

B 600 x T 650 x H 900 mm
Anschlusswert: 9,65 kW / 3 NAC 400 V
4 Kochplatten:
2 x 2,0 kW, Ø 180 mm
2 x 1,5 kW, Ø 145 mm

Backofen:

B 400 x T 455 x H 305 mm, 2,65 kW
inklusive 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 89 kg
EAN 4015613304632

Best.-Nr. 200.311

Euro 2.998,-



5 Platten Elektroherd mit einem großen Elektrobackofen

B 1000 x T 650 x H 900 mm
Anschlusswert: 14,6 kW / 3 NAC 400 V
5 Kochplatten:
1 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 2 kW, Ø 180 und 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 und 145 mm

Backofen: B 900 x T 455 x H 305 mm,
mit Ober- und Unterhitze 2 x 2,5 kW
und Grill 2 x 2,4 kW
inklusive Thermostat, 1 Rost, 1 Backblech, 1 Fettpfanne
Gewicht: 136 kg

EAN 4015613303079

Best.-Nr. 200.410

Euro 3.720,-



Zubehör für Gas- und Elektro-Herde Serie Ambassade

Passend zu den Herden Best.-Nr.	Grillrost Best.-Nr.	Backblech Best.-Nr.	Fettpfanne Best.-Nr.
200.311 / 200.467 200.511 200.577 / 200.578	100.233 Euro 22,-	100.231 Euro 28,-	100.232 Euro 43,-
200.355	100.244 Euro 33,-	100.246 Euro 36,-	100.248 Euro 62,-
200.410 200.455 200.456	100.236 Euro 75,-	100.234 Euro 52,-	100.235 Euro 119,-



Grillplatte, gerillt
500 x 260 mm
EAN 4015613119588
Best.-Nr. 100.151
Euro 188,-



Kleintopfring
passend für 3 kW
und 4 kW Brenner
EAN 4015613120355
Best.-Nr. 100.230
Euro 21,-

Grillplatte, glatt
500 x 260 mm
EAN 4015613455747
Best.-Nr. 100.150
Euro 217,-



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
- ✓ Auf kleinstem Raum eine leistungsfähige Snackeinrichtung
- ✓ Durch Modulbauweise leicht kombinierbar
- ✓ Variable Anordnung der Unterbauten
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ 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



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 Piezo-Zündung

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 340 mm, 2,2 kW / 230 V
Temperaturbereich: 50 - 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 89 kg
EAN 4015613547510

Best.-Nr. 131.5563

Euro 2.349,-



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 / 3 NAC 400 V

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 340 mm, 2,2 kW
Temperaturbereich: 50 - 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 80 kg
EAN 4015613547527

Best.-Nr. 131.764

Euro 2.198,-



4 Felder Ceranherd mit Elektro-Multifunktionsbackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm
4 Kochfelder à 2,0 kW, 2x Ø 230 mm, 1x Ø 165 mm, 1x Ø 145 mm
Anschlusswert: 10,2 kW / 3 NAC 400 V

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 340 mm, 2,2 kW
Temperaturbereich: 50 - 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 40 kg
EAN 4015613547534

Best.-Nr. 132.870

Euro 3.359,-



Backblech

Maße: 440 x 350 mm
EAN 4015613526621
Best.-Nr. 052662
Euro 29,-

Backfenrost

Maße: 440 x 350 mm
EAN 4015613526638
Best.-Nr. 052663
Euro 24,-



 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)
Gewicht: 20 kg
EAN 4015613547541

Best.-Nr. 131.7433
Euro 889,-

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)
Gewicht: 28 kg
EAN 4015613547558

Best.-Nr. 131.7463
Euro 1.298,-



2 Platten Elektroherd

B 400 x T 600 x H 290 mm
Blitzkochplatten à 2 kW: Ø 180 mm
Anschlusswert: 4 kW / 2 NAC 400 V
Gewicht: 21 kg
EAN 4015613309989

Best.-Nr. 131.722
Euro 675,-

4 Platten Elektroherd

B 600 x T 600 x H 290 mm
Blitzkochplatten à 2 kW: Ø 180 mm
Anschlusswert: 8 kW / 3 NAC 400 V
Gewicht: 30 kg
EAN 4015613310008

Best.-Nr. 131.734
Euro 1.049,-



2 Platten Cerankocher

B 400 x T 600 x H 290 mm
Kochfeld: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
Anschlusswert: 4,3 kW / 3 NAC 400 V
Gewicht: 15 kg
EAN 4015613418193

Best.-Nr. 131.800
Euro 1.369,-

4 Platten Cerankocher

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 / 3 NAC 400 V
Gewicht: 21 kg
EAN 4015613418209

Best.-Nr. 131.850
Euro 2.149,-

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



Elektro-Nudelkocher

B 600 x T 600 x H 900 mm
 Anschlusswert: 5,5 kW / 3 NAC 400 V
 Beckeninhalt: 26 Liter
 mit Wasseranschluss R1/2"
 mit Wasserablauf R1"
 Gewicht: 47 kg
 EAN 4015613547565
Best.-Nr. 132.790
Euro 2.449,-



Lieferung ohne Körbe



**Nudelkorb
 GN 1/6, rechts**
 155 x 155 x 240 mm
 EAN 4015613293240
Best.-Nr. 022.918
Euro 108,-



**Nudelkorb
 GN 1/6, links**
 155 x 155 x 240 mm
 EAN 4015613229287
Best.-Nr. 022.928
Euro 108,-



**Nudelkorb
 GN 1/3**
 290 x 142 x 210 mm
 EAN 4015613293233
Best.-Nr. 022.920
Euro 149,-



**Nudelkorb
 GN 1/3 lang**
 310 x 155 x 240 mm
 EAN 4015613229300
Best.-Nr. 022.930
Euro 149,-



**Nudelkorb
 GN 2/9 lang**
 310 x 100 x 240 mm
 EAN 4015613230306
Best.-Nr. 023.030
Euro 139,-

Elektro-Wasserbad

B 400 x T 600 x H 290 mm
 Beckengröße:
 3 x 1/4 GN, 150 mm tief
 Anschlusswert: 1,4 kW / 1 NAC 230 V
 Gewicht: 20,6 kg
 EAN 4015613310084
Best.-Nr. 131.760
Euro 939,-



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 / 1 NAC 230 V
 Gewicht: 28 kg
 EAN 4015613310091
Best.-Nr. 131.770
Euro 1.198,-





Elektro-Fritteuse mit 1 x 6 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
mit festem Heizelement
Gewicht: 22 kg
EAN 4015613309699

■ **Best.-Nr. 131.306**
■ **Euro 989,-**

Ersatzkorb 6l

B 190 x T 270 x H 120 mm
EAN 4015613192178

■ **Best.-Nr. 019217**
■ **Euro 65,-**



Elektro-Fritteuse mit 2 x 6 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,6 kW / 3 NAC 400 V
mit festem Heizelement
Gewicht: 31 kg
EAN 4015613433264

■ **Best.-Nr. 131.413**
■ **Euro 1.769,-**

Fett-Entsorgungsbehälter
Frittierfett-Filter
siehe Katalogseite 172, 173



Elektro-Fritteuse mit 1 x 8 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,3 kW / 3 NAC 400 V
mit herauschwenkbarem Heizelement
Gewicht: 22 kg
EAN 4015613433240

■ **Best.-Nr. 131.415**
■ **Euro 1.469,-**

Ersatzkorb 8l klein

B 110 x T 280 x H 100 mm
EAN 4015613463483

■ **Best.-Nr. 02014725**
■ **Euro 69,-**

Ersatzkorb 8l groß

B 225 x T 275 x H 100 mm
EAN 4015613463476

■ **Best.-Nr. 02013949**
■ **Euro 79,-**



Elektro-Fritteuse mit 2 x 8 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 12,6 kW / 3 NAC 400 V
mit herauschwenkbarem Heizelement
Gewicht: 31 kg
EAN 4015613433257

■ **Best.-Nr. 131.425**
■ **Euro 2.379,-**



Gas-Fritteuse mit 1 x 8 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,7 kW
Gewicht: 29 kg
EAN 4015613433028

Best.-Nr. 131.5113
Euro 1.695,-



Geräte eingestellt auf Flüssiggas

Ersatzkorb 8l klein

B 120 x T 285 x H 120 mm
EAN 40156132266892

Best.-Nr. 022668
Euro 59,-

Ersatzkorb 8l groß

B 240 x T 285 x H 120 mm
EAN 4015613433295

Best.-Nr. 021085
Euro 79,-



Gas-Fritteuse mit 2 x 8 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 13,4 kW
Gewicht: 48 kg
EAN 4015613433271

Best.-Nr. 131.5213
Euro 2.859,-

Wärmebrücke

Anschlusswert: 0,4 kW / 1 NAC 230 V
Gewicht: 3,5 kg
EAN 4015613323909

Best.-Nr. 131.666
Euro 359,-



Elektro Pommes-Wärmer ohne Wärmebrücke

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 1,38 kW / 1 NAC 230 V
Gewicht: 22 kg
EAN 4015613325996

Best.-Nr. 131.660
Euro 798,-

Elektro Pommes-Wärmer mit Wärmebrücke

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 1,78 kW / 1 NAC 230 V
Gewicht: 25,5 kg
EAN 4015613309804

Best.-Nr. 131.600
Euro 1.149,-



Arbeitsplatte

B 400 x T 600 x H 290 mm
mit Schublade B 320 x T 480 x H 180 mm
Gewicht: 28 kg
EAN 4015613548005

Best.-Nr. 131.905
Euro 539,-



Arbeitsplatte

B 600 x T 600 x H 290 mm
mit Schublade B 520 x T 480 x H 180 mm
Gewicht: 38 kg
EAN 4015613548012

Best.-Nr. 131.915
Euro 609,-





Elektro-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 400 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 333 x 480 mm
Anschlusswert: 3,6 kW / 1 NAC 230 V
Gewicht: 41 kg
EAN 4015613547572
| **Best.-Nr. 132.115**
| **Euro 1.749,-**



Elektro-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 530 x 480 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert: 7,2 kW / 3 NAC 400 V
Gewicht: 60 kg
EAN 4015613547589
| **Best.-Nr. 132.125**
| **Euro 2.039,-**

Elektro-Griddleplatte 1/2 glatt 1/2 gerillt

B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 530 x 480 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert: 7,2 kW / 3 NAC 400 V
Gewicht: 60 kg
EAN 4015613547596
| **Best.-Nr. 132.255**
| **Euro 1.839,-**



Gas-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 400 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 333 x 480 mm
Anschlusswert: 4,6 kW
Gewicht: 41 kg
EAN 4015613547602
| **Best.-Nr. 131.1413**
| **Euro 1.919,-**

Gas-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 530 x 480 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert: 7,6 kW
Gewicht: 60 kg
EAN 4015613547619
| **Best.-Nr. 131.1813**
| **Euro 2.279,-**

 Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Gas-Lavasteingrill

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 7,3 kW
höhenverstellbarer Grillrost
Gewicht: 51 kg
EAN 4015613309972
| **Best.-Nr. 131.7003**
| **Euro 1.929,-**



Kombi-Kratzer

für alle Stahlplatten und Roste
Klinge austauschbar
Gewicht: 0,2 kg
EAN 4015613531700
| **Best.-Nr. 052.971**
| **Euro 12,50**

Ersatzklinge

Gewicht: 0,01 kg
EAN 4015613531717
| **Best.-Nr. 052.972**
| **Euro 3,-**

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: 26 kg
 EAN 4015613310190
Best.-Nr. 131.954
Euro 809,-



Geräteverbindungs-Leiste

EAN 4015613323787
Best.-Nr. 132.060
Euro 29,-



Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 400 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 14 kg
 EAN 4015613310138
Best.-Nr. 131.924
Euro 368,-

Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 600 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 17 kg
 EAN 4015613310145
Best.-Nr. 131.926
Euro 396,-

Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 800 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 19 kg
 EAN 4015613548067
Best.-Nr. 131.925
Euro 492,-



Unterbau mit Flügeltür und Zwischenboden

B 400 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 17 kg
 EAN 4015613310169
Best.-Nr. 131.944
Euro 498,-

Unterbau mit Flügeltür und Zwischenboden

B 600 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 24 kg
 EAN 4015613310176
Best.-Nr. 131.946
Euro 575,-

Unterbau mit Flügeltüren und Zwischenboden

B 1000 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 38 kg
 EAN 4015613310183
Best.-Nr. 131.940
Euro 825,-



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.



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

- ✓ 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
- ✓ Leistungsstarke Geräte für geringen Platzbedarf
- ✓ Modulbauweise, maßgerecht und leicht kombinierbar
- ✓ Variable Anordnung der Unterbauten
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ 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



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 285 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Regelbereich: 110 - 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 68 kg
EAN 4015613548760

Best.-Nr. 115.1143
Euro 2.479,-



4 Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 700 x T 650 x H 870 mm
Gesamtanschlusswert: 12,4 kW / 3 NAC 400 V
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 285 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Regelbereich: 110 - 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 64 kg
EAN 4015613548791

Best.-Nr. 115.058
Euro 2.375,-



4 Felder Ceranherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 700 x T 650 x H 870 mm
Gesamtanschlusswert: 12,4 kW / 3 NAC 400 V
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 285 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Regelbereich: 110 - 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 64 kg
EAN 4015613548814

Best.-Nr. 115.059
Euro 2.998,-



Backblech

B 530 x T 470 x H 37 mm
EAN 4015613559339
Best.-Nr. 115.805
Euro 129,-

Backofenrost

B 530 x T 470 mm
EAN 4015613559322
Best.-Nr. 105.804
Euro 35,-



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: 110 - 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 120 kg
EAN 4015613548869

Best.-Nr. 115.1163

Euro 3.498,-

Backblech

B 530 x T 470 x H 37 mm
EAN 4015613559339

Best.-Nr. 115.805

Euro 129,-

Backofenrost

B 530 x T 470 mm
EAN 4015613559322

Best.-Nr. 105.804

Euro 35,-



Gas-Kocher

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: 19 kg
EAN 4015613548906

Best.-Nr. 115.1023

Euro 859,-

Gas-Kocher

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: 27 kg
EAN 4015613548920

Best.-Nr. 115.1033

Euro 1.279,-



Elektro-Kocher

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 4,1 kW / 3 NAC 400 V
2 Kochplatten:
1 x 2,6 kW Ø 220 mm
1 x 1,5 kW Ø 180 mm
Gewicht: 18 kg
EAN 4015613548937

Best.-Nr. 115.005

Euro 759,-

Elektro-Kocher

B 700 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 8,2 kW / 3 NAC 400 V
4 Kochplatten:
2 x 2,6 kW Ø 220 mm
2 x 1,5 kW Ø 180 mm
Gewicht: 25 kg
EAN 4015613548944

Best.-Nr. 115.007

Euro 1.169,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Induktionsherd mit einer Kochstelle

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V
Glasfeld B 348 x T 512 mm
Induktionsspule Ø 220 mm
Gewicht: 18 kg
EAN 4015613548951

Best.-Nr. 115.090
Euro 3.749,-



Induktionsherd mit 2 Kochstellen

B 700 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
Glasfeld B 648 x T 512 mm, 2 x 5 kW
Induktionsspulen Ø 220 mm
Gewicht: 25 kg
EAN 4015613548968

Best.-Nr. 115.095
Euro 6.498,-

Induktionswok

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V
Ceran Cuvette: Ø 300 mm
Gewicht: 20 kg
EAN 4015613548975

Best.-Nr. 115.099
Euro 4.289,-



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

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 1,0 kW / 1 NAC 230 V
Wasserablaufhahn
Gewicht: 15,3 kg
EAN 4015613548982

Best.-Nr. 115.111
Euro 995,-



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 / 1 NAC 230 V
Wasserablaufhahn
Gewicht: 19 kg
EAN 4015613548999

Best.-Nr. 115.112
Euro 1.395,-





Elektro-Rostbräter

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 4,5 kW / 3 NAC 400 V
1 Heizzone, Bratfläche 250 x 400 mm
Fettauffangbecken, welches mit Wasser gefüllt werden kann
Gewicht: 24 kg
EAN 4015613549002

Best.-Nr. 115.137
Euro 1.519,-

Elektro-Rostbräter

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 7,5 kW / 3 NAC 400 V
1 Heizzone, Bratfläche 450 x 400 mm
Fettauffangbecken, welches mit Wasser gefüllt werden kann
Gewicht: 33 kg
EAN 4015613549019

Best.-Nr. 115.139
Euro 2.079,-



Elektro-Schaschlik- bzw. Bratpfanne

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 3,9 kW / 3 NAC 400 V
Edelstahlpfanne: B 310 x T 505 x H 100 mm
Inhalt: 12,5 Liter
Gewicht: 20 kg
EAN 4015613549033

Best.-Nr. 115.245
Euro 1.595,-



Gas-Lavasteingrill

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 7,0 kW
Grillfläche: B 330 x T 580 mm
Gewicht: 38 kg
EAN 4015613549040

Best.-Nr. 115.1583
Euro 1.629,-

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: 70 kg
EAN 4015613549057

Best.-Nr. 115.1593
Euro 2.298,-



Lavasteine

7 kg Beutel
EAN 4015613182049
Best.-Nr. 100.611
Euro 66,-





Elektro-Griddleplatte glatt

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 396 x T 555 mm
 Anschlusswert: 3,9 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 30 kg
 EAN 4015613549125
Best.-Nr. 115.108
Euro 1.379,-



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
 EAN 4015613549156
Best.-Nr. 115.2163
Euro 1.419,-

Kombi-Kratzer

für alle Stahlplatten und Roste
 Klinge austauschbar
 Gewicht: 0,2 kg
 EAN 4015613531700
Best.-Nr. 052.971
Euro 12,50



Ersatzklinge

Gewicht: 0,01 kg
 EAN 4015613531717
Best.-Nr. 052.972
Euro 3,-

Elektro-Griddleplatte glatt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 7,8 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 51 kg
 EAN 4015613549132
Best.-Nr. 115.109
Euro 1.879,-



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: 56 kg
 EAN 4015613549163
Best.-Nr. 115.2173
Euro 1.759,-

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 / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 51 kg
 EAN 4015613549149
Best.-Nr. 115.120
Euro 1.949,-



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: 56 kg
 EAN 4015613549170
Best.-Nr. 115.2093
Euro 1.679,-





Elektro-Fritteuse

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 9,0 kW / 3 NAC 400 V
Inhalt 10 Liter
mit **herausschwenkbarem**
Heizelement zur leichteren Reinigung
Gewicht: 18 kg
EAN 4015613549071
Best.-Nr. 115.204
Euro 1.298,-

Ersatzkorb für Elektro-Fritteusen

Korbmaß B 180 x T 305 x H 110 mm
EAN 4015613433172
Best.-Nr. 024.8582
Euro 69,-

Elektro-Fritteuse

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 18,0 kW / 3 NAC 400 V
Inhalt 2 Becken à 10 Liter
mit **herausschwenkbarem**
Heizelement zur leichteren Reinigung
Gewicht: 31 kg
EAN 4015613549088
Best.-Nr. 115.205
Euro 2.098,-



Fett-Entsorgungsbehälter
Frittierfett-Filter
siehe Katalogseite 172, 173

Gas-Fritteuse

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 7,0 kW
Inhalt 8 Liter
Gewicht: 26 kg
EAN 4015613549101
Best.-Nr. 115.2183
Euro 1.759,-

Ersatzkorb für Gas-Fritteusen

Korbmaß B 200 x T 280 x H 115 mm
EAN 4015613433196
Best.-Nr. 024.8585
Euro 75,-

Gas-Fritteuse

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 14,0 kW
Inhalt 2 Becken à 8 Liter
Gewicht: 44 kg
EAN 4015613549118
Best.-Nr. 115.2193
Euro 2.998,-



 Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



**Elektro-Warmhaltegerät
für Pommes Frites**

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 2,0 kW / 1 NAC 230 V
Keramik-Heizstrahler
Beckengröße: 1/1 GN
Gewicht: 21 kg
EAN 4015613549095
Best.-Nr. 115.115
Euro 989,-



Elektro-Teigwarenkocher

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 9,0 kW / 3 NAC 400 V
Beckenmaß 400 x 340 x 180 mm
Wasserinhalt 28 Liter,
mit Wasserzulauf- und Ablaufhahn
Inklusive 3 Körbe
Gewicht: 28 kg
EAN 4015613549064
Best.-Nr. 115.138
Euro 2.298,-



Ersatzkorb für Elektro-Teigwarenkocher

Korbmaß B 100 x T 280 x H 115 mm
EAN 4015613490298
Best.-Nr. 049029
Euro 79,-

Arbeitsplatte

B 400 x T 650 x H 295 mm
Gewicht: 12 kg
EAN 4015613549224
Best.-Nr. 115.116
Euro 385,-



Arbeitsplatte

B 600 x T 650 x H 295 mm
Gewicht: 21 kg
EAN 4015613549217
Best.-Nr. 115.113
Euro 435,-





Elektro-Multibräter

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



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale GN 1/1, 150 mm tief
 B 400 x T 650 x H 870 mm
 Tiegelinhalt: 13 Liter
 B 320 x T 480 x H 90 mm
 Anschlusswert: 4,0 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 27 kg
 EAN 4015613549187
Best.-Nr. 115.155
Euro 2.549,-



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale GN 1/1, 150 mm tief
 B 600 x T 650 x H 870 mm
 Tiegelinhalt: 21 Liter
 B 520 x T 480 x H 90 mm
 Anschlusswert: 8,1 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 45 kg
 EAN 4015613549194
Best.-Nr. 115.157
Euro 3.049,-



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: 16 kg
 EAN 4015613549200
Best.-Nr. 115.114
Euro 898,-



offener Unterbau
B 400 x H 600 mm
EAN 4015613432847
| Best.-Nr. 112.020
| Euro 345,-



offener Unterbau
B 800 x H 600 mm
EAN 4015613432861
| Best.-Nr. 112.022
| Euro 449,-

Geräteverbindungs-Leiste

EAN 4015613215785
| Best.-Nr. 110.036
| Euro 42,-



offener Unterbau
B 600 x H 600 mm
EAN 4015613432854
| Best.-Nr. 112.021
| Euro 395,-

offener Unterbau
B 700 x H 600 mm
EAN 4015613550237
| Best.-Nr. 112.121
| Euro 395,-



offener Unterbau
B 1000 x H 600 mm
EAN 4015613432878
| Best.-Nr. 112.023
| Euro 525,-



Schublade
Innenmaß: B 305 x T 525 x H 145 mm
EAN 4015613433219
| Best.-Nr. 112.028
| Euro 329,-



Tür
zu Unterbauten
350 mm breit
EAN 4015613560014
| Best.-Nr. 112.027
| Euro 129,-

Tür
zu Unterbauten
400 mm breit
EAN 4015613559995
| Best.-Nr. 112.025
| Euro 129,-



Zwischenboden 400 mm
EAN 4015613432939
| Best.-Nr. 112.030
| Euro 70,-

Zwischenboden 600 mm
EAN 4015613432946
| Best.-Nr. 112.031
| Euro 79,-

Zwischenboden 700 mm
EAN 4015613560021
| Best.-Nr. 112.032
| Euro 84,-

✓ Pro Unterbau 400 mm werden 2 Schubladen benötigt

Tür
zu Unterbauten
600 mm breit
EAN 4015613560007
| Best.-Nr. 112.026
| Euro 159,-



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
- ✓ 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 saubere Verbrennung
- ✓ Hohe Wirtschaftlichkeit durch niedrigen Energieverbrauch
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Fritteusen mit großer Kaltzone
- ✓ Neue Geräteverbindung. Die Geräte werden miteinander verblockt



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
 EAN 4015613484228
Best.-Nr. 285.1021
Euro 1.498,-



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
 EAN 4015613484235
Best.-Nr. 285.1041
Euro 2.249,-



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
 EAN 4015613484242
Best.-Nr. 285.1061
Euro 3.069,-



CNS-Schieberost
 passend für 2 Kochstellen
 hintereinander
 EAN 4015613520414
Best.-Nr. 285.086
Euro 198,-

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
 Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
 Gewicht: 115 kg
 EAN 4015613484266
Best.-Nr. 285.2241
Euro 3.529,-



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 - 300 °C
 Gewicht: 112 kg
 EAN 4015613484259
Best.-Nr. 285.2341
Euro 3.298,-

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
 Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
 Gewicht: 130 kg
 EAN 4015613497044
Best.-Nr. 285.2251
Euro 3.869,-

Optimale Leistung mittels Zweikreisbrenner



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 - 300 °C
 Neutralschrank
 B 350 x T 610 x H 400 mm
 Gewicht: 155 kg
 EAN 4015613484273
Best.-Nr. 285.2361
Euro 4.298,-

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
 Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
 Neutralschrank
 B 350 x T 610 x H 400 mm
 Gewicht: 152 kg
 EAN 4015613484280
Best.-Nr. 285.2461
Euro 4.469,-



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 - 300 °C
 Gewicht: 177 kg
 EAN 4015613484297
Best.-Nr. 285.2261
Euro 4.389,-



CNS-Schieberost
 passend für 2 Kochstellen
 hintereinander
 EAN 4015613520414
Best.-Nr. 285.086
Euro 198,-

 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 / 3 NAC 400 V
2 Kochfelder: Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
Gewicht: 40 kg
EAN 4015613484358
Best.-Nr. 287.410
Euro 2.298,-



**4 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9,2 kW / 3 NAC 400 V
4 Kochfelder: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
Gewicht: 50 kg
EAN 4015613484365
Best.-Nr. 287.420
Euro 3.295,-



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

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 12,8 kW, 3 NAC 400 V
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 - 300 °C
Gewicht: 98 kg
EAN 4015613484372
Best.-Nr. 287.430
Euro 4.849,-





2 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
5,2 kW / 3 NAC 400 V
2 Kochplatten: Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
Gewicht: 34 kg
EAN 4015613484303
| **Best.-Nr. 286.102**
| **Euro 1.375,-**

4 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
10,4 kW / 3 NAC 400 V
4 Kochplatten: Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
Gewicht: 49 kg
EAN 4015613484310
| **Best.-Nr. 286.104**
| **Euro 1.829,-**



6 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15,6 kW / 3 NAC 400 V
6 Kochplatten: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
Gewicht: 80 kg
EAN 4015613484327
| **Best.-Nr. 286.106**
| **Euro 2.349,-**



4 Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW / 3 NAC 400 V
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 - 300 °C
Gewicht: 95 kg
EAN 4015613484334
| **Best.-Nr. 286.224**
| **Euro 3.319,-**

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
Gewicht: 95 kg
EAN 4015613497068
| **Best.-Nr. 286.234**
| **Euro 3.349,-**



**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 / 3 NAC 400 V
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 - 300 °C
Neutralschrank B 350 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 132 kg

EAN 4015613484341
■ **Best.-Nr. 286.246**
■ **Euro 3.945,-**



Backofenreiniger
siehe Katalog-
seite 83



**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
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 - 300 °C
Gewicht: 95 kg

EAN 4015613486239
■ **Best.-Nr. 286.324**
■ **Euro 4.198,-**



**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 / 3 NAC 400 V
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 - 300 °C
Neutralelement B 350 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 132 kg

EAN 4015613486246
■ **Best.-Nr. 286.346**
■ **Euro 4.949,-**





Elektro-Lift-Salamander HLS 3110 3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

Chromnickelstahl 18/10
höhenverstellbares Heizelement
Heizelement schaltbar - 1 oder 3 Heizelemente
Fettauffangschale und Grillrost GN 1/1
Anschlusswert: 4,8 kW / 3 NAC 400 V
B 590 x T 630 x H 500 mm
Gewicht: 70 kg
EAN 4015613525730

■ **Best.-Nr. 101.580**
■ **Euro 2.389,-**

Induktion: Mit Präzision und Komfort

Hitze da, wo man sie braucht, und auch nur dann, wenn man sie braucht.

Induktion ist Kochen mit Präzision und Komfort. Keine Vorheizphasen, keine Restwärme. Das sorgt für ein angenehmes Raumklima in der Küche. Die Vorteile sind unstrittig: kürzeste Ankochzeit, mehr Sicherheit (da sich nur das Kochgeschirr erhitzt) und weniger Putzaufwand (da auf der Kochstelle nichts anbrennt).

Die „kalte Hitze“ spart Zeit und Energie. Mit einem sehr hohen Wirkungsgrad die schnellste und effizienteste Art zu kochen.



Induktionsherde

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



2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Gesamtanschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
Glasfeld 350 x 560 mm, 2 x 5 kW
Induktionsspulen Ø 230 mm
Gewicht: 51 kg
EAN 4015613488271

■ **Best.-Nr. 286.410**
■ **Euro 7.098,-**



4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Gesamtanschlusswert: 20 kW / 3 NAC 400 V
Glasfeld 650 x 560 mm, 4 x 5 kW
Induktionsspulen Ø 260 mm
Gewicht: 79 kg
EAN 4015613488288

■ **Best.-Nr. 286.420**
■ **Euro 11.698,-**





Elektro-Wasserbad, 1 Becken mit Wassereinlaufhahn mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1 kW / 230 V
Beckengröße: 1/1 GN
Gewicht: 38 kg
EAN 4015613484679

■ **Best.-Nr. 286.301**
■ **Euro 1.649,-**



- ✓ 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
Beckengröße: 2/1 GN
Gewicht: 50 kg
EAN 4015613484686

■ **Best.-Nr. 286.302**
■ **Euro 2.175,-**



Arbeitstisch 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
EAN 4015613484716

■ **Best.-Nr. 284.804**
■ **Euro 1.069,-**



Arbeitstisch mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 64 kg
EAN 4015613484709

■ **Best.-Nr. 284.007**
■ **Euro 1.249,-**





Gas-Griddleplatte mit Compoundplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 7 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 327 x T 504 mm
Gewicht: 57 kg
EAN 4015613538860

Best.-Nr. 285.4061
Euro 2.759,-

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 327 x T 504 mm
Gewicht: 57 kg
EAN 4015613538877

Best.-Nr. 285.4071
Euro 2.179,-

Elektro-Griddleplatte mit Compoundplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V
Bratfläche: B 327 x T 504 mm
Gewicht: 54 kg
EAN 4015613536538

Best.-Nr. 286.406
Euro 2.475,-

Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V
Bratfläche: B 327 x T 504 mm
Gewicht: 54 kg
EAN 4015613536545

Best.-Nr. 286.407
Euro 2.109,-



Gas-Griddleplatte mit Compoundplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 727 x T 504 mm
Gewicht: 97 kg
EAN 4015613538884

Best.-Nr. 285.4081
Euro 3.398,-

Elektro-Griddleplatte mit Compoundplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
Bratfläche: B 727 x T 504 mm
Gewicht: 90 kg
EAN 4015613536569

Best.-Nr. 286.408
Euro 3.549,-



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 727 x T 504 mm
Gewicht: 97 kg
EAN 4015613538891

Best.-Nr. 285.6051
Euro 3.198,-

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 / 3 NAC 400 V
Bratfläche: B 727 x T 504 mm
Gewicht: 90 kg
EAN 4015613536552

Best.-Nr. 286.409
Euro 3.298,-





Der Multibräter ist ein „Alleskönner“

Auf kleinster Fläche in der Küche ein Problemlöser.
In Edelstahlausführung mit hoher Leistung und niedrigem Energieverbrauch.

➔ **Braten • Kochen • Dünsten • Warmhalten**

Der abgerundete Wannenboden mit extra großem Auslaufschacht vereinfacht die Reinigung.
Als einzelnes Standgerät oder in einer Kochzeile integriert findet die Anwendung des Multibräters in jeder Küche seinen Platz.



Elektro-Multibräter

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

Elektro-Multibräter

mit Auffangschale GN 1/1, 150 mm tief
B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Gesamtanschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V
Pfanne: B 300 x T 505 x H 110 mm
Inhalt 12 Liter
Gewicht: 55 kg
EAN 4015613488233
Best.-Nr. 286.710
Euro 3.659,-



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale GN 1/1, 150 mm tief
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Gesamtanschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
Pfanne: B 650 x T 505 x H 110 mm
Inhalt 26 Liter
Gewicht: 95 kg
EAN 4015613488240
Best.-Nr. 286.720
Euro 5.149,-





Elektro-Standfritteuse

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 3 NAC 400 V
Beckeninhalt: 15 Liter
Korb: B 260 x T 265 x H 100 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 50 kg
EAN 4015613486208

Best.-Nr. 286.917
Euro 2.386,-

Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 3 NAC 400 V
Beckeninhalt: 2 x 9 Liter
Korb: B 105 x T 260 x H 140 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 52 kg
EAN 4015613486222

Best.-Nr. 286.925
Euro 3.419,-



Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 30 kW / 3 NAC 400 V
Beckeninhalt: 2 x 15 Liter
Korb: B 260 x T 265 x H 100 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 72 kg
EAN 4015613486215

Best.-Nr. 286.922
Euro 3.879,-

Ersatzkorb 9l

B 105 x T 260 x H 140 mm
EAN 4015613529615

Best.-Nr. 286.996
Euro 64,-

Ersatzkorb 15l

B 260 x T 265 x H 100 mm
EAN 4015613488264

Best.-Nr. 286.998
Euro 76,-



Elektro-Warmhaltegerät für Pommes Frites mit offenem Unterbau

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

Best.-Nr. 286.626
Euro 1.998,-



Gas-Standfritteuse

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW Gas
Beckeninhalt: 15 Liter
Korb: B 260 x T 265 x H 100 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 44 kg
EAN 4015613484556

Best.-Nr. 285.9171

Euro 2.489,-

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
Korb: B 105 x T 245 x H 120 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 50 kg
EAN 4015613486185

Best.-Nr. 285.9251

Euro 3.275,-

Ersatzkorb 7l

B 105 x T 245 x H 120 mm
EAN 4015613488257

Best.-Nr. 286.999

Euro 64,-

Ersatzkorb 15l

B 260 x T 265 x H 100 mm
EAN 4015613488264

Best.-Nr. 286.998

Euro 76,-

Fett-Entsorgungsbehälter
Frittierfett-Filter
siehe Katalogseite 172, 173



Gas-Standfritteuse mit 2 Becken

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 30 kW Gas
Beckeninhalt: 2 x 15 Liter
Korb: B 260 x T 265 x H 100 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 87 kg
EAN 4015613486192

Best.-Nr. 285.9271

Euro 4.298,-

Die Installation ist nur mit
Abgaskamin zugelassen.

für Kamin

EAN 4015613486680

Best.-Nr. 285.062

Euro 322,-

für Haube

EAN 4015613489124

Best.-Nr. 295.2720

Euro 189,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Lieferung ohne Körbe

Elektro-Teigwarenkocher

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 7 kW / 3 NAC 400 V
Inhalt: 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 52 kg
EAN 4015613484594
Best.-Nr. 286.305
Euro 2.419,-



Gas-Teigwarenkocher

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8,7 kW Gas
Inhalt: 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 54 kg
EAN 4015613484563
Best.-Nr. 285.3051
Euro 2.498,-

Nudelkorb GN 1/3 lang

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
B 140 x T 290 x H 200 mm
EAN 4015613490489
Best.-Nr. 284.123
Euro 148,-

Nudelkorb GN 1/3

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
B 290 x T 160 x H 200 mm
EAN 4015613490465
Best.-Nr. 284.113
Euro 167,-

Nudelkorb GN 1/6

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
B 140 x T 140 x H 200 mm
EAN 4015613490472
Best.-Nr. 284.116
Euro 98,-



Lieferung ohne Körbe

Elektro-Teigwarenkocher

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW / 3 NAC 400 V
Inhalt: 2 x 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 82 kg
EAN 4015613484600
Best.-Nr. 286.310
Euro 3.679,-

Gas-Teigwarenkocher

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: 87 kg
EAN 4015613484587
Best.-Nr. 285.3101
Euro 3.939,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



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: 45 kg
EAN 4015613486161
Best.-Nr. 285.6201
Euro 2.449,-



Füllmenge Lavasteine 4,5 kg

Rundrost für Fisch

Edelstahl
Gewicht: 5,5 kg
EAN 4015613527796
Best.-Nr. 285.099
Euro 269,-



Lavasteine, 7 kg Beutel

EAN 4015613182049
Best.-Nr. 100.611
Euro 66,-



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: 65 kg
EAN 4015613486178
Best.-Nr. 285.6301
Euro 3.125,-



Füllmenge Lavasteine 9 kg



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Kippbratpfannen

- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Edelstahl-Tiegel mit Eisenboden
- ✓ Thermostatische Regelung von 50 °C bis 300 °C
- ✓ Tiegelinhalt: 50 Liter
- ✓ Tiegelmaße: B 700 x T 420 x H 173 mm
- ✓ Wasserzulaufbahn
- ✓ Aufklappbarer Scharnierdeckel



Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 6,5 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 120 kg
 EAN 4015613484655
Best.-Nr. 286.670
Euro 4.895,-

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
 Gewicht: 130 kg
 EAN 4015613484631
Best.-Nr. 285.6701
Euro 5.075,-

Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 6,75 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 125 kg
 EAN 4015613484662
Best.-Nr. 286.600
Euro 5.198,-

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
 Gewicht: 135 kg
 EAN 4015613484648
Best.-Nr. 285.6001
Euro 5.275,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Kochkessel

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Indirekte Beheizung
- ✓ Inhalt: 55 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
 Anschlusswert: 12 kW / 3 NAC 400 V
 Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"
 Gewicht: 85 kg
 EAN 4015613527697
Best.-Nr. 286.810
Euro 6.098,-

Gas-Kochkessel Indirekte Beheizung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Kesselinnenmaße: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
 Inhalt: 55 Liter
 Anschlusswert: 15,5 kW Gas
 Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"
 Gewicht: 90 kg
 EAN 4015613527703
Best.-Nr. 285.8011
Euro 6.198,-



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

Abzugskamin

EAN 4015613486666
Best.-Nr. 285.060
Euro 495,-





Grillplatte über 2 Kochstellen, Gusseisen gerillt

B 375 x T 575 x H 38 mm

Gewicht: 18 kg

EAN 4015613486635

Best.-Nr. 285.080

Euro 198,-



Brat- und Fortkochplatte über 2 Kochstellen

Gusseisen glatt, mit Saftrinne

B 375 x T 575 x H 38 mm

Gewicht: 18 kg

EAN 4015613486642

Best.-Nr. 285.083

Euro 193,-



Kleintopfring

Gewicht: 0,5 kg

EAN 4015613486659

Best.-Nr. 285.085

Euro 26,-



Tür für Unterbauten für Rechts- und Linksanschlag

B 366 x T 96 x H 456 mm

Gewicht: 2 kg

EAN 4015613486604

Best.-Nr. 285.050

Euro 195,-



2 Schubladen

B 350 x T 600 x H 400 mm

Gewicht: 14 kg

EAN 4015613530642

Best.-Nr. 284.401

Euro 1.049,-



Heizung

für Teller-Wärmeschrank

B 95 x T 280 x H 310 mm

Anschlusswert: 230 V / 2 kW

Gewicht: 5 kg

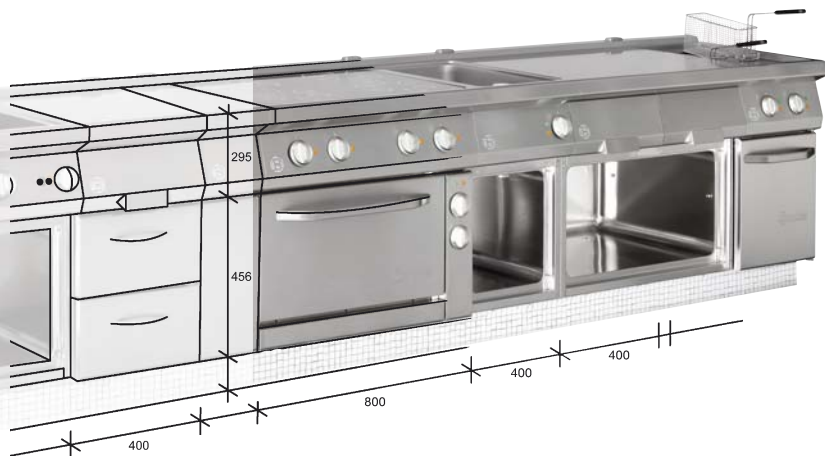
EAN 4015613486758

Best.-Nr. 296.065

Euro 498,-

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.

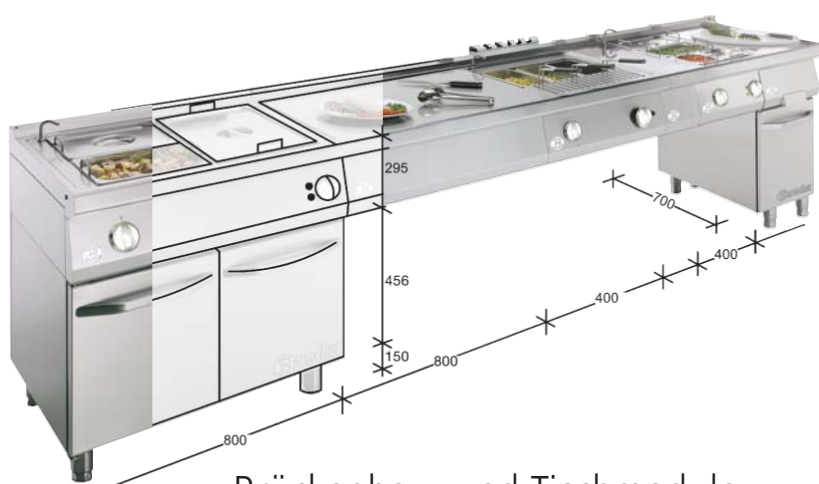
Ceran- oder Gasherd, Griddleplatte, Fritteuse oder Multibräter:
 Die Auswahl an Elementen ist groß und variabel und kann perfekt auf Ihre Bedürfnisse hin individuell geplant werden.

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 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

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.

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

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 900 mm, Höhe 850 - 900 mm
- ✓ Robuste und kompakte Bauart
- ✓ Geformte 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 saubere Verbrennung
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Neue Geräteverbindung
Die Geräte werden miteinander verschraubt



2 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 12 kW
 2 Kochstellen:
 1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW
 Gewicht: 66 kg
 EAN 4015613481937
Best.-Nr. 295.1021
Euro 1.959,-



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: 108 kg
 EAN 4015613481944
Best.-Nr. 295.1041
Euro 2.929,-



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: 154 kg
 EAN 4015613481951
Best.-Nr. 295.1061
Euro 3.959,-



CNS-Schieberost
 passend für 2 Kochstellen
 hintereinander
 EAN 4015613520421
Best.-Nr. 295.086
Euro 283,-

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
 EAN 4015613481906
Best.-Nr. 295.1081
Euro 5.198,-



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 - 300 °C
Gewicht: 155 kg
EAN 4015613481852
Best.-Nr. 295.2141
Euro 4.059,-

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 / 3 NAC 400 V
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 170 kg
EAN 4015613481869
Best.-Nr. 295.2241
Euro 4.359,-

Optimale Leistung mittels Zweikreisbrenner



CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
EAN 4015613520421
Best.-Nr. 295.086
Euro 283,-

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 - 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 211 kg
EAN 4015613481876
Best.-Nr. 295.2361
Euro 5.319,-

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 / 3 NAC 400 V
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 220 kg
EAN 4015613481883
Best.-Nr. 295.2461
Euro 5.729,-



 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 - 300 °C

Gewicht: 301 kg

EAN 4015613481913

Best.-Nr. 295.2181

Euro 6.998,-



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 / 3 NAC 400 V

Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C

Gewicht: 305 kg

EAN 4015613481920

Best.-Nr. 295.2281

Euro 7.789,-



CNS-Schieberost

passend für 2 Kochstellen
hintereinander

EAN 4015613520421

Best.-Nr. 295.086

Euro 283,-

Backofenreiniger
siehe Katalog-
seite 83



Gas-Glühplattenherd mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm

Anschlusswert: 14 kW

Glühplatte mit Piezo-Zündung

Gewicht: 213 kg

EAN 4015613482033

Best.-Nr. 295.7001

Euro 2.898,-

Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.
Gesamthöhe mit Abgaskamin 1820 mm

für Kamin

EAN 4015613486666

Best.-Nr. 285.060

Euro 495,-

für Haube

EAN 4015613489094

Best.-Nr. 295.2700

Euro 318,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



**2 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8 kW / 3 NAC 400 V
2 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 55 kg
EAN 4015613482040
Best.-Nr. 296.410
Euro 2.998,-



**4 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16 kW / 3 NAC 400 V
4 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 73 kg
EAN 4015613482057
Best.-Nr. 296.420
Euro 4.875,-



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

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 21,4 kW / 3 NAC 400 V
4 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Backofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 130 kg
EAN 4015613482064
Best.-Nr. 296.430
Euro 6.245,-



**2 Platten Elektroherd
mit offenem Unterbau**

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8 kW / 3 NAC 400 V
2 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 68 kg
EAN 4015613482088
Best.-Nr. 296.202
Euro 2.398,-



**4 Platten Elektroherd
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16 kW / 3 NAC 400 V
4 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 97 kg
EAN 4015613482095
Best.-Nr. 296.204
Euro 3.535,-



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

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 21,4 kW / 3 NAC 400 V
4 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Backofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 146 kg
EAN 4015613482101
Best.-Nr. 296.324
Euro 5.149,-



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

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 29,4 kW / 3 NAC 400 V
6 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Backofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 212 kg
EAN 4015613482187
Best.-Nr. 296.216
Euro 6.629,-





Induktionsherde

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



2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
 Glasfeld 350 x 650 mm, 2 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 260 mm
 Gewicht: 71 kg
 EAN 4015613488462
Best.-Nr. 296.610
Euro 7.998,-

4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 20 kW / 3 NAC 400 V
 Glasfeld 650 x 650 mm, 4 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 260 mm
 Gewicht: 119 kg
 EAN 4015613488479
Best.-Nr. 296.615
Euro 13.485,-



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 GN 1/1, 150 mm tief
 B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 3 NAC 400 V
 Pfannengröße 683 x 700 x 110 mm
 Inhalt 41,5 Liter
 Gewicht: 120 kg
 EAN 4015613488806
Best.-Nr. 296.425
Euro 6.098,-



Elektro-Wasserbad mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V
 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
 EAN 4015613482422
Best.-Nr. 296.301
Euro 2.219,-



- ✓ 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
 Beckengröße:
 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,
 150 mm tief
 mit Wasserzulauf am Becken
 und Auslass am Boden
 Gewicht: 68 kg
 EAN 4015613482439
Best.-Nr. 296.302
Euro 2.798,-

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
 EAN 4015613482446
Best.-Nr. 295.3021
Euro 2.879,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H

Neutralelement 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: 55 kg
 EAN 4015613486543
Best.-Nr. 296.103
Euro 1.349,-



Neutralelement mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Gewicht: 72 kg
 EAN 4015613486550
Best.-Nr. 296.102
Euro 1.548,-





**Elektro-Griddleplatte
mit Stahlplatte, glatt
mit offenem Unterbau**

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 6,6 kW / 3 NAC 400 V
Bratfläche: B 346 x T 658 mm
Gewicht: 78 kg
EAN 4015613536576
Best.-Nr. 296.406
Euro 2.379,-



**Elektro-Griddleplatte
mit Stahlplatte, glatt
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 13,2 kW / 3 NAC 400 V
Bratfläche: B 796 x T 658 mm
Gewicht: 135,3 kg
EAN 4015613536583
Best.-Nr. 296.408
Euro 3.559,-



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

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 13,2 kW / 3 NAC 400 V
Bratfläche: B 796 x T 658 mm
Gewicht: 131,3 kg
EAN 4015613536590
Best.-Nr. 296.409
Euro 3.649,-



**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 346 x T 658 mm
Gewicht: 83 kg
EAN 4015613538907
Best.-Nr. 295.4031
Euro 2.459,-



**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 796 x T 658 mm
Gewicht: 140 kg
EAN 4015613538938
Best.-Nr. 295.4071
Euro 3.079,-



**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 796 x T 658 mm
Gewicht: 140,5 kg
EAN 4015613538952
Best.-Nr. 295.6051
Euro 3.325,-





Ersatzkorb klein
130 x 280 x 145 mm
EAN 4015613490281
| Best.-Nr. 049.028
| Euro 65,-

Ersatzkorb groß
270 x 280 x 145 mm
EAN 4015613490274
| Best.-Nr. 049.027
| Euro 78,-

Elektro-Standfritteuse

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 3 NAC 400 V
Beckeninhalt: 18 Liter
2 Körbe à B 130 x T 280 x H 145 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 60 kg
EAN 4015613482361
| Best.-Nr. 296.620
| Euro 2.889,-



Elektro-Standfritteuse, 2 Becken

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 30 kW / 3 NAC 400 V
Beckeninhalt: 2 x 18 Liter
4 Körbe à B 130 x T 280 x H 145 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 100 kg
EAN 4015613482378
| Best.-Nr. 296.960
| Euro 4.839,-



Ersatzkorb klein
130 x 280 x 130 mm
EAN 4015613490250
| Best.-Nr. 049.025
| Euro 59,-

Ersatzkorb groß
270 x 280 x 130 mm
EAN 4015613490267
| Best.-Nr. 049.026
| Euro 78,-

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: 72 kg
EAN 4015613482385
| Best.-Nr. 295.9251
| Euro 3.198,-



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: 130 kg
EAN 4015613482392
| Best.-Nr. 295.9501
| Euro 5.219,-

**Die Installation ist nur mit Abgaskamin
zugelassen.**

für Kamin

EAN 4015613486673
| Best.-Nr. 285.061
| Euro 385,-

für Haube

EAN 4015613489100
| Best.-Nr. 295.2710
| Euro 279,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Elektro-Teigwarenkocher, mit 1 Becken

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9,9 kW / 3 NAC 400 V
Beckeninhalt: 40 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 60 kg
EAN 4015613486390

Best.-Nr. 296.310
Euro 3.098,-



✓ Lieferung erfolgt ohne Körbe



Gas-Teigwarenkocher, 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
EAN 4015613486376

Best.-Nr. 295.3011
Euro 3.198,-



Eingestellt
auf Erdgas H



Nudelkorb GN 1/3 lang

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 290 x H 200 mm
EAN 4015613490489

Best.-Nr. 284.123
Euro 148,-

Nudelkorb GN 1/3

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 290 x T 160 x H 200 mm
EAN 4015613490465

Best.-Nr. 284.113
Euro 167,-

Nudelkorb GN 1/6

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 140 x H 200 mm
EAN 4015613490472

Best.-Nr. 284.116
Euro 98,-



Füllmenge Lavasteine 6 kg

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
EAN 4015613486321
Best.-Nr. 295.4501
Euro 2.509,-

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
EAN 4015613527918
Best.-Nr. 296.465
Euro 569,-

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 11 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Grillrost (Rundstab-Rost) für Fisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 78 kg
EAN 4015613486338
Best.-Nr. 295.4601
Euro 2.639,-

Rahmen mit Grillrost (Rundstab-Rost)

höhenverstellbar
B 449 x T 810 x H 178 mm
Grillrost (V-Rost) für Fleisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 14,5 kg
EAN 4015613527925
Best.-Nr. 296.466
Euro 699,-



Füllmenge Lavasteine 13 kg

Lavasteine, 7 kg Beutel

EAN 4015613182049
Best.-Nr. 100.611
Euro 66,-



Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 22 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Grillrost (Rundstab-/V-Rost) für Fisch und Fleisch
Grillfläche: 870 x 675 mm
Gewicht: 112 kg
EAN 4015613486369
Best.-Nr. 295.4621
Euro 3.629,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H

Grillplatte für Gasherde Gusseisen gerillt

B 420 x T 350 x H 38 mm

Gewicht: 12 kg

EAN 4015613486710

Best.-Nr. 296.050

Euro 159,-



Brat- und Fortkochplatte für Gasherde Gusseisen glatt, mit Safrinne

B 420 x T 350 x H 38 mm

Gewicht: 12 kg

EAN 4015613486727

Best.-Nr. 296.055

Euro 159,-



Kleintopfring

Gewicht: 0,5 kg

EAN 4015613486734

Best.-Nr. 296.085

Euro 34,-



Tür (rechts und links Anschlag)

B 416 x T 96 x H 456 mm

Gewicht: 2 kg

EAN 4015613486574

Best.-Nr. 296.013

Euro 192,-



2 Schubladen

B 360 x T 800 x H 370 mm

Gewicht: 22 kg

EAN 4015613486741

Best.-Nr. 296.400

Euro 995,-



Heizung für Teller-Wärmeschrank

B 95 x T 280 x H 310 mm

Anschlusswert: 230 V / 2 kW

Gewicht: 5 kg

EAN 4015613486758

Best.-Nr. 296.065

Euro 498,-





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
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 - 300 °C
 Tiegelmaße: B 800 x T 590 x H 173 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 170 kg
 EAN 4015613486475
Best.-Nr. 295.6701
Euro 6.879,-

Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 9 kW / 3 NAC 400 V
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 - 300 °C
 Tiegelmaße: B 800 x T 590 x H 173 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 157 kg
 EAN 4015613486505
Best.-Nr. 296.600
Euro 6.819,-

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
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 - 300 °C
 Tiegelmaße: B 800 x T 590 x H 173 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 175 kg
 EAN 4015613486482
Best.-Nr. 295.6001
Euro 6.998,-

Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 9,25 kW / 3 NAC 400 V
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 - 300 °C
 Tiegelmaße: B 800 x T 590 x H 173 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 162 kg
 EAN 4015613486512
Best.-Nr. 296.670
Euro 6.949,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Gas-Kochkessel indirekt beheizt, 100 Liter

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 21 kW Gas
 Kesselinhalt: 100 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 415 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 150 kg
 EAN 4015613527840
Best.-Nr. 295.9081
Euro 7.098,-

Elektro-Kochkessel indirekt beheizt, 100 Liter

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 16 kW / 3 NAC 400 V
 Kesselinhalt: 100 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 415 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 127 kg
 EAN 4015613527864
Best.-Nr. 296.908
Euro 6.698,-

Gas-Kochkessel indirekt beheizt, 150 Liter

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 21 kW Gas
 Kesselinhalt: 150 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 540 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 150 kg
 EAN 4015613527857
Best.-Nr. 295.9001
Euro 7.998,-

Elektro-Kochkessel indirekt beheizt, 135 Liter

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 18 kW / 3 NAC 400 V
 Kesselinhalt: 135 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 540 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 160 kg
 EAN 4015613527871
Best.-Nr. 296.900
Euro 7.098,-

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

Abzugskamin

EAN 4015613489094
Best.-Nr. 295.2700
Euro 318,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Kippbratpfannen

- ✓ Außenmaße: B 800 x T 700 x H 860-900 mm
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Gusseiserner Tiegel - für optimale Wärmeverteilung und hervorragende Brateigenschaften
- ✓ Thermostatische Regelung von 50 °C bis 300 °C
- ✓ Tiegelinhalt: 30 Liter
- ✓ Guss-Tiegelmaße: B 550 x T 430 x H 110 mm
- ✓ Wasserzulaufhahn
- ✓ Aufklappbarer Scharnierdeckel

Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

Anschlusswert:
7,05 kW / 3 NAC 380 - 400 V
Gewicht: 130 kg
EAN 4015613400945
Best.-Nr. 282.670
Euro 4.249,-

Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

Anschlusswert Gas: 13,0 kW
Anschlusswert Elektro: 0,05 kW / 230 V
Gewicht: 135 kg
EAN 4015613400921
Best.-Nr. 281.6701
Euro 4.529,-



Kippbratpfannen

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

ELEKTRO

- ✓ Elektro mit Heizwiderstände aus "Incoloy 800"
- ✓ Temperaturregelung 45 °C - 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 - 300 °C

Elektro Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 1200 x T 900 x H 900 mm
Anschlusswert: 14,8 kW / 3 NAC 400 V
Tiegel: B 1098 x T 570 x H 190 mm
Inhalt: 120 Liter
Stahlbratboden
Wasserzulaufhahn
Gewicht: 213 kg
EAN 4015613413808
Best.-Nr. 193.060
Euro 8.595,-

Gas Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 1200 x T 900 x H 900 mm
Anschlusswert: 30 kW
Tiegel: B 1098 x T 570 x H 190 mm
Inhalt: 120 Liter
Stahlbratboden
Wasserzulaufhahn
Gewicht: 220 kg
EAN 4015613413860
Best.-Nr. 193.0501
Euro 8.872,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H

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



ELEKTRO

- ✓ Elektrobeheizung durch gussgekapselte "Incoloy 800" Widerstände aus Speziallegierung
- ✓ Hohe Heizleistung laut den CE-DIN 18855 Normen für Schnellkochgeräte

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-Druckkochkessel, indirekte Beheizung

Modell	Maße (B x T x H mm)	kg	Liter	Anschluss	Best.-Nr.	Euro
PM 9 IG100A	900x900x900	160	100	21 kW	280.0111	7.998,-
PM 9 IG150A	900x900x900	175	150	21 kW	280.0121	8.449,-
PM 1 IG300A	1150x1300x900	320	300	48 kW	280.0141	13.449,-
PM 1 IG500A	1150x1300x1030	370	500	58 kW	280.0151	16.998,-

Elektro-Kochkessel, indirekte Beheizung

Modell	Maße (B x T x H mm)	kg	Liter	Anschluss	Best.-Nr.	Euro
PM 9 IE100	900x900x900	135	100	16 kW	280.019	7.588,-
PM 9 IE150	900x900x900	155	150	18 kW	280.020	7.765,-
PM 1 IE200	1000x1150x900	240	200	32 kW	280.021	10.698,-
PM 1 IE300	1150x1300x900	280	300	36 kW	280.022	12.298,-
PM 1 IE500	1150x1300x1030	330	500	36 kW	280.023	15.998,-



Kochkessel für Dampfheizung auf Anfrage lieferbar.



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
B 520 x T 340 x H 600 mm
Inklusive 4 Körbe
Gewicht: 30 kg
EAN 4015613458311
Best.-Nr. 132.250
Euro 1.549,-

**Ersatzkorb
für Pasta-Station**
Korbmaß: 65 x 185 x 130 mm
EAN 4015613489964
Best.-Nr. 032250
Euro 39,-



Elektro-Teigwarenkocher
B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 9,0 kW / 3 NAC 380-400 V
Beckenmaß 400 x 340 x 180 mm
Wasserinhalt 28 Liter,
mit Wasserzulauf- und Ablaufhahn
Inklusive 3 Körbe
Gewicht: 28 kg
EAN 4015613549064
Best.-Nr. 115.138
Euro 2.298,-

Ersatzkorb für Elektro-Teigwarenkocher
Korbmaß 100 x 280 x 115 mm
EAN 4015613490298
Best.-Nr. 049029
Euro 79,-



Elektro-Nudelkocher
B 600 x T 600 x H 900 mm
Anschlusswert: 5,5 kW / 3 NAC 400 V
Beckeninhalt: 26 Liter
mit Wasseranschluss R1/2"
mit Wasserablauf R1"
Gewicht: 47 kg
EAN 4015613547565
Best.-Nr. 132.790
Euro 2.449,-

Lieferung erfolgt ohne Körbe, Körbe siehe Katalogseite 15



Elektro-Teigwarenkocher mit 1 Becken 24 Liter Inhalt

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 7 kW / 3 NAC 400 V
Inhalt: 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 52 kg
EAN 4015613484594
Best.-Nr. 286.305
Euro 2.419,-

Gas-Teigwarenkocher mit 1 Becken 24 Liter Inhalt

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8,7 kW Gas
Inhalt: 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 54 kg
EAN 4015613484563
Best.-Nr. 285.3051
Euro 2.498,-



Elektro-Teigwarenkocher mit 2 Becken à 24 Liter Inhalt

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW / 3 NAC 400 V
Inhalt: 2 x 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 82 kg
EAN 4015613484600
Best.-Nr. 286.310
Euro 3.679,-

Gas-Teigwarenkocher mit 2 Becken à 24 Liter Inhalt

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: 87 kg
EAN 4015613484587
Best.-Nr. 285.3101
Euro 3.939,-



✓ Lieferung erfolgt ohne Körbe

Geräte eingestellt auf Erdgas H

Elektro-Teigwarenkocher mit 1 Becken 40 Liter

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9,9 kW / 3 NAC 400 V
Beckeninhalt: 40 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 60 kg
EAN 4015613486390
Best.-Nr. 296.310
Euro 3.098,-

Gas-Teigwarenkocher mit 1 Becken 40 Liter

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
EAN 4015613486376
Best.-Nr. 295.3011
Euro 3.198,-



Nudelkorb GN 1/3 lang

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 290 x H 200 mm
EAN 4015613490489
Best.-Nr. 284.123
Euro 148,-

Nudelkorb GN 1/3

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 290 x T 160 x H 200 mm
EAN 4015613490465
Best.-Nr. 284.113
Euro 167,-

Nudelkorb GN 1/6

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 140 x H 200 mm
EAN 4015613490472
Best.-Nr. 284.116
Euro 98,-



- ✓ Ausführung in Chromnickelstahl 18/10 Elektro oder Gas
- ✓ Becken mit großer Kaltzone, Kanten und Ecken sind abgerundet
- ✓ Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
- ✓ Erhöhte Spritzschutzwand
- ✓ Stahlnetzkörbe mit Isoliergriff
- ✓ Alle Betriebselemente leicht zugänglich und einfach auszutauschen
- ✓ Abtropfvorrichtung als Zubehör
- ✓ Gasmodelle mit vernickelten Gusseisenbrennern und leistungsstarken im Becken montierten Flammenrohren ausgestattet
- ✓ Elektromodelle mit Präzisionsthermostaten zur Öltemperatur-Überwachung und -regelung von 90 °C bis 195 °C ausgestattet

- ✓ Elektromodelle mit leistungsstarken, gepanzerten Heizwiderständen aus CNS 18/10, die auf speziellen hochklappbaren Haltern montiert sind, um die Reinigung zu erleichtern
- ✓ Mit Sicherheitsthermostat zur Ausschaltung des Heizbetriebs, sobald das Öl eine Temperatur von 230 °C erreicht hat



Backwarenfritteuse Elektro FPE 1815

Maße: B 700 x T 580 x H 250 mm
 Beckengröße: B 650 x T 390 x H 130 mm
 Beckeninhalt: 21 Liter
 Korbgröße: B 630 x T 365 x H 70 mm
 Anschlusswert: 6,8 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 31 kg
 EAN 4015613370576
Best.-Nr. 101.412
Euro 1.719,-

Korbablage für Elektro-Backwarenfritteuse 101.412

B 700 x T 380 mm
 EAN 4015613122403
Best.-Nr. 101.402
Euro 139,-

Ersatzkorb für Elektro-Backwarenfritteuse 101.412

EAN 4015613387765
Best.-Nr. 02103013
Euro 139,-

Backwarenfritteuse Gas FPG 18

Maße: B 700 x T 580 x H 250 mm
 Beckengröße: B 600 x T 350 x H 120 mm
 Beckeninhalt: 20 Liter
 Korbgröße: B 580 x T 320 x H 70 mm
 Anschlusswert: 12 kW
 Gewicht: 48 kg
 EAN 4015613381855
Best.-Nr. 101.4113
Euro 2.189,-

Korbablage für Gas-Backwarenfritteuse 101.4113

B 700 x T 380 mm
 EAN 4015613394176
Best.-Nr. 101.404
Euro 139,-

Ersatzkorb für Gas-Backwarenfritteuse 101.4113

EAN 4015613386737
Best.-Nr. 02104577
Euro 139,-



Backwarenfrritteuse Elektro FPE 27 S

Maße: B 1050 x T 580 x H 250 mm
 Beckengröße: B 1000 x T 390 x H 220 mm
 Beckeninhalt: 35 Liter
 Korbgröße: B 970 x T 365 x H 70 mm
 Anschlusswert: 10,0 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 40 kg
 EAN 4015613418186
Best.-Nr. 101.413
Euro 1.989,-



Korbablage für Elektro-Backwarenfrritteuse 101.413

B 1100 x T 370 mm
 EAN 4015613122953
Best.-Nr. 101.607
Euro 165,-

Ersatzkorb für Elektro-Backwarenfrritteuse 101.413

EAN 4015613312408
Best.-Nr. 02106619
Euro 209,-

Backwarenfrritteuse, 1 Becken 16 Liter

Korbgröße B 475 x T 245 x H 80 mm
 Maße: B 540 x T 450 x H 370 mm
 Anschlusswert: 9 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 13 kg
 EAN 4015613405049
Best.-Nr. 101.530
Euro 849,-



Ersatzkorb

Korbgröße B 475 x T 245 x H 80 mm
 EAN 4015613405056
Best.-Nr. 101.533
Euro 98,-

Backwarenfrritteuse, 1 Becken 30 Liter

Korbgröße: B 585 x T 445 x H 80 mm
 Maße: B 670 x T 650 x H 370 mm
 Anschlusswert: 15 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 21 kg
 EAN 4015613405063
Best.-Nr. 101.560
Euro 1.249,-



Korbablagefläche Aufhängung rechts

EAN 4015613405087
Best.-Nr. 101.565
Euro 139,-

Ersatzkorb

Korbgröße: B 585 x T 445 x H 80 mm
 EAN 4015613405070
Best.-Nr. 101.563
Euro 119,-



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 135 x T 290 x H 120 mm
 Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 3 NAC 380-400 V
 Gewicht: 62 kg
 EAN 4015613527420
Best.-Nr. 272.335
Euro 2.798,-



Gas-Standfritteuse, 2 Becken à 8 Liter

Korbgröße je B 135 x T 290 x H 120 mm
 Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 12 kW Gas
 Anschlusswert Elektro: 1 NAC 230 V
 Gewicht: 73 kg
 EAN 4015613527406
Best.-Nr. 271.6401
Euro 2.975,-

Fett-Entsorgungsbehälter
 Frittierfett-Filter
 siehe Katalogseite 172, 173



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
 Abmessungen: B 600 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 18,8 kW Gas
 Gewicht: 100 kg
 EAN 4015613527413
Best.-Nr. 271.6501
Euro 3.525,-





Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl, 1 Brenner
Anschlusswert: 3,6 kW
inklusive Zündsystem mit Piezo-Zünder
Grillpfanne inklusive Griff:
B 315 x T 515 x H 70 mm
Schlauch und Druckregler,
Schlauchbruchsicherung
Maße: B 340 x T 530 x H 270 mm
Gewicht: 12 kg
EAN 4015613527468
Best.-Nr. 106.2003
Euro 279,-

Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl, 3 Brenner
Anschlusswert: 11 kW
inklusive Zündsystem mit Piezo-Zünder
Grillpfanne inklusive Griff:
B 700 x T 540 x H 70 mm
Schlauch und Druckregler,
Schlauchbruchsicherung
Maße: B 650 x T 570 x H 270 mm
Gewicht: 18,1 kg
EAN 4015613527536
Best.-Nr. 106.2203
Euro 398,-

Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl, 1 Brenner
Anschlusswert: 3,6 kW
inklusive Zündsystem mit Piezo-Zünder
mit Grillrost, Flammenabdeckung und
Fettauffangwanne
Schlauch und Druckregler, Schlauchbruchsicherung
Maße: B 340 x T 530 x H 270 mm
Gewicht: 10,5 kg
EAN 4015613527529
Best.-Nr. 106.2103
Euro 329,-

Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl, 3 Brenner,
Anschlusswert: 11 kW
inklusive Zündsystem mit Piezo-Zünder
mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Schlauch und Druckregler, Schlauchbruchsicherung
Maße: B 650 x T 570 x H 270 mm
Gewicht: 17,5 kg
EAN 4015613527543
Best.-Nr. 106.2303
Euro 449,-

Untergestell für Tischbräter klein

Gewicht: 4 kg
EAN 4015613527574
Best.-Nr. 106.201
Euro 105,-



Pfanne mit Griffen

B 315 x T 515 x H 70 mm
Gewicht: 6,5 kg
EAN 4015613527550
Best.-Nr. 106.203
Euro 79,-

Grillrost-Set bestehend aus

Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Gewicht: 6 kg
EAN 4015613534787
Best.-Nr. 106.205
Euro 136,-



Pfanne mit Griffen

B 700 x T 540 x H 70 mm
Gewicht: 9,5 kg
EAN 4015613527567
Best.-Nr. 106.204
Euro 85,-

Grillrost-Set bestehend aus

Grillrost, Flammenabdeckung
und Fettauffangwanne
Gewicht: 10 kg
EAN 4015613534797
Best.-Nr. 106.206
Euro 159,-



Profi-Gewerbe-Gas-Kombi-Bräter aus Edelstahl

- ✓ DVGW-Gewerbe-Sicherheitsprüfungen für In- und Ausland
- ✓ Patentiertes Zündsystem
Eine Brennstelle durch Knopfdruck zünden
- alle weiteren Brennstellen einfach mit Gaseinschaltknäbel zuschalten
- ✓ Leichte Bedienung
mit Piezo-Magnetzünder einfach und sicher zünden
- ✓ Überhitzungsschutz - DVGW-geprüftes Be- und Entlüftungssystem



Untergestell für Tischbräter groß

Gewicht: 7 kg
EAN 4015613527581
Best.-Nr. 106.202
Euro 115,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Geräte eingestellt
auf Erdgas H

Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 40 mit Grillrost für Fisch und Fleisch

Edelstahl rostfrei
Anschlusswert: 4 kW
Grillfläche 312 x 483 mm
B 330 x T 540 x H 220 mm
Gewicht: 25 kg
EAN 4015613404608

Best.-Nr. 200.6301

Euro 609,-



Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 70 mit Grillrost für Fisch und Fleisch

Edelstahl rostfrei
Anschlusswert: 8 kW
Grillfläche 2x 312 x 483 mm
B 660 x T 540 x H 220 mm
Gewicht: 50 kg
EAN 4015613404622

Best.-Nr. 200.6601

Euro 1.049,-

Lavasteine

7 kg Beutel
EAN 4015613182049

Best.-Nr. 100.611

Euro 66,-



Eingestellt
auf Flüssiggas

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: 70 kg
EAN 4015613549057

Best.-Nr. 115.1593

Euro 2.298,-



Gas-Lavasteingrill mit V-Rost für Fleisch

komplett aus Edelstahl
höhenverstellbarer Grillrost
Grillfläche: B 760 x T 420 mm
Anschlusswert: 16 kW
B 800 x T 700 x H 850 mm
Gewicht: 100 kg
EAN 4015613527444

Best.-Nr. 200.6581
Euro 2.579,-

Rundrost für Fisch

Edelstahl
EAN 4015613488578

Best.-Nr. 200.6480
Euro 255,-

✓ Lavasteingrill
Grillfläche: B 360 x T 420 mm
Grillfläche: B 760 x T 590 mm
auf Anfrage lieferbar



Füllmenge Lavasteine 2 x 7 kg

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9 kW
mit Piezo-Zündung
höhenverstellbarer Grillrost
(V-Rost) für Fleisch
Grillfläche: B 350 x T 530 mm
Gewicht: 66 kg
EAN 4015613486161

Best.-Nr. 285.6201
Euro 2.449,-

Rundrost für Fisch

Edelstahl
Gewicht: 5,5 kg
EAN 4015613527796

Best.-Nr. 285.099
Euro 269,-



Füllmenge Lavasteine 4,5 kg

Füllmenge Lavasteine 9 kg

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 18 kW
mit Piezo-Zündung
höhenverstellbarer Grillrost (V-Rost) für Fleisch
Grillfläche: B 750 x T 530 mm
Gewicht: 94 kg
EAN 4015613486178

Best.-Nr. 285.6301
Euro 3.125,-

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

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

Best.-Nr. 295.4621
Euro 3.629,-



Füllmenge Lavasteine 13 kg



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Gussrippenrahmen schwarz
Starkbrenner mit Piezo-Zündung, zündgesichert
Anschlusswert: 7,0 kW
B 400 x T 400 x H 390 mm
Gewicht: 15 kg
EAN 4015613395982

Best.-Nr. 108.6003S
Euro 245,-

(Der Topfdurchmesser muss mindestens 22,5 cm betragen.)

Anschluss-Set, gewerblich

für Hockerkocher
verwendbar für Innen-
und Außenbereich
Gewicht: 1,3 kg
EAN 4015613489070
Best.-Nr. 05018
Euro 119,-



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Zweikreisbrenner mit Zündflamme
und Züandsicherung
Anschlusswert: 7 kW
B 450 x T 450 x H 500 mm
Gewicht: 20 kg
EAN 4015613166421

Best.-Nr. 105.9403
Euro 825,-



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Anschlusswert: 12,5 kW
Gussrippenrahmen schwarz emailliert
Warzenbrenner mit Zündflamme und Züandsicherung
B 590 x T 630 x H 500 mm
Gewicht: 31 kg
EAN 4015613124988

Best.-Nr. 105.0503
Euro 1.155,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas

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



Elektro-Hockerkocher

Chromnickelstahl 18/10
Kochplatte Ø 300 mm
Anschlusswert: 3,5 kW / 3 NAC 380-400 V
B 500 x T 500 x H 500 mm
Gewicht: 19 kg
EAN 4015613126036

Best.-Nr. 105.343
Euro 929,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 650 mm,
in der Mitte unterteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 29 kg
EAN 4015613209906
| Best.-Nr. 699.325
| Euro 398,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 800 mm,
in der Mitte unterteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 47 kg
EAN 4015613210049
| Best.-Nr. 699.318
| Euro 559,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 550 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 22,5 kg
EAN 4015613210056
| Best.-Nr. 699.335
| Euro 292,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 650 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 28 kg
EAN 4015613157832
| Best.-Nr. 699.320
| Euro 375,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 800 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 44 kg
EAN 4015613209890
| Best.-Nr. 699.315
| Euro 559,-



Deckel
EAN 4015613157771
| Best.-Nr. 699.101
| Euro 82,-

Gussbratpfanne
passend für Backöfen
B 340 x L 365 x H 100 mm
(Höhe mit Deckel 165 mm)
Gewicht: 10 kg
EAN 4015613206219
| Best.-Nr. 699.100K
| Euro 159,-



Deckel
EAN 4015613157795
| Best.-Nr. 699.201
| Euro 89,-

Gussbratpfanne
passt über 2 Kochstellen,
B 335 x L 585 x H 110 mm
(Höhe mit Deckel 175 mm)
Gewicht: 18 kg
EAN 4015613206226
| Best.-Nr. 699.200K
| Euro 198,-



Eine stattliche Vielfalt an Heißluftöfen, je nach Bedarf in Chromnickelstahl-Ausführung. Kochintelligenz zum Grillen und Braten, Backen und Beschwaden.

Die Heißluftöfen sind kompakte Alleskönner. Je nach Modell mit bis zu 4 Einschüben lassen sich die Menü-Komponenten auf verschiedenen Ebenen perfekt zubereiten. Energie wie Zeit sparend, sicher im Handling und gesund in der Zubereitung. Die „Rundumhitze“ gewährleistet eine gleichmäßige Garung von allen Seiten. Fleisch und Geflügel wird rundherum braun und knusprig, bleibt aber innen weich und saftig. Backwaren werden lockerer und luftiger als in herkömmlichen Öfen.

Typisch Bartscher: einfach in der Bedienung, zuverlässig in der Funktion. Eben so, wie man es von innovativen Produkten für professionelles Kochen, Braten, Backen und Zubereiten erwarten darf.



Heißluftofen AT110

Gehäuse und Garraum Edelstahl
 Temperaturschalter: 0 - 300 °C
 Zeitschalter: 0 - 120 Minuten
 Aufheizzeit: ca. 3 Minuten (180 °C)
 Tür mit Doppelscheibe
 Einschübe: 3 x 1/2 GN
 Abstand zwischen den Rosten 70 mm
 Anschlusswert: 2,7 kW / 230 V
 Maße: B 460 x T 570 x H 460 mm
 Gewicht: 20 kg
 Inklusive 3 Roste, B 325 x T 265 mm
 EAN 4015613496924

Best.-Nr. 120.789

Euro 459,-



Heißluftofen AT90

Gehäuse Edelstahl, Garraum emailliert
 Temperaturschalter: 0 - 300 °C
 Zeitschalter: 0 - 120 Minuten
 Tür mit Doppelscheibe
 mit 2 Motoren
 Einschübe: 4 (433 x 333 mm)
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V
 Maße: B 595 x T 615 x H 570 mm
 Gewicht: 38 kg
 Inklusive 4 Bleche
 EAN 4015613400655

Best.-Nr. A120.786

Euro 485,-

Alu-Blech

EAN 4015613425221

Best.-Nr. A042.522

Euro 18,-

Grill Rost

EAN 4015613311678

Best.-Nr. 030.048.018

Euro 18,-

✓ Backbleche für Heißluftöfen AT90, Seite 84



Heißluftofen AT120 mit Grill und Beschwadung

Gehäuse und Garraum Edelstahl
 Temperaturschalter: 0 - 300 °C
 Zeitschalter: 0 - 120 Minuten
 Tür mit Doppelscheibe mit 2 Motoren
 Grillleistung: 2,0 kW
 Festwasseranschluss 3/4 Zoll
 Einschübe: 4 (433 x 333 mm)
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V
 Maße: B 597 x T 618 x H 570 mm
 Gewicht: 39 kg
 Inklusive 4 Bleche
 EAN 4015613400662

Best.-Nr. A120.788
Euro 755,-

Alu-Blech

EAN 4015613425221
Best.-Nr. A042.522
Euro 18,-

Grill Rost

EAN 4015613311678
Best.-Nr. 030.048.018
Euro 18,-



✓ Backbleche für Heißluftofen AT120, Seite 84

Bäckerei Backofen AT400 mit Beschwadung

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

Best.-Nr. 105.780
Euro 1.249,-



✓ Backbleche für Heißluftofen AT400, Seite 85

Geräte-Wandbord

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

Best.-Nr. 174.600
Euro 89,-

Für die Modelle Best.-Nr.: A120.786, A120.788, 120.789





für Snack und Gastronomie

- ✓ Ausführung: Edelstahl innen und außen
- ✓ Innenbeleuchtung
- ✓ Tür mit Doppelscheibe
- ✓ Abgerundete Backkammer
- ✓ Temperaturschalter: 0 - 270 °C
- ✓ Zeitschalter: 0-60 Minuten
- ✓ Abstand zwischen den Blechen 70 mm



BETA-Heißluftofen AB 3120

Einschübe: 3 x 1/2 GN
 Maße: B 585 x T 670 x H 420 mm
 Anschlusswert: 2,5 kW / 1 NAC 230 V
 Gewicht: 25 kg
 EAN 4015613526362
Best.-Nr. 206.771
Euro 915,-

GN 1/2 Blech

B 325 x T 265 x H 20 mm
 EAN 4015613271750
Best.-Nr. A101.190
Euro 13,-

GN 1/2 Rost

B 325 x T 265 mm
 EAN 4015613361604
Best.-Nr. 010.077.101.02
Euro 22,-



BETA-Heißluftofen AB 4230 mit Grill

Einschübe: 4 x 2/3 GN
 Maße: B 650 x T 710 x H 500 mm
 Anschlusswert: 2,5 kW / 1 NAC 230 V
 Multifunktionschalter für Grill, Heißluft und Ober-/Unterhitze
 oberer und unterer Temperaturwahlschalter
 Gewicht: 30 kg
 EAN 4015613526379
Best.-Nr. 106.773
Euro 1.089,-

- ✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche



BETA-Heißluftofen AB 4230V mit Grill und Beschwädung

Einschübe: 4 x 2/3 GN
 Maße: B 650 x T 710 x H 500 mm
 Anschlusswert: 2,5 kW / 1 NAC 230 V
 Multifunktionschalter für Grill, Heißluft und Ober-/Unterhitze
 oberer und unterer Temperaturwahlschalter
 mit Beschwädung, für Festwasseranschluss 3/4"
 Gewicht: 30 kg
 EAN 4015613526386
Best.-Nr. 206.773
Euro 1.169,-

GN 2/3 Blech

B 354 x T 325 x H 20 mm
 EAN 4015613271781
Best.-Nr. A101.195
Euro 15,-

GN 2/3 Rost

B 354 x T 325 mm
 EAN 4015613332123
Best.-Nr. 133.212
Euro 35,-



für Snack und Gastronomie
 ✓ Abstand zwischen den Blechen 80 mm

BETA-Heißluftofen AB 4330

Maße: B 650 x T 770 x H 500 mm
 Anschlusswert: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0-60 Minuten
 Einschübe: 4 (330 x 460 mm)
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Innenbeleuchtung
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 30 kg
 EAN 4015613526409
Best.-Nr. 106.785
Euro 989,-



BETA-Heißluftofen AB 433V0 mit Beschwädung

Maße: B 650 x T 770 x H 500 mm
 Anschlusswert: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0-60 Minuten
 Einschübe: 4 (330 x 460 mm)
 Wasseranschluss: 3/4 Zoll
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Innenbeleuchtung
 mit Beschwädung, für Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 30 kg
 EAN 4015613526416
Best.-Nr. 206.774
Euro 1.085,-



✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche

BETA-Heißluftofen AB 433VT0 mit Wassertank

Maße: B 650 x T 770 x H 580 mm
 Anschlusswert: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0-60 Minuten
 Einschübe: 4 (330 x 460 mm)
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Innenbeleuchtung
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 31 kg
 EAN 4015613526423
Best.-Nr. 206.777
Euro 1.189,-



Alu-Blech

B 330 x T 460 mm
 EAN 4015613528946
Best.-Nr. 052894
Euro 27,-

Grill Rost

B 330 x T 460 mm
 EAN 4015613528953
Best.-Nr. 052895
Euro 28,-



Bäckerei/Laden-Backöfen

- ✓ Ausführung: Edelstahl innen und außen
- ✓ Innenbeleuchtung
- ✓ Tür mit Doppelscheibe
- ✓ Abgerundete Backkammer
- ✓ Temperaturschalter: 0 - 270 °C
- ✓ Zeitschalter: 0-60 Minuten
- ✓ Abstand zwischen den Blechen 75 mm



✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche

BETA-Heißluftofen AB 523V0 mit Beschwadung

Maße: B 635 x T 770 x H 685 mm
 Anschlusswert: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Einschübe: 5 x 2/3 GN
 Wasseranschluss: 3/4 Zoll
 Heißluft
 Wahlschalter für Beschwadung
 für Festwasseranschluss 3/4"
 Gewicht: 50 kg
 EAN 4015613526430
Best.-Nr. 206.781
Euro 1.949,-

GN 2/3 Blech

B 354 x T 325 x H 20 mm
 EAN 4015613271781
Best.-Nr. A101.195
Euro 15,-

GN 2/3 Rost

B 354 x T 325 mm
 EAN 4015613332123
Best.-Nr. 133.212
Euro 35,-



Gärschrank FB 833H0 mit Wasserschale für Befeuchtung

Temperatur: 0 bis 90 °C
 Abmessungen: B 650 x T 770 x H 900 mm
 Einschübe 8 (330 x 460 mm)
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
 Gewicht: 25 kg
 EAN 4015613526447
Best.-Nr. 206.876
Euro 819,-



Bäckerei/Laden-Backöfen

✓ Abstand zwischen den Blechen 80 mm

BETA-Heißluftofen AB 364V0 mit Beschwädung

Maße: B 760 x T 955 x H 460 mm
 Anschlusswert: 4 kW / 3 NAC 400 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0-60 Minuten
 Einschübe: 3x 600 x 400 mm
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Innenbeleuchtung
 mit Beschwädung, für Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 40 kg
 EAN 4015613526454
Best.-Nr. 106.770
Euro 1.535,-



✓ Lieferung inklusive 3 Backbleche

BETA-Heißluftofen AB 464V0 mit Beschwädung

Maße: B 760 x T 955 x H 540 mm
 Anschlusswert: 6,6 kW / 3 NAC 400 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0-60 Minuten
 Einschübe: 4x 600 x 400 mm
 Wasseranschluss: 3/4"
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 mit 2 Motoren
 Innenbeleuchtung
 mit Beschwädung, für Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 50 kg
 EAN 4015613526461
Best.-Nr. 106.777
Euro 2.098,-



✓ Lieferung inklusive 4 Backbleche

BETA-Heißluftofen AB 664V0 mit Beschwädung

Maße: B 965 x T 830 x H 770 mm
 Anschlusswert: 9,4 kW / 3 NAC 400 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0-60 Minuten
 Einschübe: 6x 600 x 400 mm
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 mit Beschwädung, für Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 70 kg
 EAN 4015613526478
Best.-Nr. 206.796
Euro 3.738,-





Bäckerei/Laden-Backöfen

- ✓ Digitale Ausführung
- ✓ Motor Rechts-/Linkslauf
- ✓ Innenbeleuchtung
- ✓ 20 Programme, à 6 Einstellungen, auch manuell steuerbar
- ✓ Befeuchtungsprogramm
- ✓ Abstand zwischen den Blechen 80 mm



✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche

BETA-Heißluftofen AC 433V0 mit Beschwädung

Maße: B 650 x T 770 x H 500 mm
 Anschlusswert: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0 - 9,9 Stunden
 Einschübe: 4 x 2/3 GN
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 mit Beschwädung, für Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 30 kg
 EAN 4015613526485
Best.-Nr. 106.888
Euro 1.598,-



✓ Lieferung inklusive 3 Backbleche

BETA-Heißluftofen AC 364V0 mit Beschwädung

Maße: B 760 x T 955 x H 460 mm
 Anschlusswert: 4 kW / 3 NAC 400 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0 - 9,9 Stunden
 Einschübe: 3x 600 x 400 mm
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Innenbeleuchtung
 mit Beschwädung, für Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 40 kg
 EAN 4015613526492
Best.-Nr. 106.889
Euro 1.979,-



✓ Lieferung inklusive 4 Backbleche

BETA-Heißluftofen AC 464V0 mit Beschwädung

Maße: B 760 x T 955 x H 540 mm
 Anschlusswert: 6,6 kW / 3 NAC 400 V
 Temperaturschalter: 0 - 270 °C
 Zeitschalter: 0 - 9,9 Stunden
 Einschübe: 4x 600 x 400 mm
 Ausführung: Edelstahl innen und außen
 mit Beschwädung, für Festwasseranschluss 3/4"
 Tür mit Doppelscheibe
 Gewicht: 50 kg
 EAN 4015613526508
Best.-Nr. 106.793
Euro 2.545,-



Gärschrank FB 864H0 mit Wasserschale für Befeuchtung

Temperatur: 0 bis 90°C
 Abmessungen: B 760 x T 935 x H 900 mm
 Einschübe 8 (600 x 400 mm oder GN 1/1)
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
 Gewicht: 40 kg
 EAN 4015613526515
Best.-Nr. 200.891
Euro 1.345,-



Gärschrank FB 1664H0 mit Wasserschale für Befeuchtung

Temperatur: 0 bis 90°C
 Abmessungen: B 965 x T 795 x H 900 mm
 Einschübe 16 (600 x 400 mm oder GN 1/1)
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
 Gewicht: 40 kg
 EAN 4015613526522
Best.-Nr. 200.894
Euro 1.545,-



Backofen-Reiniger 1000 ml

Selbsttätig reinigendes Produkt.
 Stark alkalisches, flüssiges Produkt
 zur Entfernung von angebrannten
 Fett- und Eiweißaufbauten.

EAN 4015613320878
Best.-Nr. 173.010
Euro 15,-





Backbleche für Heißluftöfen
Seite 76 und 77

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

Edelstahl
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,48 kg
EAN 4015613505862

Best.-Nr. 100.312

Euro 23,-



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

Aluminium
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,47 kg
EAN 4015613505879

Best.-Nr. 100.313

Euro 32,-

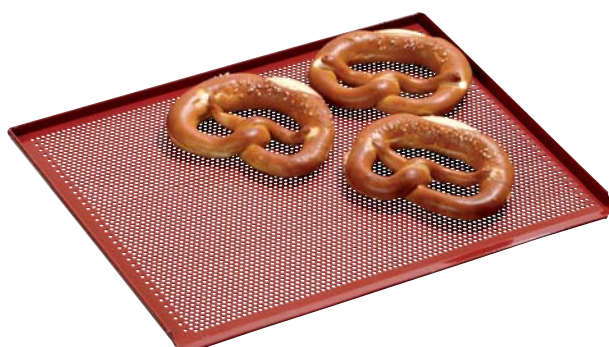


**Backblech
mit 4 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,47 kg
EAN 4015613505466

Best.-Nr. 100.311

Euro 17,50



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

Aluminium
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,48 kg
EAN 4015613502236

Best.-Nr. 100.310

Euro 30,-



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

Aluminium
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,47 kg
EAN 4015613502205

Best.-Nr. 100.305

Euro 17,50

Backbleche für Einschubgröße
B 600 x T 400 mm

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

Aluminium
B 600 x T 400 mm
Gewicht: 1,0 kg
EAN 4015613464930
Best.-Nr. 100.300
Euro 24,-



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

Aluminium
B 600 x T 400 mm
Gewicht: 1,0 kg
EAN 4015613464961
Best.-Nr. 100.301
Euro 24,-



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

Aluminium
B 600 x T 400 x H 15 mm
Gewicht: 0,87 kg
EAN 4015613502212
Best.-Nr. 100.308
Euro 36,-



Backtrennspray für Formen und Bleche

zum Einfetten von Formen, Blechen, Pfannen und Waffeleisen
Inhalt: 500 ml
aus 100 % pflanzlichen Ölen
perfekte Trennung
sparsam im Verbrauch
6 Dosen im Karton
Gewicht: 3 kg
EAN 4015613498515
Best.-Nr. 173.0606
Euro 38,40



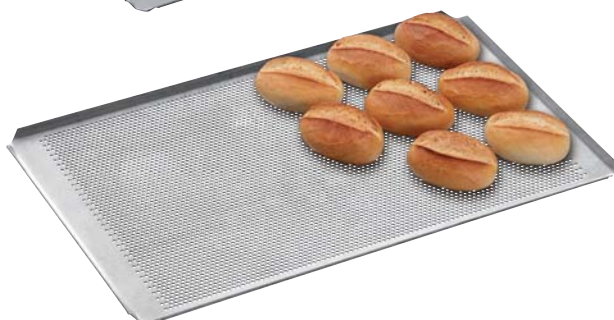
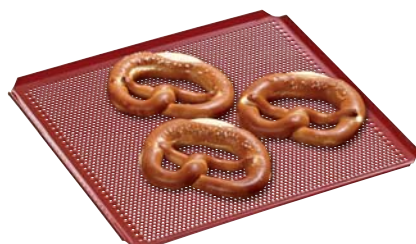
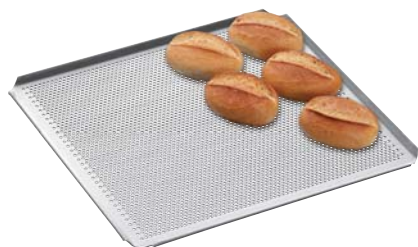
1 Paar Topfhandschuhe / Sicherheitshandschuhe

aus feuerbeständiger Baumwolle, hitzebeständig bis über 200 °C
Farbe: schwarz

Länge	EAN	Best.-Nr.	Euro
32 cm	4015613367507	A500.499	11,- / Paar
38 cm	4015613367613	A500.500	12,- / Paar
44 cm	4015613367514	A500.498	12,- / Paar



✓ waschbar bei 40°



Backbleche GN 2/3

**Lochblech GN 2/3,
Lochung Ø 3 mm mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium, B 354 x T 325 mm
Gewicht: 0,36 kg
EAN 4015613524139
Best.-Nr. 100.414
Euro 13,50

**Lochblech mit Silikonbeschichtung GN 2/3,
Lochung Ø 3 mm mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium, B 354 x T 325 mm
Gewicht: 0,38 kg
EAN 4015613524146
Best.-Nr. 100.415
Euro 25,-

Backbleche GN 1/1

**Backblech GN 1/1
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
B 530 x T 325 mm
Gewicht: 0,72 kg
EAN 4015613521794
Best.-Nr. 100.402
Euro 17,-

**Lochblech GN 1/1, Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
B 530 x T 325 mm
Gewicht: 0,54 kg
EAN 4015613521800
Best.-Nr. 100.403
Euro 18,-

**Lochblech mit Silikonbeschichtung GN 1/1,
Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
B 530 x T 325 mm
Gewicht: 0,55 kg
EAN 4015613521817
Best.-Nr. 100.409
Euro 31,-

Grill- und Pizzaplatte
geeignet zum Braten und Grillen
schnell aufheizendes Material ideal auch für Pizza und Flammkuchen
Aluguss
B 525 x T 323 x H 28 mm
für GN 1/1 Einschubgröße geeignet
Gewicht: 2,8 kg
EAN 4015613529479
Best.-Nr. 106.575
Euro 159,-



Kombidämpfer Serien BS Easy+ und CS

- ✓ Ausführung CNS 18/10
- ✓ Knebel-Bedienung oder elektronische Steuerung mit 20 Programmen programmierbar, je Programm 6 Einstellungen
- ✓ Fassungsvermögen bis zu max. 10 GN 1/1 oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- ✓ Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- ✓ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ✓ Garraumbeleuchtung
- ✓ Praktischer GN-Quereinschub
- ✓ Zusätzlich LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- ✓ Kerntemperaturfühler
- ✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- ✓ Auflageschienen herausnehmbar
- ✓ Rückwand schwenkbar zur leichteren Reinigung



✓ Kerntemperaturfühler



✓ Rückwand schwenkbar zur leichteren Reinigung



✓ Auflageschienen herausnehmbar

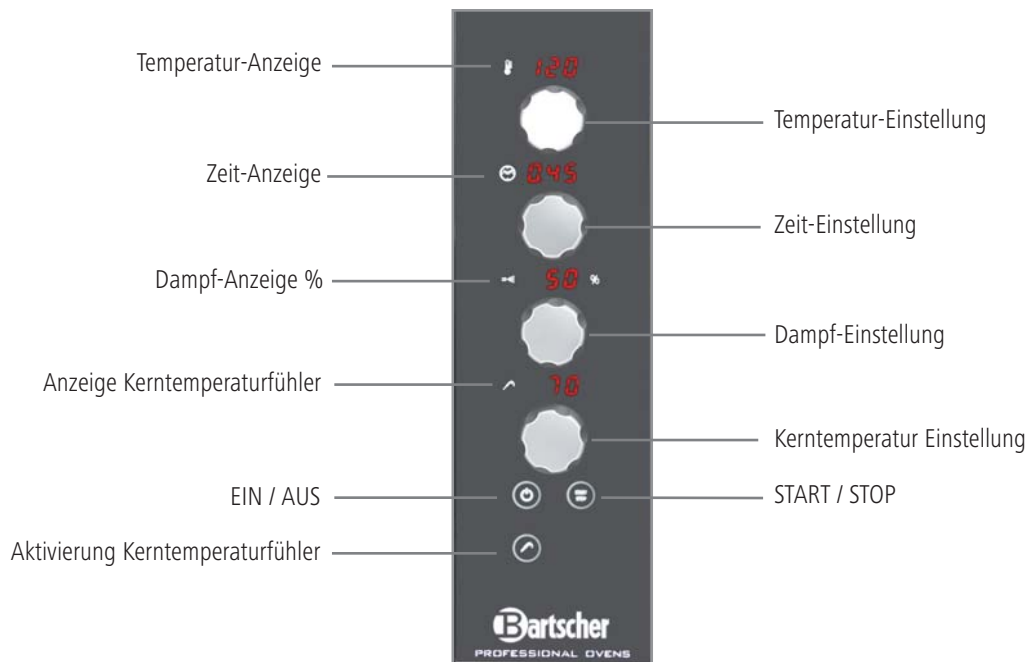


✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



Kombidämpfer Basic Steam Easy+

- ✓ Einfache Knebel-Bedienung
- ✓ Leicht verständliche Symbole für einfachste Gerätebedienung zum Braten, Dämpfen, Regenerieren und Backen



Kombidämpfer BS 5230 Easy+ bis zu 5 x 2/3 GN

- Fassungsvermögen bis zu 5 x 2/3 GN
- Abstand zwischen den Blechen 75 mm
- Temperaturbereich: 0 - 270 °C
- Wasseranschluss 3/4 Zoll
- Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V - steckerfertig
- Abmessungen: B 635 x T 770 x H 685 mm
- Gewicht: 50 kg
- EAN 4015613526539
- Best.-Nr. 116.812**
- Euro 2.298,-**

✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche

Schockfroster
siehe Katalogseite 129





Kombidämpfer BS 6110 Easy+ bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
oder 6 x 600 x 400 Blechen
Abstand zwischen den Blechen 75 mm
Temperaturbereich: 0 - 270 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 9,2 kW / 3 NAC 400 V
Abmessungen: B 965 x T 830 x H 770 mm
Gewicht: 70 kg
EAN 4015613526546
Best.-Nr. 116.816
Euro 3.975,-

1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 600 x 400 Blechen

Gewicht: 4 kg
EAN 4015613538723
Best.-Nr. 053872
Euro 203,-

✓ Lieferung inklusive 4 Backbleche



Kombidämpfer BS 10110 Easy+ bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
oder 10 x 600 x 400 Blechen
Abstand zwischen den Blechen 75 mm
Temperaturbereich: 0 - 270 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 13,7 kW / 3 NAC 400 V
Abmessungen: B 965 x T 830 x H 1070 mm
Gewicht: 110 kg
EAN 4015613526553
Best.-Nr. 116.820
Euro 6.445,-

1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 600 x 400 Blechen

Gewicht: 5 kg
EAN 4015613538747
Best.-Nr. 053874
Euro 287,-



GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief
siehe Katalogseite 219



Druckminderer für Heißluftöfen und Dämpfer

Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4"
voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar,
Eingangsdruck max. 16 bar
max. Betriebstemperatur 65 °C
EAN 4015613468617
Best.-Nr. 533.051
Euro 48,60

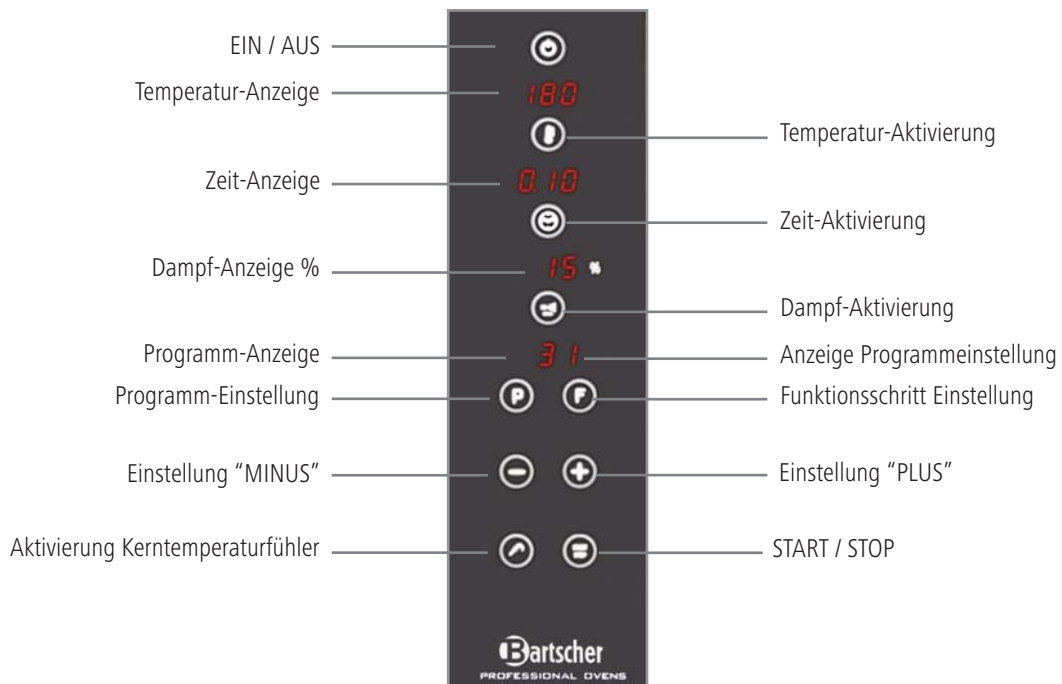


✓ Ab Wasserhärten von 7° d.H empfehlen wir ausdrücklich
die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers
sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.



Kombidämpfer Comfort Steam

- ✓ Elektronische Steuerung mit 20 Programmen programmierbar, je Programm 6 Einstellungen
- ✓ Auch manuell steuerbar



✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche

Kombidämpfer CS 5230 bis zu 5 x 2/3 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 2/3 GN
 Abstand zwischen den Blechen 75 mm
 Temperaturbereich: 0 - 270 °C
 Wasseranschluss 3/4 Zoll
 Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V - steckerfertig
 Abmessungen: B 635 x T 770 x H 685 mm
 Gewicht: 50 kg
 EAN 4015613526584
Best.-Nr. 116.412
Euro 2.298,-

Schockfroster
siehe Katalogseite 129





Kombidämpfer CS 4110 bis zu 4 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 4 x 1/1 GN
oder 4 x 600 x 400 Blechen
Abstand zwischen den Blechen 75 mm
Temperaturbereich: 0 - 270 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 6,8 kW / 3 NAC 400 V
Abmessungen: B 965 x T 830 x H 610 mm
Gewicht: 60 kg
EAN 4015613526560

Best.-Nr. 116.414
Euro 3.449,-

1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 600 x 400 Blechen

Gewicht: 3,5 kg
EAN 4015613538730

Best.-Nr. 053873
Euro 159,50



✓ Lieferung inklusive 4 Backbleche

Kombidämpfer CS 6110 bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
oder 6 x 600 x 400 Blechen
Abstand zwischen den Blechen 75 mm
Temperaturbereich: 0 - 270 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 9,2 kW / 3 NAC 400 V
Abmessungen: B 965 x T 830 x H 770 mm
Gewicht: 70 kg
EAN 4015613526577

Best.-Nr. 116.416
Euro 3.995,-

1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 600 x 400 Blechen

Gewicht: 4 kg
EAN 4015613538723

Best.-Nr. 053872
Euro 203,-



Untergestell für 4er, 6er und 10er-Dämpfer

Edelstahl
Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
Abmessungen:
B 975 x T 700 x H 741 mm
Gewicht: 19,2 kg
EAN 4015613529974

Best.-Nr. 115.067
Euro 615,-



✓ Kombidämpfer 10x GN 1/1
auf Anfrage lieferbar

✓ Ab Wasserhärten von 7° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.

Kombidämpfer



Kombidämpfer M Touch+ Elektro oder Gas
Gerät und Garraum aus CNS 18/10 ausgestattet mit:

- ✓ 99 Garprogramme mit je 9 Garphasen
- ✓ Automatische Garraumreinigung
- ✓ Leicht verständliche Symbole und intuitive Handhabung
- ✓ Fassungsvermögen: bis zu 10 x 1/1 GN
- ✓ Abstand zwischen den Blechen 70 mm
- ✓ Kombi-System zur Dampferzeugung
- ✓ Boiler mit 1 kW Leistung zur Dampferzeugung
- ✓ 6-Stufen Gebläse
- ✓ Kerntemperaturfühler
- ✓ Handbrause mit Aufrollautomatik
- ✓ Doppeltürverglasung, Innenscheibe schwenkbar zur einfachen Reinigung
- ✓ Garraumbeleuchtung - Halogenbeleuchtung
- ✓ Garraum mit abgerundeten Ecken
- ✓ Getrennte Anschlüsse für Weich- und Normalwasser
- ✓ 2 Wasseranschlüsse à 3/4 Zoll



- ✓ Kerntemperaturfühler

- ✓ Doppeltürverglasung, Innenscheibe schwenkbar zur einfachen Reinigung
- ✓ Zeitgeschaltete Halogenbeleuchtung an der Garraumtür montiert



- ✓ Fugenfreier Hygiene-Garraum
- ✓ Integrierte Handbrause mit Aufrollautomatik

- ✓ Automatische Garraumreinigung





✓ Leicht verständliche Symbole und intuitive Handhabung

	Manual Programm	✓ Touch-Bedienfeld
	Rezept	
	Service	

	Handbedienung	✓ Bedienfeld Manuell
--	---------------	----------------------

	Teigware	✓ Bedienfeld Rezept
	Fleisch	
	Fisch	
	Geflügel	
	Brot	
	Gemüse	
	Dessert	
	Extra	

Betriebsfunktionen	✓ Bedienfeld Service
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reinigung Entkalkung Datum und Zeit Parameter Hintergrundlicht Systeminfo Sprache 	



Elektro-Kombidämpfer M 6110 Touch+ bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Temperaturbereich: 50 - 300 °C
Anschlusswert: 11,4 kW / 3 NAC 400 V
Abmessungen: B 853 x T 848 x H 820 mm
Gewicht: 120 kg
EAN 4015613525761

Best.-Nr. 116.506
Euro 9.149,-

Gas-Kombidämpfer M 6110 Touch+ bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Temperaturbereich: 50 - 300 °C
Anschlusswert Elektro: 1,4 kW / 1 NAC 230 V
Anschlusswert Gas: R 1/2" 12 kW
Abmessungen: B 853 x T 848 x H 820 mm
Gewicht: 142 kg
EAN 4015613527895

Best.-Nr. 116.7061
Euro 10.949,-

✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche



Elektro-Kombidämpfer M 10110 Touch+ bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Temperaturbereich: 50 - 300 °C
Anschlusswert: 16,7 kW / 3 NAC 400 V
Abmessungen: B 853 x T 848 x H 1110 mm
Gewicht: 168 kg
EAN 4015613527888

Best.-Nr. 116.510
Euro 11.998,-

Gas-Kombidämpfer M 10110 Touch+ bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Temperaturbereich: 50 - 300 °C
Anschlusswert Elektro: 1,7 kW / 1 NAC 230 V
Anschlusswert Gas: R 1/2" 19 kW
Abmessungen: B 853 x T 848 x H 1110 mm
Gewicht: 178 kg
EAN 4015613527901

Best.-Nr. 116.7101
Euro 13.498,-



Untergestell für 6er und 10er Dämpfer

Chromnickelstahl
B 810 x T 625 x H 870 mm
Gewicht: 12 kg
EAN 4015613525891
Best.-Nr. 115.064
Euro 565,-



Einsatz für Untergestell

Chromnickelstahl
Einschübe: 6 x 1/1 GN
Gewicht: 5 kg
EAN 4015613527291
Best.-Nr. 115.066
Euro 265,-



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

Niedertemperaturgärer

Material Edelstahl

Tür mit Magnetverschluss

Tragegriffe - seitlich je 2 Stück

Garraum mit abgerundeten Ecken

Einschübe: 3 x

(GN 1/1 oder 600 x 400 mm, bis zu 65 mm tief)

Auflageschienen herausnehmbar zur einfachen Reinigung

Abstand zwischen den Blechen 80 mm

Kerntemperaturfühler

Temperaturbereich: 30-110°C

Digitale Bedieneinheit

COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C

HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten

Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V

B 505 x T 715 x H 415 mm

Gewicht: 25 kg

**Zubehör: 1 Paar Auflageschienen
zur Nutzung von 600 x 400 Blechen**

EAN 4015613525822

Best.-Nr. 120.792

Euro 1.398,-



✓ Anwendung Nutzung 3 x GN 1/1



✓ Anwendung Nutzung von 600 x 400 Blechen



Elektro-Hähnchengrill P6
 CNS 18/10
 2 Spieße für 6 Hähnchen
 Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V
 B 700 x T 360 x H 450 mm
 Gewicht: 31 kg
 EAN 4015613417035
Best.-Nr. 215.035
Euro 1.796,-

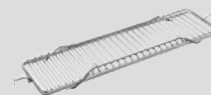


Elektro-Hähnchengrill P8N
 CNS 18/10
 2 Spieße für 8 Hähnchen
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V
 B 880 x T 430 x H 530 mm
 Gewicht: 41 kg
 EAN 4015613505381
Best.-Nr. 215.036
Euro 2.349,-



Elektro-Hähnchengrill P12N
 CNS 18/10
 3 Spieße für 12 Hähnchen
 Anschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V
 B 880 x T 430 x H 710 mm
 Gewicht: 48 kg
 EAN 4015613505398
Best.-Nr. 215.037
Euro 2.795,-

Zubehör für Hähnchengrillgeräte



Passend zu den Grills Best.-Nr.	Spieß mit Klammern Best.-Nr.	Spießkorb Best.-Nr.	Flachkorb Best.-Nr.
215.035	004040676 Euro 66,-	014080115 Euro 229,-	014080116 Euro 119,-
215.036	004040538 Euro 95,-	215.078 Euro 289,-	215.081 Euro 149,-
215.037	004040538 Euro 95,-	215.078 Euro 289,-	215.081 Euro 149,-



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 Vollschamott-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 / 3 NAC 380 V
 B 890 x T 880 x H 430 mm
 Gewicht: 68 kg
 EAN 4015613437781
Best.-Nr. 200.2010
Euro 959,-



Pizza-Schaufel

Aluminium
 Schaufelmaß:
 280 x 280 mm
 Stiellänge: 1000 mm
 Gewicht: 2 kg
 EAN 4015613527949
Best.-Nr. 100.927
Euro 57,-

Pizza-Schneider

mit Kunststoff-Griff
 Messer Ø 100 mm
 Gewicht: 0,3 kg
 EAN 4015613527956
Best.-Nr. 100.928
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 / 3 NAC 380 V
 B 890 x T 880 x H 750 mm
 Gewicht: 98 kg
 EAN 4015613437798
Best.-Nr. 200.2020
Euro 1.498,-



Untergestell zum Pizzaofen CT 100 und CT 200

Ausführung Chromnickelstahl
 B 895 x T 735 x H 900 mm
 Gewicht: 17 kg
 EAN 4015613509334
Best.-Nr. 200.315
Euro 282,-



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 / 3 NAC 400 V
 B 1310 x T 1270 x H 420 mm
 Gewicht: 148 kg
 EAN 4015613545028
Best.-Nr. 200.2150
Euro 2.159,-



- ✓ 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 / 3 NAC 400 V
 B 1310 x T 1270 x H 760 mm
 Gewicht: 243 kg
 EAN 4015613545035
Best.-Nr. 200.2170
Euro 3.219,-



Untergestell zum Pizzaofen ET 105 und ET 205

Ausführung Stahlblech lackiert
 B 1320 x T 1150 x H 965 mm
 Gewicht: 43 kg
 EAN 4015613552989
Best.-Nr. 200.2165
Euro 398,-





Pizzaofenserie NT

- ✓ Ausführung verzinktes Stahlblech
- ✓ Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0 °C bis 400 °C
- ✓ Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- ✓ Sicherheitsthermostat (max. erreichbare Temperatur 420 °C)
- ✓ Innenisolierung mit Steinwolle
- ✓ Gepanzerte Heizwiderstände
- ✓ Innenbeleuchtung
- ✓ Backstein aus feuerbeständigem Stein



Pizzaofen NT 501

Backkammer: B 500 x T 500 x H 100 mm
 4 Pizzen Ø 25 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 4 kW / 2 NAC 400 V
 B 800 x T 735 x H 370 mm
 Gewicht: 68 kg
 EAN 4015613415932
Best.-Nr. 200.2017
Euro 999,-

Untergestell NT 500N

B 760 x T 610 x H 900 mm
 Gewicht: 14,6 kg
 EAN 4015613509341
Best.-Nr. 200.312
Euro 249,-



Pizzaofen NT 502

Backkammer je: B 500 x T 500 x H 100 mm
 2x 4 Pizzen Ø 25 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V
 B 800 x T 735 x H 520 mm
 Gewicht: 85 kg
 EAN 4015613415956
Best.-Nr. 200.2027
Euro 1.335,-

Untergestell NT 500N

B 760 x T 610 x H 900 mm
 Gewicht: 14,6 kg
 EAN 4015613509341
Best.-Nr. 200.312
Euro 249,-



Pizzaofen NT 621

Backkammer: B 620 x T 620 x H 140 mm
 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 5 kW / 2 NAC 400 V
 B 890 x T 810 x H 440 mm
 Gewicht: 77 kg
 EAN 4015613415963
Best.-Nr. 200.2087
Euro 1.198,-

Untergestell NT 600N

B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 15,9 kg
 EAN 4015613509358
Best.-Nr. 200.313
Euro 254,-



Pizzaofen NT 622

Backkammer je: B 620 x T 620 x H 140 mm
 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
 B 890 x T 810 x H 770 mm
 Gewicht: 125 kg
 EAN 4015613415987
Best.-Nr. 200.2097
Euro 1.825,-

Untergestell NT 600N

B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 15,9 kg
 EAN 4015613509358
Best.-Nr. 200.313
Euro 254,-



Pizzaofen NT 622VS

Backkammer je: B 620 x T 620 x H 140 mm
 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
 Backkammer Vollschatotte
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
 B 890 x T 810 x H 770 mm
 Gewicht: 130 kg
 EAN 4015613545080
Best.-Nr. 200.2099
Euro 2.298,-

Untergestell NT 600N

B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 15,9 kg
 EAN 4015613509358
Best.-Nr. 200.313
Euro 254,-



✓ Backkammer Vollschatotte



Pizzaofen NT 901

Backkammer: B 920 x T 620 x H 140 mm
 6 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V
 B 1190 x T 860 x H 440 mm
 Gewicht: 110 kg
 EAN 4015613428475
Best.-Nr. 200.2100
Euro 1.398,-

Untergestell NT 900N

B 1155 x T 665 x H 900 mm
 Gewicht: 23,2 kg
 EAN 4015613509365
Best.-Nr. 200.314
Euro 374,-



Pizzaofen NT 921

Backkammer je: B 920 x T 620 x H 140 mm
 2x 6 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 12 kW / 3 NAC 400 V
 B 1190 x T 860 x H 770 mm
 Gewicht: 158 kg
 EAN 4015613428482
Best.-Nr. 200.2120
Euro 2.329,-

Untergestell NT 900N

B 1155 x T 665 x H 900 mm
 Gewicht: 23,2 kg
 EAN 4015613509365
Best.-Nr. 200.314
Euro 374,-





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 FP32

für Teigdurchmesser
bis max. 300 mm
Ausführung CNS 18/10
Teiggewicht 80 - 210 gr.
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V
B 490 x T 510 x H 640 mm
Gewicht: 36 kg
EAN 4015613417370
Best.-Nr. 101.931
Euro 1.539,-

Teigausrollmaschine FP42

für Teigdurchmesser
bis max. 400 mm
Ausführung CNS 18/10
Teiggewicht 210 - 700 gr.
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V
B 590 x T 510 x H 760 mm
Gewicht: 44 kg
EAN 4015613417387
Best.-Nr. 101.936
Euro 1.729,-



Teigknetmaschinen

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



Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V
B 350 x T 650 x H 600 mm
Gewicht: 58 kg
EAN 4015613473086
Best.-Nr. 101.954
Euro 1.419,-

Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V
B 390 x T 670 x H 600 mm
Gewicht: 59 kg
EAN 4015613473093
Best.-Nr. 101.955
Euro 1.559,-

Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
B 430 x T 780 x H 710 mm
Gewicht: 93 kg
EAN 4015613473109
Best.-Nr. 101.956
Euro 1.769,-

Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
B 480 x T 800 x H 710 mm
Gewicht: 105 kg
EAN 4015613473116
Best.-Nr. 101.957
Euro 1.989,-



Teigknetmaschinen

- ✓ Gehäuse kratzfrei beschichtet
- ✓ Teigknetmaschinen mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel
- ✓ Hervorragend geeignet für feste Teige wie Pizza oder Brot

Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V

B 350 x T 650 x H 620 mm

Gewicht: 65 kg

EAN 4015613473123

Best.-Nr. 101.964

Euro 1.998,-

Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V

B 390 x T 670 x H 620 mm

Gewicht: 66 kg

EAN 4015613473130

Best.-Nr. 101.965

Euro 2.085,-

Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

B 430 x T 780 x H 730 mm

Gewicht: 103 kg

EAN 4015613473147

Best.-Nr. 101.966

Euro 2.298,-

Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

B 480 x T 800 x H 730 mm

Gewicht: 115 kg

EAN 4015613473154

Best.-Nr. 101.967

Euro 2.498,-





Die besonderen Vorteile der Bartscher Hi-Light-Salamander

- ✓ Erhebliche Energieeinsparung von bis zu 65 % zu herkömmlichen Salamandern
- ✓ Arbeitnehmer-freundliches Arbeitsklima in den Küche 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
- ✓ DBGM (Utility-Modell) gebrauchsmustergeschützt

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
 Chromnickelstahl 18/10
 3 einstellbare Zeitprogramme
 manuelle Zeiteinstellung
 volle oder reduzierte Heizflächen-Einstellung
 Energieeinsparung
 höhenverstellbares Heizelement
 Fettauffangschale und Grillrost B 540 x T 370 mm
 Anschlusswert: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V
 B 570 x T 500 x H 520 mm
 Gewicht: 50 kg
 EAN 4015613496474
Best.-Nr. 100.547
Euro 2.798,-

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 100.547 + 100.546	20.2	6464	3,64	1.163,52
	7.0	2240	1,26	403,20
Einsparung	13.2	4224	2,38	760,32

Einsparung = 65 % - Annahme: *1 kW = 0,18 € (inkl. Leistungsanteil), **320 Arbeitstage

✓ Lieferung inklusive Konsole zur Wandbefestigung



Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander 2 Heizelemente

Chromnickelstahl 18/10
höhenverstellbares Heizelement
Fettauffangschale und Grillrost B 390 x T 315 mm
Anschlusswert: 3 kW / 1 NAC 230 V
B 400 x T 455 x H 515 mm
Gewicht: 30 kg
EAN 4015613404370
I Best.-Nr. 101.542
I Euro 1.875,-



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

Chromnickelstahl 18/10
höhenverstellbares Heizelement
Fettauffangschale und Grillrost B 540 x T 370 mm
Anschlusswert: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V
B 570 x T 500 x H 520 mm
Gewicht: 50 kg
EAN 4015613369747
I Best.-Nr. 100.546
I Euro 2.419,-



✓ Lieferung inklusive Konsole zur Wandbefestigung

Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander 4 Heizelemente

Chromnickelstahl 18/10
höhenverstellbares Heizelement
Fettauffangschale und Grillrost B 725 x T 370 mm
Anschlusswert: 6 kW / 3 NAC 380 - 400 V
B 735 x T 530 x H 515 mm
Gewicht: 56 kg
EAN 4015613404387
I Best.-Nr. 101.544
I Euro 2.625,-





Elektro-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
B 470 x T 510 x H 530 mm
Gewicht: 38,8 kg
EAN 4015613385570

Best.-Nr. 151.510

Euro 649,-



Elektro-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
B 625 x T 515 x H 530 mm
Gewicht: 49,5 kg
EAN 4015613385594

Best.-Nr. 151.511

Euro 749,-



Elektro-Lift-Salamander HLS 3110 3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

Chromnickelstahl 18/10
höhenverstellbares Heizelement
Heizelement schaltbar - 1 oder 3 Heizelemente
Fettauffangschale und Grillrost GN 1/1
Anschlusswert: 4,8 kW / 3 NAC 400 V
B 590 x T 630 x H 500 mm
Gewicht: 70 kg
EAN 4015613525730

Best.-Nr. 101.580

Euro 2.389,-



Salamander 100

Chromnickelstahl
 Zeitschaltuhr
 Simmerstat
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V
 B 610 x T 305 x H 280 mm
 Inklusive 1 Rost, 1 Fettauffangschale
 Gewicht: 14 kg
 EAN 4015613371832
Best.-Nr. A151.5001
Euro 239,-



Elektro-Salamander S40

CNS 18/10
 Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
 Kontrolllampe
 Grillrost mit Kippsicherung B 380 x T 310 mm
 Anschlusswert: 2,2 kW / 1 NAC 230 V
 B 600 x T 370 x H 380 mm
 Gewicht: 14 kg
 EAN 4015613370057
Best.-Nr. 100.524
Euro 395,-



Elektro-Salamander S70

2 Heizzonen
 Chromnickelstahl 18/10
 Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
 Kontrolllampe
 Grillrost mit Kippsicherung B 710 x T 310 mm
 Anschlusswert: 4,4 kW / 3 NAC 400 V
 B 880 x T 370 x H 380 mm
 Gewicht: 18 kg
 EAN 4015613370064
Best.-Nr. 100.527
Euro 565,-



Elektro-Salamander S70 höhenverstellbarer Rost, 2 Heizzonen

Chromnickelstahl 18/10
 Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
 Kontrolllampe
 Grillrost B 710 x T 310 mm
 Anschlusswert: 4,4 kW / 3 NAC 400 V
 B 880 x T 370 x H 380 mm
 Gewicht: 18 kg
 EAN 4015613390925
Best.-Nr. 100.528
Euro 692,-





Heiße Theke "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 - +110 °C



Heiße Theke "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 - +110 °C
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V
 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
 Inklusive:
 1 Ablage
 1 Wasser-Einfüllbehälter
 1 entnehmbare Wasserschale (1/9 GN, 65 mm tief)
 EAN 4015613535500
Best.-Nr. 306.057
Euro 529,-



Heiße Theke "Deli"

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

✓ Ausführung: innen verchromt, außen lackiert

✓ Temperatur: +30 °C - +90 °C

Heiße Theke "Deli I"

Inhalt: 110 Liter
 Anschlusswert: 1,84 kW / 230 V
 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
 EAN 4015613437743
Best.-Nr. 306.053
Euro 465,-



Heiße Theken "Deli"

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

- ✓ Ausführung: innen verchromt, außen lackiert
- ✓ Temperatur: +30 °C - +90 °C

Heiße Theke "Deli II"

Inhalt: 152 Liter

Anschlusswert: 1,84 kW / 230 V

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

EAN 4015613437750

Best.-Nr. 306.054

Euro 545,-



Heiße Theke "Deli III"

Inhalt: 373 Liter

Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V

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

EAN 4015613437767

Best.-Nr. 306.055

Euro 675,-





Heiße Theken "Deli Plus"

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

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

Heiße Theke "Deli Plus I"

Inhalt: 120 Liter
 Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V
 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
 EAN 4015613503035
Best.-Nr. 305.053
Euro 609,-



Heiße Theke "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
 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
 EAN 4015613525839
Best.-Nr. 305.055
Euro 629,-



Heiße Theke "Deli Plus II"

Inhalt: 160 Liter
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
 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
 EAN 4015613503042
Best.-Nr. 305.054
Euro 698,-



Kühlvitrine "Deli-Cool I"

mit LED-Beleuchtung
Umluft-Kühlung
automatische Abtaufunktion
Inhalt: 100 Liter
Kühlmittel R600a
Betriebstemperatur: 2 - 12 °C
Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V
B 685 x T 455 x H 675 mm
2 höhenverstellbare Auflageroste,
Maße: B 600 x T 300 mm
Gewicht: 40,5 kg
EAN 4015613479101

Best.-Nr. 700.201G

Euro 565,-



Kühlvitrine "Deli-Cool II"

mit LED-Beleuchtung
Ausführung:
Kunststoffgehäuse mit Doppel-Glasscheibe
Umluft-Kühlung mit 2 Lüftern
automatische Abtaufunktion
Sicherheitsglas
Inhalt: 120 Liter
Kühlmittel R600a
Betriebstemperatur: 2 - 12 °C
Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V
B 710 x T 575 x H 685 mm
2 höhenverstellbare Auflageroste,
Maße: B 630 x T 340 mm
B 635 x T 370 mm

Gewicht: 57 kg

EAN 4015613505558

Best.-Nr. 700.202G

Euro 729,-



Kühlvitrine "Deli-Cool III"

mit LED-Beleuchtung
Ausführung:
Kunststoffgehäuse mit Doppel-Glasscheibe
Umluft-Kühlung mit 2 Lüftern
automatische Abtaufunktion
Sicherheitsglas
Inhalt: 160 Liter
Kühlmittel R600a
Betriebstemperatur: 2 - 12 °C
Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V
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

EAN 4015613505565

Best.-Nr. 700.203G

Euro 819,-





Heiße Theken

Vitrinen mit Zwischenablage und Beleuchtung aus CNS 18/10. Die Theken 2/1 und 3/1 GN sind mit Schiebetüren, GN 1/1 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: 1,6 kW / 230 V

B 478 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 48 kg

EAN 4015613416182

Best.-Nr. 306.050

Euro 1.619,-



Heiße Theke 2/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V

B 750 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 65 kg

EAN 4015613416168

Best.-Nr. 306.051

Euro 1.675,-

Heiße Theke 3/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V

B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 78 kg

EAN 4015613416175

Best.-Nr. 306.052

Euro 2.077,-

✓ Lieferung ohne GN-Behälter



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

Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V

B 478 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 48 kg

EAN 4015613416199

Best.-Nr. 305.050

Euro 1.755,-

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

Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V

B 750 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 65 kg

EAN 4015613416205

Best.-Nr. 305.051

Euro 1.929,-



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

Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V

B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 78 kg

EAN 4015613416212

Best.-Nr. 305.052

Euro 2.383,-



Kalte Theken

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

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

Kalte Theke 2/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 0,29 kW / 230 V
B 750 x T 775 x H 600 mm
Gewicht: 91 kg

EAN 4015613415666
Best.-Nr. 406.051
Euro 2.198,-



Kalte Theke 3/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 0,34 kW / 230 V
B 1080 x T 775 x H 600 mm
Gewicht: 113 kg

EAN 4015613415635
Best.-Nr. 406.052
Euro 2.659,-



- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Kalte Theke 2/1 GN mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 0,29 kW / 230 V
B 750 x T 775 x H 600 mm
Gewicht: 91 kg

EAN 4015613415659
Best.-Nr. 405.051
Euro 2.345,-



Kalte Theke 3/1 GN mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 0,34 kW / 230 V
B 1080 x T 775 x H 600 mm
Gewicht: 113 kg

EAN 4015613415642
Best.-Nr. 405.052
Euro 2.998,-





Gastro Buffet - Heiße Theke

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

Gastro Buffet - Heiße Theke GN 3x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 3 GN 1/1, 150 mm tief,
mit Ablaufhahn
Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
4 Lenkrollen, feststellbar
Hustenschutz, beleuchtet
Temperaturbereich 30 °C bis 90 °C
Anschlusswert: 2,25 kW / 230 V
B 1210 x T 870 x H 1370 mm
Gewicht: 110 kg
EAN 4015613549262

Best.-Nr. 125.611
Euro 1.849,-



Gastro Buffet - Heiße Theke GN 4x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 4 GN 1/1, 150 mm tief,
mit Ablaufhahn
Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
4 Lenkrollen, feststellbar
Hustenschutz, beleuchtet
Temperaturbereich 30 °C bis 90 °C
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V
B 1510 x T 870 x H 1370 mm
Gewicht: 134 kg
EAN 4015613549279

Best.-Nr. 125.616
Euro 2.098,-



Gastro Buffet - Heiße Theke GN 6x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 6 GN 1/1, 150 mm tief,
mit Ablaufhahn
Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
4 Lenkrollen, feststellbar
Hustenschutz, beleuchtet
Temperaturbereich 30 °C bis 90 °C
Anschlusswert: 2x 2,25 kW / 230 V
2 getrennte Steckdosen erforderlich
B 2210 x T 870 x H 1370 mm
Gewicht: 182 kg
EAN 4015613533995

Best.-Nr. 125.621
Euro 2.798,-

✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Gastro Buffet - Salatbar

„Kalte Speisen“ perfekt präsentieren
Die Salatbar ist mit der integrierten Beleuchtung, dem
Hustenschutz mit Ablagefunktion und Rollen für bequeme
Transportmöglichkeiten optimal ausgestattet.

Gastro Buffet - Salatbar GN 3x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 3 GN 1/1, 150 mm tief
Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
Seitenwände und Korpus aus Holz, walnusfarben
4 Lenkrollen, feststellbar
Hustenschutz, beleuchtet
Temperaturbereich 2 °C bis 10 °C
Anschlusswert: 0,236 kW / 230 V
B 1210 x T 870 x H 1370 mm
Gewicht: 110 kg
EAN 4015613549286
■ **Best.-Nr. 125.506**
■ **Euro 2.298,-**



Gastro Buffet - Salatbar GN 4x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 4 GN 1/1, 150 mm tief
Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
Seitenwände und Korpus aus Holz, walnusfarben
4 Lenkrollen, feststellbar
Hustenschutz, beleuchtet
Temperaturbereich 2 °C bis 10 °C
Anschlusswert: 0,507 kW / 230 V
B 1550 x T 870 x H 1370 mm
Gewicht: 150 kg
EAN 4015613533971
■ **Best.-Nr. 125.511**
■ **Euro 2.469,-**



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Gastro Buffet - Salatbar GN 6x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 6 GN 1/1, 150 mm tief
Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
Seitenwände und Korpus aus Holz, walnusfarben
4 Lenkrollen, feststellbar
Hustenschutz, beleuchtet
Temperaturbereich 2 °C bis 10 °C
Anschlusswert: 0,507 kW / 230 V
B 2200 x T 870 x H 1370 mm
Gewicht: 195 kg
EAN 4015613549293
■ **Best.-Nr. 125.521**
■ **Euro 3.298,-**





Wandkühlregal "Rimi"

mit LED-Beleuchtung
 Ausführung Edelstahl
 Front Edelstahl, Seitenteile Glas
 Ausstellungsfläche 0,52 m²
 3 Regale, Maße B 465 x T 280 mm
 Abstand zwischen den Regalen 230 mm
 Bodenablage B 465 x T 340 mm
 Umluft-Kühlung
 automatische Abtaufunktion
 Klimaklasse: 6
 Kühlmittel R404a
 Betriebstemperatur: +2 °C bis +10 °C
 Inhalt: 220 Liter
 Anschlusswert: 1,34 kW / 230 V
 B 494 x T 600 x H 1742 mm
 4 Rollen mit 2 Feststellern
 Gewicht: 106 kg
 inklusive Nachttrollo
 EAN 4015613505282
Best.-Nr. 700.220
Euro 1.598,-



Wandkühlregal 200L

mit LED-Beleuchtung
 Ausführung Edelstahl
 Front Edelstahl, Seitenteile Glas
 Ausstellungsfläche 0,86 m²
 2 Regale, Maße B 950 x T 240/320 mm
 Abstand zwischen den Regalen 200 mm
 Bodenablage B 965 x T 340 mm
 Umluft-Kühlung
 automatische Abtaufunktion
 Klimaklasse: 6
 Kühlmittel R404a
 Betriebstemperatur: +2 °C bis +10 °C
 Inhalt: 200 Liter
 Anschlusswert: 1,34 kW / 230 V
 B 1020 x T 600 x H 1024 mm
 6 Rollen mit 2 Feststellern
 Gewicht: 120 kg
 inklusive Nachttrollo
 EAN 4015613525846
Best.-Nr. 700.230
Euro 2.098,-



Mini-Umluft-Kühlschrank* "Compact Cool"

Fassungsvermögen: 19 Liter
Kühlsystem: Thermoelektrische Kühlung
Kühlleistung: 18 - 20 °C , unter Umgebungstemperatur
Anschlusswert: AC 230 V / DC 12 V / 0,056 kW
B 330 x T 370 x H 460 mm
Gewicht: 7,4 kg
EAN 4015613394022

Best.-Nr. 700.080
Euro 155,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Mini-Kühlschrank 50 L

Fassungsvermögen: 50 Liter
Betriebstemperatur: 0 - 10 °C
Türanschlag wechselbar
Anschlusswert: 0,068 kW / 230 V
B 470 x T 535 x H 490 mm
mit 1 Einlegerost
Gewicht: 20 kg

Mini-Kühlschrank 50 L, weiß
EAN 4015613415437
Best.-Nr. 700.050
Euro 239,-

Mini-Kühlschrank 50 L, schwarz
EAN 4015613416649
Best.-Nr. 700.051
Euro 239,-



Weinkühlschrank

mit moderner LED-Beleuchtung und doppelverglaster Tür im edlen Design.
Fassungsvermögen: 28 Flaschen / 88 Liter
Stufenlose mechanische Temperaturregelung
Temperaturbereich: 4 - 18 °C
Kühlmittel R600a
Energiesparende LED Deckenbeleuchtung separat schaltbar
Türanschlag rechts, wechselbar
2 höhenverstellbare Füße im Frontbereich
Anschlusswert: 0,085 kW / 220 - 240 V (LED Beleuchtung 0,8 W)
B 430 x T 480 x H 825 mm
Inklusive 5 Flaschenroste verchromt
+ 1 Rost verchromt, jeweils herausnehmbar
Gewicht: 24,5 kg
EAN 4015613546032

Best.-Nr. 700.082G
Euro 259,-



Tiefkühlschrank für Spirituosen und TK-Ware

Bruttoinhalt: 30 Liter
Fassungsvermögen: 8 Flaschen (0,7l), stehend,
3 Flaschen (0,7l), liegend
Temperaturbereich: -15 °C bis -25 °C
Kühlmittel R600a
Anschlusswert: 0,06 kW / 230 V
B 470 x T 445 x H 492 mm
Gewicht: 16,85 kg
EAN 4015613507705

Best.-Nr. 700.075H
Euro 209,-





Für die wirkungsvolle Warenpräsentation

- ✓ Sichtbare Warenpräsentation zum sofortigen/stimulierenden Abverkauf
- ✓ Die zuschaltbare Innenbeleuchtung garantiert eine hohe Aufmerksamkeit für das Gerät und seinen Inhalt
- ✓ Das leistungsfähige Umluftsystem sorgt für eine gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenraum
- ✓ Der Abtauprozess erfolgt automatisch
- ✓ Durch die kompakte Bauweise ist die Mini-Kühlvitrine vielseitig und nahezu überall einsetzbar
- ✓ Die robusten Ablageroste sind höhenverstellbar und erlauben so eine variable Gestaltung des Innenraums auf bis zu 5 Ebenen, je nach Gerät
- ✓ Umweltfreundliches Kühlmittel FCKW/ FKW frei



Mini-Kühlvitrine 58L

mit Beleuchtung
Umluft-Kühlung
Fassungsvermögen: 58 Liter
Betriebstemperatur: 4 - 12 °C
Anschlusswert: 0,13 kW / 230 V
B 425 x T 380 x H 805 mm
automatischer Abtauprozess
Gewicht: 28,5 kg
mit 2 Einlegeböden
EAN 4015613434292
Best.-Nr. 700.158G
Euro 335,-



Mini-Kühlvitrine 78L

mit Beleuchtung
Umluft-Kühlung
Fassungsvermögen: 78 Liter
Betriebstemperatur: 4 - 12 °C
Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V
B 425 x T 380 x H 960 mm
automatischer Abtauprozess
mit 3 Einlegeböden
Gewicht: 32,5 kg

Mini-Kühlvitrine 78L, weiß

EAN 4015613404967
Best.-Nr. 700.178G
Euro 365,-

Mini-Kühlvitrine 78L, schwarz

EAN 4015613482286
Best.-Nr. 700.177G
Euro 365,-



Mini-Kühlvitrine Slim-Line 80L

mit LED-Beleuchtung
Umluft-Kühlung
automatischer Abtauprozess
Fassungsvermögen: 80 Liter
Betriebstemperatur: 4 - 12 °C
Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V
B 375 x T 385 x H 1050 mm
mit 3 Einlegeböden
Gewicht: 36,2 kg
EAN 4015613527802
Best.-Nr. 700.180G
Euro 455,-



Mini-Kühlvitrine 98L

mit Beleuchtung
Umluft-Kühlung
Fassungsvermögen: 98 Liter
Betriebstemperatur: 4 - 12 °C
Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V
B 425 x T 380 x H 1100 mm
automatischer Abtauprozess
mit 4 Einlegeböden
Gewicht: 37,5 kg
EAN 4015613457055

Best.-Nr. 700.198G

Euro 405,-



Mini-Kühlvitrine 86L

mit Beleuchtung
2 gewölbte Türen ermöglichen ein Bestücken über die Vorder- und Rückseite.
Umluft-Kühlung
automatische Abtaufunktion
Inhalt: 86 Liter
Betriebstemperatur: 4 - 12 °C
Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V
B 425 x T 435 x H 980 mm
3 höhenverstellbare Auflageroste
Gewicht: 36,5 kg
EAN 4015613478548

Best.-Nr. 700.278G

Euro 409,-



Kühlvitrine 235L

mit LED-Beleuchtung (Vorderseite)
Umluft-Kühlung
automatische Abtaufunktion
Inhalt: 235 Liter
Betriebstemperatur: 4 - 12 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V
B 520 x T 485 x H 1700 mm
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
4 höhenverstellbare Auflageroste
Gewicht: 77 kg
EAN 4015613480893

Best.-Nr. 700.235G

Euro 909,-





Kühlaufsätze

- ✓ Kühlaufsatz für GN-Behälter, 150 mm tief
- ✓ Chromnickelstahl, mit Glasaufsatz
- ✓ Kälteaggregat mit Kühlwanne, Digitalthermometer
- ✓ Betriebstemperatur: 0 °C / +10 °C

GN 1/4



- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Kühlaufsatz für 5 x 1/4 GN, 150 mm

Anschlusswert: 180 W / 220 - 240 V
B 1200 x T 335 x H 425 mm
Gewicht: 42,5 kg
EAN 4015613400006

Best.-Nr. 110.110
Euro 659,-

Kühlaufsatz für 8 x 1/4 GN, 150 mm

Anschlusswert: 180 W / 220 - 240 V
B 1800 x T 335 x H 425 mm
Gewicht: 57,5 kg
EAN 4015613400020

Best.-Nr. 110.112
Euro 875,-

Kühlaufsatz für 7 x 1/4 GN, 150 mm

Anschlusswert: 180 W / 220 - 240 V
B 1500 x T 335 x H 425 mm
Gewicht: 47,5 kg
EAN 4015613400013

Best.-Nr. 110.111
Euro 765,-

Kühlaufsatz für 10 x 1/4 GN, 150 mm

Anschlusswert: 180 W / 220 - 240 V
B 2000 x T 335 x H 425 mm
Gewicht: 65,5 kg
EAN 4015613400037

Best.-Nr. 110.113
Euro 975,-

GN 1/3



- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Kühlaufsatz für 4 x 1/3 GN, 150 mm

Anschlusswert: 180 W / 220 - 240 V
B 1200 x T 395 x H 425 mm
Gewicht: 42,5 kg
EAN 4015613419077

Best.-Nr. 110.130
Euro 679,-

Kühlaufsatz für 7 x 1/3 GN, 150 mm

Anschlusswert: 180 W / 220 - 240 V
B 1800 x T 395 x H 425 mm
Gewicht: 57,5 kg
EAN 4015613419091

Best.-Nr. 110.132
Euro 895,-

Kühlaufsatz für 6 x 1/3 GN, 150 mm

Anschlusswert: 180 W / 220 - 240 V
B 1500 x T 395 x H 425 mm
Gewicht: 47,5 kg
EAN 4015613419084

Best.-Nr. 110.131
Euro 785,-

Kühlaufsatz für 9 x 1/3 GN, 150 mm

Anschlusswert: 180 W / 220 - 240 V
B 2000 x T 395 x H 425 mm
Gewicht: 65,5 kg
EAN 4015613419107

Best.-Nr. 110.133
Euro 995,-



Kühlschränke für 2/1 GN Roste

- ✓ CNS
- ✓ Isolierung: Polyurethan, 60 mm
- ✓ Verstellbare Roste
- ✓ Höhenverstellbare Füße
- ✓ Abschließbar
- ✓ Automatische Abtaufunktion, Tauwasserverdunstung
- ✓ Thermostat, Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte
- ✓ Für Umgebungstemperatur bis max. 32 °C



Kühlschrank

Brutto-Inhalt: 700 Liter
 Betriebstemperatur: 0 bis +8 °C
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert: 0,484 kW / 230 V
 B 710 x T 810 x H 2010 mm
 Gewicht: 90 kg
 Lieferung inklusive 3 Roste
 EAN 4015613521763
Best.-Nr. 700.455
Euro 1.998,-

Tiefkühlschrank

Brutto-Inhalt: 700 Liter
 Betriebstemperatur: -18 bis -22 °C
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert: 0,88 kW / 230 V
 B 710 x T 810 x H 2010 mm
 Gewicht: 124 kg
 Lieferung inklusive 3 Roste
 EAN 4015613527727
Best.-Nr. 700.475
Euro 2.549,-

1 Paar Auflageschienen

EAN 4015613556833
Best.-Nr. 055683
Euro 16,-

GN 2/1 Rost

EAN 4015613525600
Best.-Nr. 06027010009
Euro 39,-

Kühlschrank

Brutto-Inhalt: 1400 Liter
 Betriebstemperatur: 0 bis +8 °C
 Anschlusswert: 0,704 kW / 230 V
 B 1400 x T 810 x H 2010 mm
 Gewicht: 183 kg
 Lieferung inklusive 6 Roste
 EAN 4015613527734
Best.-Nr. 700.485
Euro 2.889,-

Tiefkühlschrank

Brutto-Inhalt: 1400 Liter
 Betriebstemperatur: -18 bis -22 °C
 Anschlusswert: 1,32 kW / 230 V
 B 1400 x T 810 x H 2010 mm
 Gewicht: 197 kg
 Lieferung inklusive 6 Roste
 EAN 4015613527741
Best.-Nr. 700.495
Euro 3.429,-

1 Paar Auflageschienen

EAN 4015613556833
Best.-Nr. 055683
Euro 16,-

GN 2/1 Rost

EAN 4015613525600
Best.-Nr. 06027010009
Euro 39,-





Flaschenkühlschrank 280 L

Innen weiß, außen weiß
 Netto-Inhalt: 280 Liter
 Kühlmittel R600a
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
 Automatische Abtauung
 Verdampfer an der Hinterwand
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert: 0,15 kW / 1 NAC 230 V
 B 600 x T 630 x H 1450 mm
 5 höhenverstellbare Gitter
 Gewicht: 49,5 kg
 EAN 4015613534732
Best.-Nr. 700.271
Euro 478,-

Flaschenkühlschrank 320 LN

Innen weiß, außen weiß
 Netto-Inhalt: 320 Liter
 Kühlmittel R600a
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
 Automatische Abtauung
 Verdampfer an der Hinterwand
 Glastür mit Alu-Rahmen, Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert: 0,23 kW / 1 NAC 230 V
 B 600 x T 600 x H 1730 mm
 5 höhenverstellbare Gitter
 Gewicht: 67 kg
 EAN 4015613523767
Best.-Nr. 700.321
Euro 859,-



Tiefkühlschrank 205 L

Innen weiß, außen weiß
 Netto-Inhalt: 205 Liter
 Kühlmittel R600a
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -24 °C
 Kontrollleuchten, Betriebsanzeige und Warnlicht
 Statische Kühlung
 Manuelle Abtauung
 Türanschlag wechselbar
 3 Schnellgefrierfächer, 3 Schubladen
 Anschlusswert: 0,135 kW / 1 NAC 230 V
 B 600 x T 590 x H 1450 mm
 Gewicht: 50 kg
 inklusive Eiswürfelschale
 EAN 4015613527659
Best.-Nr. 700.340
Euro 529,-



Flaschenkühler

Innen Edelstahl, außen Stahlblech, lackiert
 Türen mit Doppelverglasung
 Abschließbar, Innenbeleuchtung
 Umluftkühlung
 Stufenlose mechanische Temperaturkontrolle
 Netto-Inhalt: 220 Liter
 Temperaturbereich: 2 - 10 °C
 Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V
 B 920 x T 540 x H 905 mm
 Gewicht: 78,6 kg
 Lieferung inklusive 2 Einlegeroste, Edelstahl
 EAN 4015613528816
Best.-Nr. 110.138
Euro 798,-



Eis-Crusher

leistungsstark, geräuscharm und platzsparend
Edelstahl
Kapazität bis 60 kg/h
Vorratsbehälter: ca. 1 kg
Anschlusswert: 60 W / 230 V
B 173 x T 380 x H 385 mm
Gewicht: 14 kg
EAN 4015613479118
Best.-Nr. 135.012
Euro 585,-



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: 210 W / 230 V
B 360 x T 440 x H 454 mm
Gewicht: 23 kg
EAN 4015613400211
Best.-Nr. A100.062
Euro 275,-



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. 10-15 kg / 24 Stunden
Vorratsbehälter: ca. 1 kg
Anschlusswert: 150 W / 230 V
B 305 x T 365 x H 360 mm
Gewicht: 13 kg
EAN 4015613536934
Best.-Nr. 100.073
Euro 219,-



Eiswürfelbereiter C 25

Eiswürfelproduktion: max. ca. 25 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: ca. 6 kg
Luftzirkulation (Abstand zu allen Seiten mind. 10 cm)
Anschlusswert: 220 W / 230 V
B 385 x T 555 x H 665 mm
Festwasseranschluss 3/4", Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 31 kg
EAN 4015613467634
Best.-Nr. 104.025
Euro 689,-

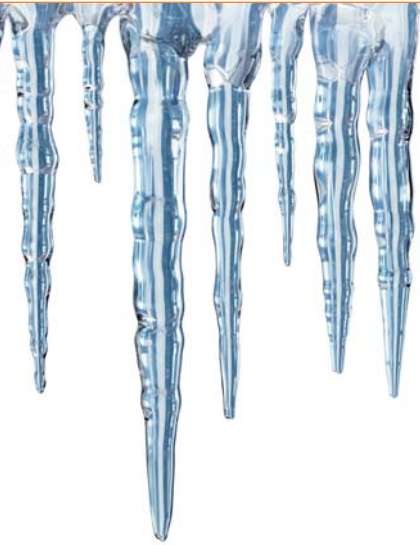


Eiswürfelbereiter C 40

Eiswürfelproduktion: max. ca. 35 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: ca. 13 kg
Luftzirkulation (Abstand zu allen Seiten mind. 10 cm)
Anschlusswert: 380 W / 230 V
B 550 x T 635 x H 825 mm
Festwasseranschluss 3/4", Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 47 kg
EAN 4015613467641
Best.-Nr. 104.040
Euro 909,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Für Ihren Eisbedarf das richtige Gerät mit der gewünschten Eiswürfelgröße und Produktionskapazität

Serie A	Eiskegel 23 - 30 gr.	Cafe und Bars
Serie S	Eiswürfel 13 gr.	Gastronomie und Hotels Cafeteria und Kantinen
Serie QC	Eiskegel 25 gr.	Discotheken und Freizeitparks
Serie QM	Eisflocken	Metzgereien und Supermärkte Lebensmittelverarbeitung etc.

Eiswürfelbereiter Serie A

- ✓ Die Eisproduktion ist einfach und zuverlässig.
- ✓ Das neue Antriebssystem verhindert, dass Kalk die Injektoren verstopft und sich darauf ablagert.
- ✓ Die Wasserpumpe garantiert einen Einsatz auch mit sehr hartem Wasser.
- ✓ Die Geräte sind tropengetestet, Klasse T, für hohe Umgebungstemperaturen.



Eiswürfelbereiter A 20

Eiswürfelproduktion: ca. 20 kg/24 Std. (Kegelform)
 Vorratsbehälter: ca. 9 kg
 12 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung
 (Abstand zu allen Seiten ca. 10 cm)
 Anschlusswert: 0,36 kW / 1 NAC 230 V
 B 405 x T 515 x H 640 mm
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 34 kg
 EAN 4015613391120
Best.-Nr. 104.220
Euro 1.259,-

- ✓ Geräte mit extra großem Vorratsbehälter



Eiswürfelbereiter A 30NG

Eiswürfelproduktion: ca. 35 kg/24 Std. (Kegelform)
 Vorratsbehälter: ca. 20 kg, 24 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
 Anschlusswert: 0,46 kW / 1 NAC 230 V
 B 465 x T 595 x H 795 mm
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 45 kg
 EAN 4015613504131
Best.-Nr. 104.335
Euro 1.625,-



Eiswürfelbereiter A 40NG

Eiswürfelproduktion: ca. 38 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: ca. 20 kg, 24 Eiswürfel pro Programm
Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
Anschlusswert: 0,55 kW / 1 NAC 230 V
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
B 465 x T 595 x H 795 mm
Gewicht: 45 kg
EAN 4015613495736
Best.-Nr. 104.345
Euro 1.705,-



Eiswürfelbereiter A 70NG

Eiswürfelproduktion: ca. 70 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: ca. 35 kg
48 Eiswürfel pro Programm
Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
Anschlusswert: 0,78 kW / 1 NAC 230 V
B 715 x T 595 x H 945 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 69 kg
EAN 4015613495743
Best.-Nr. 104.380
Euro 2.315,-



✓ Geräte mit extra großem Vorratsbehälter

Eiswürfelbereiter A 90NG

Eiswürfelproduktion: ca. 105 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: ca. 60 kg
60 Eiswürfel pro Programm
Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
Anschlusswert: 1,15 kW / 1 NAC 230 V
B 715 x T 700 x H 1050 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 89 kg
EAN 4015613504148
Best.-Nr. 104.390
Euro 2.779,-





Eiswürfelbereiter Serie QC

- ✓ Das Eisproduktionssystem der QC-Serie ist einfach und zuverlässig.
- ✓ Die Schaufelmaschinenserie ist für schwierigste Arbeitsbedingungen konzipiert, selbst bei hohen Wasserhärtegraden braucht man kein Filtersystem.
- ✓ Tropengetestet Klasse T.



Eiswürfelbereiter Q 30C

Eiswürfelproduktion: 28 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: 12 kg, 15 Eiswürfel pro Programm
Luftkühlung
Anschlusswert: 0,33 kW / 230 V
B 405 x T 510 x H 745 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 39 kg
EAN 4015613436739
Best.-Nr. 104.203
Euro 1.549,-



Eiswürfelbereiter Q 50C

Eiswürfelproduktion: 47 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: 20 kg, 24 Eiswürfel pro Programm
Luftkühlung
Anschlusswert: 0,43 kW / 230 V
B 515 x T 555 x H 870 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 48 kg
EAN 4015613436746
Best.-Nr. 104.205
Euro 1.849,-



Eiswürfelbereiter Q 90C

Eiswürfelproduktion: 75 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: 37 kg, 40 Eiswürfel pro Programm
Luftkühlung
Anschlusswert: 0,65 kW / 230 V
B 675 x T 555 x H 995 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 60 kg
EAN 4015613462998
Best.-Nr. 104.208
Euro 2.498,-



Eiswürfelbereiter Q 150C

Eiswürfelproduktion: 135 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: 100 kg, 56 Eiswürfel pro Programm
Luftkühlung
Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V
B 840 x T 700 x H 1150 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 95 kg
EAN 4015613436753
Best.-Nr. 104.215
Euro 4.098,-



Eiswürfelbereiter Serie S

Das Eisproduktionssystem der S-Serie ist einfach und zuverlässig und für schwierigste Arbeitsbedingungen konzipiert, selbst bei hohen Wasserhärtegraden.

In den Eiswürfelbereitern Serie S ist die bekannte patentierte vertikale Verdunstungsmaschine mit Wasserverteiler eingebaut, die Eiswürfel in der Größe 26 x 23 x 23 mm produziert.

Eiswürfelbereiter S 33

Eiswürfelproduktion: 30 kg/24 Std. (Würfelform)

Vorratsbehälter: 22 kg

45 Eiswürfel pro Programm

Luftkühlung

Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V

B 515 x T 610 x H 840 mm

Festwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf Ø 25 mm

Gewicht: 50 kg

EAN 4015613458144

Best.-Nr. 104.133

Euro 1.655,-



Eiswürfelbereiter S 66

Eiswürfelproduktion: 60 kg/24 Std. (Würfelform)

Vorratsbehälter: 20 kg

24 Eiswürfel pro Programm

Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig

Anschlusswert: 0,43 kW / 230 V

B 535 x T 595 x H 795 mm

Festwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf Ø 25 mm

Gewicht: 52 kg

EAN 4015613549422

Best.-Nr. 104.166

Euro 1.898,-





Eisflockenbereiter Serie QM

Die QM-Serie von Eisflockenbereitern produziert das Eis gestückelt oder körnig, auch "Schuppen" genannt. Das neue System sorgt für große Zuverlässigkeit und optimale Eisscherben-Produktion, selbst bei kalkhaltigem Wasser und schwierigen Arbeitsbedingungen.



Eisflockenbereiter Q 85M

Eisflockenproduktion: 85 kg/24 Std.
Vorratsbehälter: 20 kg
Luftkühlung
Anschlusswert: 0,53 kW / 230 V
B 465 x T 595 x H 790 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 58 kg
EAN 4015613436777
I Best.-Nr. 104.408
I Euro 2.998,-



Eisflockenbereiter Q 135M

Eisflockenproduktion: 135 kg/24 Std.
Vorratsbehälter: 60 kg
Luftkühlung
Anschlusswert: 0,64 kW / 230 V
B 515 x T 550 x H 1365 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 75 kg
EAN 4015613455549
I Best.-Nr. 104.435
I Euro 3.975,-



Bartscher Schnellkühler/Schockfroster

Überlegenheit bis ins Detail

- ✓ Ausführung CNS 18/10 nach HACCP Richtlinien
- ✓ 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

B 680 x T 540 x H 510 mm

Gewicht: 60 kg

EAN 4015613504773

Best.-Nr. 700.602

Euro 2.825,-



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

B 750 x T 700 x H 850 mm

Gewicht: 85 kg

EAN 4015613504780

Best.-Nr. 700.605

Euro 3.998,-





Tiefkühltruhen

- ✓ Steckerfertig mit Klappdeckel
- ✓ Gefrierkammer mit herausnehmbarer Trennwand
- ✓ Material: Aluminium, innen, Stahlblech weiß lackiert, außen
- ✓ Isolierung: Deckel 8 cm / Wände 6,5 cm
- ✓ Kühlmittel: R134a
- ✓ Temperaturbereich: -6 °C bis -18 °C
- ✓ Schnellgefrierfach: -24 °C
- ✓ Statische Kühlung mit Digitalregler
- ✓ Manuelle Abtaugung



Tiefkühltruhe 200 I

Netto-Inhalt 186 Liter
 Anschlusswert: 110 W / 230 V
 B 820 x T 670 x H 850 mm
 Inklusive 1 Kunststoffkorb
 Gewicht: 45 kg
 EAN 4015613443911
Best.-Nr. 700.950
Euro 485,-

Tiefkühltruhe 300 I

Netto-Inhalt 312 Liter
 Anschlusswert: 110 W / 230 V
 B 1200 x T 670 x H 850 mm
 Inklusive 2 Kunststoffkörbe
 Gewicht: 53 kg
 EAN 4015613443928
Best.-Nr. 700.960
Euro 565,-



Tiefkühltruhe 360 I

Netto-Inhalt 364 Liter
 Anschlusswert: 140 W / 230 V
 B 1600 x T 670 x H 850 mm
Energieeffizienzklasse: A+
 Isolierung Wände: 9 cm
 Inklusive 1 Kunststoffkorb
 Gewicht: 58 kg
 EAN 4015613475905
Best.-Nr. 700.970
Euro 698,-



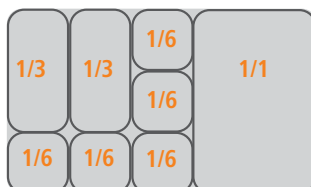
Pizza Saladette mit Umluftkühlung Aufsatz für 5 GN 1/6

GN-Behälter 150 mm tief
Chromnickelstahl
mit Granitabdeckplatte und
elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 250 Liter
Temperaturbereich: 2 °C - 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
B 900 x T 700 x H 1075 mm
inklusive 2 Roste GN 1/1
Gewicht: 116 kg
EAN 4015613403847
Best.-Nr. 200.266
Euro 1.139,-



Saladette Umluftkühlung mit eingeschäumtem Verdampfer

Chromnickelstahl
für 5 x 1/6 GN, 2 x 1/3 GN und 1 x 1/1 GN
GN-Behälter 150 mm tief
Schneidbrett aus Polyethylen
elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 250 Liter
Temperaturbereich: 2 °C - 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
B 900 x T 700 x H 875 mm
inklusive
2 Stege: Länge 535 mm, Breite 40 mm
2 Stege: Länge 330 mm, Breite 22 mm
2 Roste GN 1/1
Gewicht: 75 kg
EAN 4015613386744
Best.-Nr. 200.265
Euro 919,-



Saladette Umluftkühlung mit 3 Türen mit eingeschäumtem Verdampfer

Chromnickelstahl
für 4 x 1/1 GN, GN-Behälter 150 mm tief
Schneidbrett aus Polyethylen
elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 400 Liter
Temperaturbereich: 2 °C - 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
B 1380 x T 695 x H 865 mm
inklusive
3 Stege: Länge 535 mm, Breite 31 mm
6 Stege: Länge 330 mm, Breite 22 mm
3 Roste GN 1/1
Gewicht: 103 kg
EAN 4015613530116
Best.-Nr. 200.264
Euro 1.498,-





Mini-Kühltisch mit Umluftkühlung

Chromnickelstahl
elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 250 Liter
Temperaturbereich: 2 °C - 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
B 900 x T 700 x H 875 mm
Gewicht: 70 kg
inklusive 2 Roste GN 1/1
EAN 4015613429878
Best.-Nr. 110.136
Euro 1.098,-



Mini-Kühltisch mit Umluftkühlung 2 Schubladen, 1 Tür

Chromnickelstahl
2 Schubladen GN 1/1, 150 mm
elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 300 Liter
Temperaturbereich: 2 °C - 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
B 1045 x T 690 x H 875 mm
inklusive 1 Rost GN 1/1
Gewicht: 83,8 kg
EAN 4015613530109
Best.-Nr. 110.137
Euro 1.549,-

Edelstahl-Polierspray

EAN 4015613360195
Best.-Nr. 173.031
Euro 16,50





Pizzakühltisch

Umluftkühlung
 Chromnickelstahl, mit Marmorplatte
 2 Türen, gekühlt
 elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
 Anschlusswert: 0,385 kW / 1 NAC 230 V
 Kühlaufsatz für 6 x 1/4 GN, 150 mm tief
 Chromnickelstahl, mit Glasaufsatz
 Kälteaggregat mit Kühlwanne
 Digitalthermometer
 Temperaturbereich: 0 °C - 10 °C
 Anschlusswert: 0,131 kW / 1 NAC 230 V
 B 1400 x T 700 x H 1390 mm
 Gewicht: 233,6 kg
 EAN 4015613556901
Best.-Nr. 110.711
Euro 2.749,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Pizzakühltisch

Umluftkühlung
 Chromnickelstahl, mit Marmorplatte
 1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1, 150 mm, gekühlt
 elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
 Anschlusswert: 0,385 kW / 1 NAC 230 V
 Kühlaufsatz für 6 x 1/4 GN, 150 mm tief
 Chromnickelstahl, mit Glasaufsatz
 Kälteaggregat mit Kühlwanne
 Digitalthermometer
 Temperaturbereich: 0 °C - 10 °C
 Anschlusswert: 0,131 kW / 1 NAC 230 V
 B 1400 x T 700 x H 1390 mm
 Gewicht: 248,6 kg
 EAN 4015613556918
Best.-Nr. 110.712
Euro 2.998,-



✓ Kühltische und Kühlaufsatz auch separat erhältlich



Kühltisch

2 Türen, gekühlt
 B 1400 x T 700 x H 950 mm
 Gewicht: 198 kg
 EAN 4015613556871
Best.-Nr. 110.709
Euro 2.030,-



Kühltisch

1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1, 150 mm, gekühlt
 B 1400 x T 700 x H 950 mm
 Gewicht: 213 kg
 EAN 4015613556895
Best.-Nr. 110.710
Euro 2.279,-



Kühlaufsatz

für 6 x 1/4 GN, 150 mm tief
 B 1400 x T 335 x H 440 mm
 Gewicht: 35,6 kg
 EAN 4015613556864
Best.-Nr. 110.134
Euro 719,-



Umluftkühltisch

B 1400 x T 700 x H 850 mm
2 Türen, gekühlt
Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
FCKW-frei, 385 W / 230 V
Gewicht: 105 kg
EAN 4015613556697

Best.-Nr. 110.701
Euro 1.895,-



Umluftkühltisch

B 1400 x T 700 x H 850 mm
1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1, 150 mm, gekühlt
Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
FCKW-frei, 385 W / 230 V
Gewicht: 120 kg
EAN 4015613556703

Best.-Nr. 110.702
Euro 2.349,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 125 kg
EAN 4015613556710

Best.-Nr. 110.702MA
Euro 2.398,-



Umluftkühltisch

B 1400 x T 700 x H 850 mm
4 Schubladen GN 1/1, 150 mm, gekühlt
Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
FCKW-frei, 385 W / 230 V
Gewicht: 135 kg
EAN 4015613556727

Best.-Nr. 110.703
Euro 2.649,-

Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 140 kg
EAN 4015613556734

Best.-Nr. 110.703MA
Euro 2.695,-

Umluftkühltisch

B 1400 x T 700 x H 850 mm
6 Schubladen GN 1/1, 100 mm, gekühlt
Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
FCKW-frei, 385 W / 230 V
Gewicht: 145 kg
EAN 4015613556741

Best.-Nr. 110.704
Euro 2.819,-

Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 150 kg
EAN 4015613556758

Best.-Nr. 110.704MA
Euro 2.898,-



Umluftkühltisch

B 1875 x T 700 x H 850 mm
 2 Türen, 2 Schubladen GN 1/1, 150 mm, gekühlt
 Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
 FCKW-frei, 410 W / 230 V
 Gewicht: 145 kg
 EAN 4015613556765
Best.-Nr. 110.705
Euro 2.539,-



Umluftkühltisch

B 1875 x T 700 x H 850 mm
 1 Tür, 4 Schubladen GN 1/1, 150 mm, gekühlt
 Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
 FCKW-frei, 410 W / 230 V
 Gewicht: 160 kg
 EAN 4015613556772
Best.-Nr. 110.706
Euro 2.729,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 165 kg
 EAN 4015613556789
Best.-Nr. 110.706MA
Euro 2.779,-

Umluftkühltisch

B 1875 x T 700 x H 850 mm
 6 Schubladen GN 1/1, 150 mm, gekühlt
 Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
 FCKW-frei, 410 W / 230 V
 Gewicht: 175 kg
 EAN 4015613556796
Best.-Nr. 110.707
Euro 2.975,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 180 kg
 EAN 4015613556802
Best.-Nr. 110.707MA
Euro 3.029,-

Umluftkühltisch

B 1875 x T 700 x H 850 mm
 9 Schubladen GN 1/1, 100 mm, gekühlt
 Temperaturbereich: 3 °C - 10 °C
 FCKW-frei, 410 W / 230 V
 Gewicht: 185 kg
 EAN 4015613556819
Best.-Nr. 110.708
Euro 3.339,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 190 kg
 EAN 4015613556826
Best.-Nr. 110.708MA
Euro 3.398,-



Warum maschinell spülen

- ✓ Energieeinsparung von ca. 30%
- ✓ Bessere Hygiene durch eine Klarspültemperatur von mindestens 82 °C
- ✓ Bessere Ergonomie
- ✓ Zeit- und Personaleinsparung

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.

Wir haben unsere Geräte konsequent auf Energie-, Chemie- und Wassereinsparung getrimmt. So sind sämtliche Maschinen bei Bartscher mit einer Klarspüldosierpumpe ausgerüstet, die bis zu 30 Prozent des Gesamtbedarfs an Wasser, Energie und Spülmittel einspart.

Bei dem Star in unserer Produktpalette, dem Geschirrspüler Deltamat TF 7500eco, sind es sogar bis zu 50 Prozent. Im gewerblichen, täglichen Einsatz kommt so schnell eine beträchtliche Einsparsumme zustande.

Wir haben uns aber noch mehr einfallen lassen: Eingebaute Wasserenthärter sowie Techniken der Teil- bzw. Vollentsalzung sorgen für eine lange Lebensdauer der Maschine.

Alles Innovationen, die bessere Spülergebnisse bringen und die Umwelt schonen. Bei eingebauter Laugenpumpe benötigen Sie zudem keinen bodennahen Ablauf, sondern können den Abfluss einfach an ein Waschbecken anschließen. Das gibt Ihnen mehr Möglichkeiten, Ihre Küche zu gestalten. Eine saubere Sache!

Serie Basic Line GW / DW

Einfach sauber!

Die Basic Line Serie stellt den Einstieg in die Bartscher Spültechnik dar. Ob für Geschirr oder Gläser - für jeden Bedarf die richtige Maschine für optimal, hygienische Spülergebnisse.

Die neue Basic Line Serie zeichnet sich nicht nur durch robuste Technik, sondern auch durch einfachste Bedienung aus - also eine große Erleichterung für Ihren Arbeitsalltag. Alle Untertisch-Spülmaschinen sind auch mit einer Laugenpumpe verfügbar. Weiteres Zubehör, z. B. ein Dosiersystem oder die richtige Wasserenthärtung ist optional erhältlich.

Einweisung- und Aufstellungspauschale Best-Nr. 099.989 netto Euro 225,-*
(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

Basic Line GW 2350

Maße	B 400 x T 480 x H 640 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	24 Körbe
Korbabmessungen	350 x 350
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,45 kW / 230 V
Tankheizung	0,6 kW
Boilerheizung	2,6 kW
Laufzeit	150 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,4 Liter
Tankinhalt	9 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 25 mm
Gewicht	27 kg
Zubehör	2 Gläserkörbe 1 Besteckköcher

EAN 4015613551371
Best.-Nr. 109.350
Euro 1.259,-



Basic Line GW 2350 L, mit Laugenpumpe

Gewicht: 29 kg
 EAN 4015613551388
Best.-Nr. 109.351
Euro 1.369,-

Gläserpülmaschinen Basic Line Serie GW 2350

- ✓ Warmwasseranschluss empfehlenswert bis 55 °C
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Spülkörbe für die Spülmaschinen Serie GW 2350



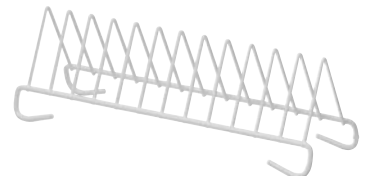
Standard-Gläserkorb
 mit ebener Auflage
 B 350 x T 350 x H 110 mm
 Gewicht: 0,8 kg
 EAN 4015613432007
Best.-Nr. 110.312
Euro 49,-



Standard-Gläserkorb
 mit ebener Auflage
 B 350 x T 350 x H 170 mm
 Gewicht: 1,5 kg
 EAN 4015613461717
Best.-Nr. 0983063
Euro 57,-

Untertasseneinsatz

Gewicht: 0,2 kg
 EAN 4015613432014
Best.-Nr. 110.317
Euro 17,-



Besteckköcher

Ø 107 mm, H 119 mm
 Gewicht: 0,1 kg
 EAN 4015613432021
Best.-Nr. 110.318
Euro 9,-





Basic Line DW 2500

Maße	B 580 x T 600 x H 830 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	60 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,55 kW / 230 V
Tankheizung	3,0 kW
Boilerheizung	3,0 kW
Laufzeit	60 - 180 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,8 Liter
Tankinhalt	30 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 29 mm
Gewicht	53 kg
Zubehör	1 Tellerkorb 1 Universalkorb 1 Besteckköcher

EAN 4015613551395

Best.-Nr. 109.750

Euro 1.998,-

Geschirrspülmaschinen Basic Line Serie DW 2500

- ✓ Warmwasseranschluss empfehlenswert bis 55 °C
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Basic Line DW 2500 L, mit Laugenpumpe

Gewicht: 55 kg

EAN 4015613551401

Best.-Nr. 109.751

Euro 2.149,-



- ✓ Spülkörbe für die Spülmaschinen Serie DW
siehe Katalogseite 154, 155



Basic Line DW 4500

Maße	B 580 x T 600 x H 830 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	60 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	5,5 kW / 400 V
Tankheizung	3,0 kW
Boilerheizung	4,9 kW
Laufzeit	60 - 180 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,8 Liter
Tankinhalt	30 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 29 mm
Gewicht	54 kg
Zubehör	1 Tellerkorb 1 Universalkorb 1 Besteckköcher

EAN 4015613551418

Best.-Nr. 109.760

Euro 2.139,-



Basic Line DW 4500 L, mit Laugenpumpe

Gewicht: 56 kg
EAN 4015613551425
Best.-Nr. 109.761
Euro 2.298,-

Geschirrspülmaschinen Basic Line Serie DW 4500

- ✓ Warmwasseranschluss empfehlenswert bis 55 °C
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Spülmitteldosierpumpe für die Spülmaschinen Serie GW und DW

Hauptwaschgangdosierpumpe für Spülmittel

zum nächstträglichen Einbau in die Spülmaschinen Basic Line 109.350, 109.351, 109.750, 109.751, 109.760 und 109.761 komplett mit Einbausatz.
Taktgesteuert, Volumenstrom 3,0 l/h
inklusive Anschluss-Set
Anschlusswert: 230 V
Maße: B 69 x T 103 x H 62 mm
Gewicht: 0,60 kg
EAN 4015613412856
Best.-Nr. 0999166
Euro 198,-



Einbaupauschale für Dosierpumpen Best.-Nr. 099996 netto Euro 60,-



Unterscheidung nach Maschinentyp

Fronttürmaschine, aufgrund des relativ hohen Beschickungsaufwands für geringe Kapazitätsansprüche oder bei engen Platzverhältnissen sinnvoll.

Hauben- bzw. Durchschubmaschinen, ermöglichen höhere Auslastung und verbesserte Ergonomie, verbunden jedoch mit höherem Platzbedarf aufgrund der notwendigen Zu- und Ablauftische.

Ausstattungsmerkmale

Eine Spülmaschine mit eingebauter Ablaufpumpe benötigt keinen bodennahen Ablauf, sondern kann problemlos auch an den Abfluss eines Spülbeckens etc. angeschlossen werden. Die eingebaute Laugenpumpe fördert das Abwasser bis zu einer Höhe max. 1 m.

Eingebaute oder externe Wasserenthärtung

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 im Erhitzer wirksam vor Verkalkung und reduziert den Reinigerverbrauch aufgrund von weichem Wasser.

Ab Wasserhärten 5° d.H. ist eine Wasserenthärtung erforderlich.

Für fleckenfreie Gläser empfehlen wir eine Vollentsalzung.

Abhängig von der Geschirrverschmutzung dosiert die Flüssigreiniger-Dosierpumpe optimal die Spülmittelmenge. Die Dosiertechnik optimiert die Betriebskosten.

Klarspülmittel-Dosierpumpe dosiert die optimale Klarspülmittelmenge und sorgt für ein perfektes Trocknungsergebnis.

Serie Deltamat TF ECO

Durchdachte Technik

Inkl. Klarspülpumpe + integriertes Dosiersystem

- Spart bis zu 30% Wasser-, Energie und Chemiekosten
- Netzdruckunabhängiges Klarspülsystem für konstante Klarspülergebnisse mit nur 2 l

Selbstdiagnosesystem

Frischwasser-Wechselprogramm

Perfekt aufeinander abgestimmte Programme mit unterschiedlichen Wasserzyklen inkl. Schonprogramm für Gläser sowie Wasserwechselprogramm mit nur 7 l Verbrauch

Energiesparsystem ermöglicht das Absenken der Boilertemperatur im Standby-Betrieb

Hochwertige Verarbeitung

- Edelstahl-Flächensieb
- Hochwertig leichtgängiger Türverschluss
- Eine doppelwandige Bauweise gewährleistet leise Spülvorgänge und eine geringe Wärmeabstrahlung

Einweisung- und Aufstellungspauschale Best-Nr. 099.989 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
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	2,59 kW / 230 V
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
Gewicht	30 kg
Zubehör	1 Untertasseneinsatz 1 Besteckköcher 2 Gläserkörbe

EAN 4015613447513
Best.-Nr. 110.520
Euro 1.598,-

Deltamat TF 350 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 32,5 kg
 EAN 4015613447520
Best.-Nr. 110.521
Euro 1.798,-

Deltamat TF 350 W, mit Wasserenthärter

Gewicht: 35 kg
 EAN 4015613447537
Best.-Nr. 110.522
Euro 1.769,-



Gläserspülmaschinen Deltamat Serie TF 350

- ✓ Doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Spülkörbe für die Spülmaschinen Serie TF 350



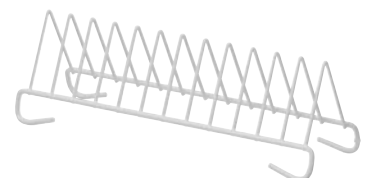
Standard-Gläserkorb
 mit ebener Auflage
 B 350 x T 350 x H 110 mm
 Gewicht: 0,8 kg
 EAN 4015613432007
Best.-Nr. 110.312
Euro 49,-



Standard-Gläserkorb
 mit ebener Auflage
 B 350 x T 350 x H 170 mm
 Gewicht: 1,5 kg
 EAN 4015613461717
Best.-Nr. 0983063
Euro 57,-

Untertasseneinsatz

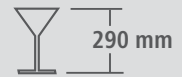
Gewicht: 0,2 kg
 EAN 4015613432014
Best.-Nr. 110.317
Euro 17,-



Besteckköcher

Ø 107 mm, H 119 mm
 Gewicht: 0,1 kg
 EAN 4015613432021
Best.-Nr. 110.318
Euro 9,-





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
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,2 kW / 230 V
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
Gewicht	45 kg
Zubehör	1 Untertasseneinsatz 1 Besteckköcher 1 Gläserkorb 1 Gläserkorb 4-teilig

EAN 4015613468525
Best.-Nr. 110.605
Euro 1.749,-

Deltamat TF 401 H, mit Wasserenthärter

Gewicht: 47 kg
 EAN 4015613468532
Best.-Nr. 110.606
Euro 1.898,-

Deltamat TF 401 HP, mit Wasserenthärter und Laugenpumpe

Gewicht: 48 kg
 EAN 4015613468549
Best.-Nr. 110.607
Euro 1.998,-

Gläserspülmaschinen Deltamat Serie TF 401

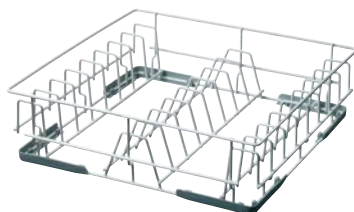
- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Spülkörbe für die Spülmaschinen Serie TF 401, TFG 7400eco und TFG 7420eco



Gläserkorb
 mit ebener Auflage
 B 400 x T 400 x H 135 mm
 Gewicht: 1,4 kg
 EAN 4015613468303
Best.-Nr. 109.325
Euro 49,-

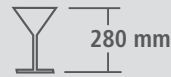
Gläserkorb, 4-teilig
 mit geneigter Auflage
 B 400 x T 400 x H 210 mm
 Gewicht: 2,1 kg
 EAN 4015613468327
Best.-Nr. 109.327
Euro 66,-



Tellerkorb
 B 400 x T 400 x H 120 mm
 Gewicht: 1,6 kg
 EAN 4015613468310
Best.-Nr. 109.326
Euro 43,-

Besteckköcher
 Ø 107 mm, H 119 mm
 Gewicht: 0,1 kg
 EAN 4015613432021
Best.-Nr. 110.318
Euro 9,-





Deltamat TFG 7420eco, mit Laugenpumpe

Maße	B 450 x T 535 x H 720 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung	60 Körbe
Korbabmessungen	400 x 400
Reinigerdosierpumpe	ja
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,3 kW / 230 V
Tankheizung	1,1 kW
Boilerheizung	3,0 kW
Laufzeit	60 - 200 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2 - 4 Liter
Tankinhalt	7 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	42,5 kg
Zubehör	1 Untertasseneinsatz 1 Besteckköcher 1 Gläserkorb 1 Gläserkorb 4-teilig

EAN 4015613536378

Best.-Nr. 110.652

Euro 3.498,-

Deltamat TFG 7420eco, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 43 kg

EAN 4015613536385

Best.-Nr. 110.653

Euro 3.698,-

Deltamat TFG 7400eco, mit Laugenpumpe

Gesamtanschlusswert: 4,75 kW / 3 NAC 400 V

Boilerheizung 4,5 kW

Gewicht: 42,5 kg

EAN 4015613525877

Best.-Nr. 110.650

Euro 3.598,-

Deltamat TFG 7400eco, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gesamtanschlusswert: 4,75 kW / 3 NAC 400 V

Boilerheizung 4,5 kW

Gewicht: 43 kg

EAN 4015613527628

Best.-Nr. 110.651

Euro 3.798,-



Gläserpülmaschinen Deltamat Serie TFG 7400eco und TFG 7420eco

✓ Doppelwandig

Der Verbrauch von Wasser, Reinigungschemie und Energie verringert sich um bis zu 50 %.

- ✓ Mehrfarbiger START Bedienknopf
- ✓ Selbstdiagnosesystem
- ✓ Mehrsprachiges Steuerungsmenü
- ✓ Gefederte Tür
- ✓ Energierückgewinnung



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.



Soft-Tech-Enthärtungsanlage Typ MC-N 16 für 1 Gerät

Systemschutz für Spülmaschinen
B 250 x T 410 x H 490 mm
Kapazität bei 10° d (Gesamthärte)
1600 Liter / pro Tag
Anschlusswert: 0,04 kW / 230 V
Gewicht: 9,5 kg
EAN 4015613415819

Best.-Nr. 109.850
Euro 745,-



Soft-Tech-Enthärtungsanlage Typ MC-N 8-2 für bis zu 3 Geräte

Systemschutz für Spülmaschinen
B 360 x T 360 x H 570 mm
Kapazität bei 10° d (Gesamthärte)
4000 Liter / pro Tag
Gewicht: 19,5 kg
EAN 4015613415826

Best.-Nr. 109.851
Euro 1.898,-

Anschlussset zu 109.850 und 109.851

2 x Panzerschlauch AG Wasseranschluss 3/4"
L 1000 mm, Nennweite Ø 15 mm
Gewicht: 0,2 kg
EAN 4015613482330

Best.-Nr. 0470032
Euro 174,-

Clean-Tech Vollentsalzungssystem

für glänzendes Geschirr, fleckenfreie Gläser und Bestecke.

Typ VK 5000F für 1 Gerät
Ø 265 mm, H 680 mm
Kapazität bei 10° d (Gesamtsalzgehalt)
5000 Liter / Patrone
Gewicht: 22,5 kg
EAN 4015613415833

Best.-Nr. 109.852
Euro 844,-

Regeneration als Austauschpatrone zu 109.852

Gewicht: 19 kg
EAN 4015613420608

Best.-Nr. 042060
Euro 179,-

Pfandwert pro Patrone Euro 290,-
Bei Rücksendung erfolgt Gutschrift.

Anschlussset zu 109.852 und 109.853

1 x Adapter für Wasserhahn
1 x Wassermengenzähler
2 x Zulaufschlauch CNS - Wasseranschluss 3/4"
L 1500 mm, Nennweite Ø 10 mm
Gewicht: 0,3 kg
EAN 4015613482323

Best.-Nr. 0904002
Euro 185,-



✓ Kombidämpfer und Eiswürfelbereiter

Drink-Tech Teilentsalzungssystem mit Aktivkohle

Typ TKB 13400F für 1 Gerät

System- und Geschmackschutz
für Kombidämpfer und Eiswürfelbereiter.
Ø 265 mm, H 680 mm
Kapazität bei 10° d (Karbonathärte)
13400 Liter / Patrone
Gewicht: 22,5 kg
EAN 4015613468600

Best.-Nr. 109.853
Euro 868,-

Regeneration als Austauschpatrone zu 109.853

Gewicht: 18 kg
EAN 4015613482316

Best.-Nr. 0018006
Euro 309,-

Pfandwert pro Patrone Euro 290,-
Bei Rücksendung erfolgt Gutschrift.





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
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,45 kW / 1 NAC 220-240 V
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
Gewicht	56,5 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

EAN 4015613448114

Best.-Nr. 110.415

Euro 2.349,-



Deltamat TF 50 L mit Laugenpumpe

Gewicht: 58 kg

EAN 4015613448121

Best.-Nr. 110.418

Euro 2.419,-

Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 50

- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Warmwasseranschluss empfehlenswert bis 55°C
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Spülmitteldosierpumpe

Hauptwaschgangdosierpumpe für Spülmittel

zum nachträglichen Einbau für alle gängigen Spülmaschinen komplett mit Einbausatz.

Taktgesteuert, Volumenstrom 0,28 bis 2,8 l/h inklusive Anschluss-Set

Anschlusswert: 0,005 kW / 230 V

Maße: B 69 x T 103 x H 62 mm

Gewicht: 0,530 kg

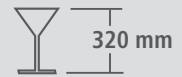
EAN 4015613432403

Best.-Nr. 109.518

Euro 209,-



Einbaupauschale für Dosierpumpen Best.-Nr. 099996 netto Euro 60,-



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 515

- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreudlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Deltamat TF 515

Maße	B 590 x T 600 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung	30 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,6 kW / 3 NAC 400 V
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
Gewicht	56,5 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

EAN 4015613447445

Best.-Nr. 110.550

Euro 2.598,-

Deltamat TF 515 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 58 kg

EAN 4015613447452

Best.-Nr. 110.560

Euro 2.798,-

Deltamat TF 515 W, mit Wasserenthärter

Gewicht: 58 kg

EAN 4015613447469

Best.-Nr. 110.570

Euro 2.798,-

Deltamat TF 515 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 59,5 kg

EAN 4015613448046

Best.-Nr. 110.580

Euro 2.849,-

Spülmitteldosierpumpe

Hauptwaschgangdosierpumpe für Spülmittel, leitwertgesteuert

zum nachträglichen Einbau für alle gängigen Spülmaschinen komplett mit Einbausatz

Volumenstrom 0,01 bis 3,0 l/h

mit 1-poliger Sonde

inklusive Anschluss-Set

Anschlusswert: 0,005 kW / 230 V

Maße: B 69 x T 103 x H 62 mm

Gewicht: 0,75 kg

EAN 4015613488295

Best.-Nr. 109.548

Euro 289,-



Einbaupauschale für Dosierpumpen Best.-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
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	5,01 kW / 3 NAC 400 V
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
Gewicht	63,5 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

EAN 4015613447476
Best.-Nr. 111.550
Euro 2.998,-

Deltamat TF 525 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 64,5 kg
 EAN 4015613447483
Best.-Nr. 111.560
Euro 3.198,-

Deltamat TF 525 W, mit Wasserenthärter

Gewicht: 64,5 kg
 EAN 4015613447490
Best.-Nr. 111.555
Euro 3.198,-

Deltamat TF 525 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 65,5 kg
 EAN 4015613447506
Best.-Nr. 111.565
Euro 3.395,-

Spülmitteldosierpumpe

Hauptwaschgangdosierpumpe für Spülmittel, leitwertgesteuert

zur Wandmontage
 Volumenstrom 0,1 bis 6,0 l/h
 mit 2-poliger Sonde
 inklusive Anschluss-Set
 Anschlusswert: 0,004 kW / 230 V
 Maße: B 95 x T 100 x H 125 mm
 Gewicht: 0,75 kg
 EAN 4015613506517
Best.-Nr. 109.547
Euro 445,-

Einbaupauschale für Dosierpumpen Best.-Nr. 099996 netto Euro 60,-



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 525

- ✓ Doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreudlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich





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
Reinigerdosierpumpe	ja
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	6,65 kW / 3 NAC 400 V
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
Gewicht	67,5 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

EAN 4015613544397

Best.-Nr. 109.632

Euro 3.095,-

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
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

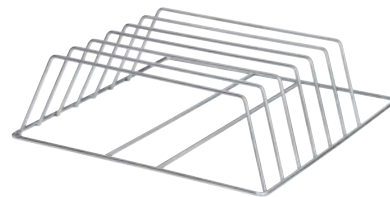
Deltamat TF 641 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 69 kg

EAN 4015613544403

Best.-Nr. 109.633

Euro 3.195,-



Korb zur Aufnahme von Tablett 600 x 400 mm

Gewicht: 1,5 kg

EAN 4015613487069

Best.-Nr. 109.329

Euro 165,-



Spülmaschinen-Untertisch

Spülmaschinen-Untertisch

Aufnahme von zwei Spülkörben

B 605 x T 570 x H 450 mm

Gewicht: 6,8 kg

EAN 4015613509389

Best.-Nr. 109.689

Euro 225,-



Deltamat TF 7500eco, mit Laugenpumpe

Maße	B 600 x T 610 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung	60 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Reinigerdosierpumpe	ja
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	6,65 kW / 3 NAC 400 V
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
Gewicht	66 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

EAN 4015613527635
Best.-Nr. 110.660
Euro 3.798,-



Deltamat TF 7500eco, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 68,5 kg
 EAN 4015613527642
Best.-Nr. 110.661
Euro 3.998,-

Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 7500eco

- ✓ Unterbaufähig
- ✓ Doppelwandig

Der Verbrauch von Wasser, Reinigungschemie und Energie verringert sich um bis zu 50 %.

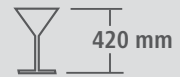
- ✓ Mehrfarbiger START Bedienknopf
- ✓ Selbstdiagnosesystem
- ✓ Mehrsprachiges Steuerungsmenü
- ✓ Gefederte Tür
- ✓ Energierückgewinnung

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
 EAN 4015613523712
Best.-Nr. 300.143
Euro 145,-





Durchschub-Spülmaschinen Serie DS

Ausgezeichnete Leistung und Vielseitigkeit

Ausgezeichnete Leistung der Nutzung der Pumpe - verkürzte Spülzeiten - geringe Betriebskosten. Möglichkeit zur Benutzung des Korbes 50 x 50 cm für 22 Teller. Dank des geräumigen Nutzraumes können auch große Gegenstände gespült werden.

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
- ✓ "Securinse"-System zur Garantie einer korrekten Ausführung der Nachspülung



- ✓ Wir empfehlen bei DS 901 einen Warmwasseranschluss

- ✓ Lieferung ohne Zu-/Ablauftrich, ohne Vorabräumung

Durchschub-Spülmaschine DS 901

CE	gekennzeichnet
Maße	B 760 x T 840 x H 1510/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 / 3 NAC 380-400 V
Tankheizung	2,5 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	120 kg
Zubehör	2 Tellerkörbe, 1 Besteckköcher, 1 Tassenkorb

EAN 4015613368672

Best.-Nr. 109.142

Euro 4.295,-

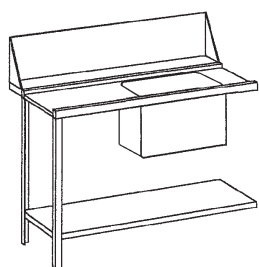


Durchschub-Spülmaschine DS 1001

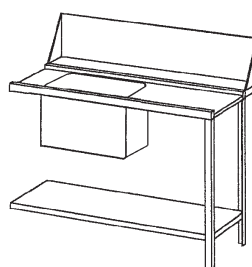
CE	gekennzeichnet
Maße	B 760 x T 840 x H 1510/max. 1969 mm
Ausführung	CNS 18/10
Füße	höhenverstellbar 30 mm
Leistung h	24 bis 60 Körbe
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	9,1 kW / 3 NAC 380-400 V
Tankheizung	2,5 kW
Boilerheizung	8,0 kW
Laufzeit	60/110/150 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	120 kg
Zubehör	2 Tellerkörbe, 1 Besteckköcher, 1 Tassenkorb

✓ Lieferung ohne Zu-/Ablauftrich,
ohne Vorabräumung

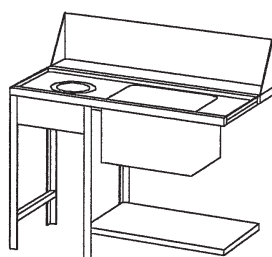
EAN 4015613368689
Best.-Nr. 109.143
Euro 4.729,-



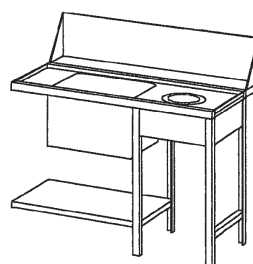
Vorabräumung links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken rechts
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 19 kg
EAN 4015613370675
| **Best.-Nr. 109.770**
| **Euro 1.068,-**



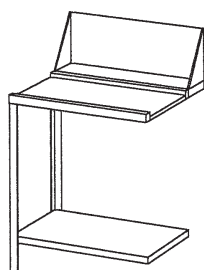
Vorabräumung rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken links
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 19 kg
EAN 4015613371849
| **Best.-Nr. 109.771**
| **Euro 1.068,-**



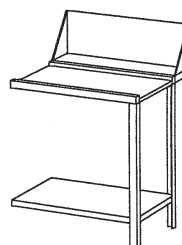
Vorabräumung links
mit Abfallschacht,
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken rechts
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 21 kg
EAN 4015613371856
| **Best.-Nr. 109.772**
| **Euro 1.146,-**



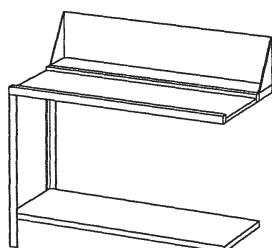
Vorabräumung rechts
mit Abfallschacht,
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken links
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 21 kg
EAN 4015613371863
| **Best.-Nr. 109.773**
| **Euro 1.146,-**



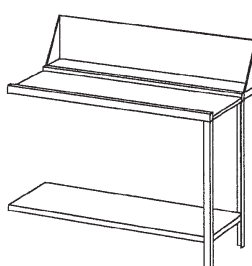
Zu- oder Ablauftisch links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 700 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 15 kg
EAN 4015613371870
| **Best.-Nr. 109.775**
| **Euro 489,-**



Zu- oder Ablauftisch rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 700 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 15 kg
EAN 4015613371887
| **Best.-Nr. 109.776**
| **Euro 489,-**



Zu- oder Ablauftisch links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 17 kg
EAN 4015613371894
| **Best.-Nr. 109.777**
| **Euro 686,-**



Zu- oder Ablauftisch rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 17 kg
EAN 4015613371900
| **Best.-Nr. 109.778**
| **Euro 686,-**

✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar

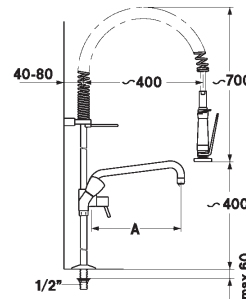
Profi-Armaturen

- ✓ 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
 EAN 4015613184258

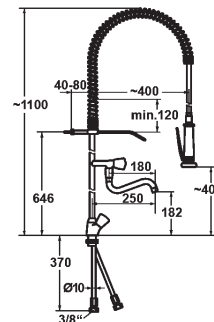
Best.-Nr. 400.115
Euro 819,-



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
 EAN 4015613370101

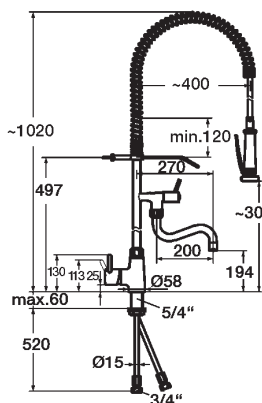
Best.-Nr. 400.112
Euro 809,-



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
 EAN 4015613438955

Best.-Nr. 400.123
Euro 798,-



Die stapelbaren Spülmaschinenkörbe von Bartscher sorgen für gute Spülergebnisse, gutes Korbhandling und für eine saubere und sichere Aufbewahrung.



Universalkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Korbhöhe 100 mm
EAN 4015613431246
| **Best.-Nr. 5201**
| **Euro 17,80**



Besteckkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Korbhöhe 100 mm
EAN 4015613431222
| **Best.-Nr. 5202**
| **Euro 17,40**



Tellerkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Korbhöhe 100 mm
EAN 4015613431437
| **Best.-Nr. 5203**
| **Euro 19,60**



Tassenkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Fachgröße 116 x 116 mm
Korbhöhe 100 mm
EAN 4015613431741
| **Best.-Nr. 5116**
| **Euro 21,-**



Tablettkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Korbhöhe 100 mm
EAN 4015613431239
| **Best.-Nr. 5204**
| **Euro 19,90**



Besteckkorb, 8 Fächer
Korbgröße 430 x 210 mm
Korbhöhe 155 mm
EAN 4015613431444
| **Best.-Nr. 5205**
| **Euro 19,30**



9 Fächer Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Best.-Nr.	Euro
149 x 149	100	83	5209	22,-
149 x 149	140	123	5211	29,-
149 x 149	180	160	5212	37,-
149 x 149	240	200	5213	43,-
149 x 149	260	238	5214	51,-
149 x 149	300	276	5215	59,-

16 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Best.-Nr.	Euro
111 x 111	100	83	5216	23,-
111 x 111	140	123	5218	29,-
111 x 111	180	160	5219	38,-
111 x 111	240	200	5220	46,-
111 x 111	260	238	5221	52,-
111 x 111	300	276	5222	60,-

25 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Best.-Nr.	Euro
89 x 89	100	83	5225	23,-
89 x 89	140	123	5227	32,-
89 x 89	180	160	5228	38,-
89 x 89	240	200	5229	47,-
89 x 89	260	238	5230	54,-
89 x 89	300	276	5231	62,-

36 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Best.-Nr.	Euro
73 x 73	100	83	5236	24,-
73 x 73	140	123	5238	31,-
73 x 73	180	160	5239	38,-
73 x 73	240	200	5240	48,-
73 x 73	260	238	5241	54,-
73 x 73	300	276	5242	62,-

49 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Best.-Nr.	Euro
62 x 62	100	83	5249	25,-
62 x 62	140	123	5251	34,-
62 x 62	180	160	5252	40,-
62 x 62	240	200	5253	50,-
62 x 62	260	238	5254	57,-
62 x 62	300	276	5255	67,-

Fächer - farbig



Fächer	Farbe	Best.-Nr.	Euro
9	Blau	5261	4,50
16	Dunkelblau	5262	5,50
25	Rot	5263	6,50
36	Lila	5260	7,50
49	Grün	5264	7,50



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
 B 340 x T 305 x H 520 mm
 Gewicht: 16 kg
 EAN 4015613455624
Best.-Nr. 109.470
Euro 2.398,-

1 Set Ersatzbürsten zur Gläserpoliermaschine

5 Polierkopftücher aus Mikrofaser, abnehmbar
 Gewicht: 0,5 kg
 EAN 4015613458526
Best.-Nr. 01094701
Euro 376,-



Besteckpoliermaschine, mit fahrbarem Untergestell

Für eine einfache und schnelle Reinigung des Bestecks bei enormer Zeitersparnis. Bedienerfreundlich, einfaches Einfüllen und Entnehmen der Besteckteile.
 CNS 18/10
 Manuelle Befüllung des Besteckkorbes
 50 - 60 Besteckteile pro Arbeitsgang, Dauer je Arbeitsgang: ca. 1 Minute
 Füllmenge: 5 kg Maisgranulat
 Temperatur: thermostatisch regelbar
 Arbeitstemperatur: 72 - 74 °C (im Granulat)
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V
 B 440 x T 480 x H 910 mm
Inklusive 1 herausnehmbarer Korb, Edelstahl
 Gewicht: 33 kg
 EAN 4015613545059
Best.-Nr. 110.424
Euro 3.549,-



- ✓ Bedienerfreundlich, einfach und schnell
- ✓ 50 - 60 Besteckteile pro Arbeitsgang





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: 5 kg Maisgranulat

HACCP-konform durch 80°C Betriebstemperatur

Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V

B 450 x T 590 x H 400 mm

Gewicht: 32 kg

EAN 4015613440675

Best.-Nr. 110.428

Euro 4.259,-

Granulat, 5 kg Beutel

EAN 4015613440699

Best.-Nr. 109.441

Euro 59,-



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

B 700 x T 600 x H 760 mm

Inklusive Tisch und Besteckauffangkorb

Gewicht: 80 kg

EAN 4015613438429

Best.-Nr. 110.425

Euro 5.559,-

Granulat, 7 kg Beutel

EAN 4015613417493

Best.-Nr. 109.440

Euro 84,-



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.



Besteckkasten 1/1 GN

Kunststoff hellgrau
hitzebeständig, robust und stapelbar
B 530 x T 330 x H 100 mm
Gewicht: 0,7 kg
EAN 4016098166951

Best.-Nr. A500.400 - 1 Stück | Euro 6,50
Best.-Nr. A500.400 - 24 Stück à | Euro 6,20
Best.-Nr. A500.400 - 48 Stück à | Euro 5,90

Lieferung ohne Besteck



Besteckbehälter

für 4 Besteckköcher
Chromnickelstahl
B 265 x T 305 x H 200 mm
Gewicht: 1,5 kg
EAN 4015613324760

Best.-Nr. A500.394
Euro 35,-

Besteckbehälter mit 4 Besteckköchern

Chromnickelstahl
B 265 x T 305 x H 200 mm
Lieferung inklusive
4 Besteckköcher, Chromnickelstahl
Gewicht: 2,1 kg
EAN 4015613467542

Best.-Nr. 500.392
Euro 59,-



Besteckbehälter mit 4 Besteckköchern

Chromnickelstahl
B 265 x T 305 x H 200 mm
Lieferung inklusive
4 Besteckköcher, Kunststoff weiss
Gewicht: 2 kg
EAN 4015613360959

Best.-Nr. A500.395
Euro 39,-



Besteckköcher

Kunststoff weiss
Ø 115 mm, Höhe 145 mm
EAN 4016098102744
Best.-Nr. A500.382 | Euro 1,15
ab 100 Stk. A500.382 | Euro 1,-

Lieferung ohne Besteckköcher



Besteckbehälter

für 6 Besteckköcher
Chromnickelstahl
B 380 x T 300 x H 200 mm
Gewicht: 2 kg
EAN 4015613324777

Best.-Nr. A500.396
Euro 45,-



Besteckköcher

Chromnickelstahl
Ø 115 mm, Höhe 145 mm
EAN 4015613397177
Best.-Nr. A500.385 | Euro 7,-
ab 24 Stk. A500.385 | Euro 6,50

Wandregal-Set

Edelstahl, B 1200 x T 355 mm, höhenverstellbar
 bestehend aus:
 2 Wandborde
 2 Paar Konsole
 1 Paar Verstellsschienen, Länge 530 mm
 Gewicht: 10 kg
 EAN 4015613442600
Best.-Nr. 603.012
Euro 192,-



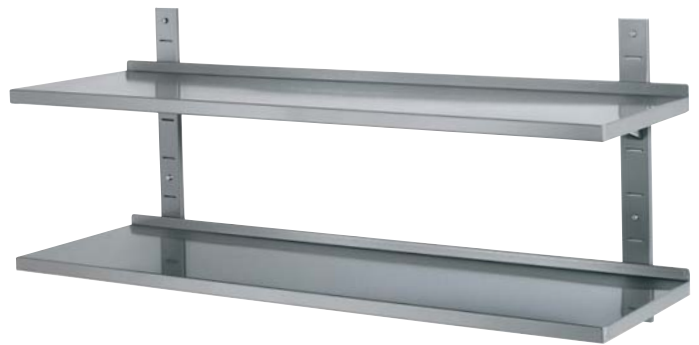
Wandregal

für den Aufbau eines Wandregals benötigen Sie

- 1 Paar Verstellsschienen
- 1 oder 2 Wandborde je nach gewünschter Länge
- pro Wandbord 1 Paar Konsolen

Wandborde Edelstahl

B (mm)	T (mm)	Best.-Nr.	Euro
600	355	603.001	47,-
800	355	603.002	55,-
1000	355	603.003	66,-
1200	355	603.004	81,-
1400	355	603.005	96,-
1600	355	603.006	106,-
1800	355	603.007	120,-
2000	355	603.008	129,-



1 Paar Verstellsschiene
 Länge 530 mm
Best.-Nr. 600.061
Euro 17,-

1 Paar Konsolen
Best.-Nr. 600.601
Euro 20,-

Tellerborde aus Edelstahl
 Winkelprofil verstärkt



B 800 x T 200 mm
 EAN 4015613432069
Best.-Nr. 362.080
Euro 49,-

B 1000 x T 200 mm
 EAN 4015613432083
Best.-Nr. 362.100
Euro 58,-

B 1200 x T 200 mm
 EAN 4015613432090
Best.-Nr. 362.120
Euro 66,-

B 1400 x T 200 mm
 EAN 4015613432106
Best.-Nr. 362.140
Euro 74,-

B 800 x T 300 mm
 EAN 4015613432113
Best.-Nr. 363.080
Euro 64,-

B 1000 x T 300 mm
 EAN 4015613432137
Best.-Nr. 363.100
Euro 76,-

B 1200 x T 300 mm
 EAN 4015613432144
Best.-Nr. 363.120
Euro 87,-

B 1400 x T 300 mm
 EAN 4015613432151
Best.-Nr. 363.140
Euro 99,-

Gewürzbord für GN-Behälter 1/6
 aus Edelstahl, mit GN-Behälter-Stopper
 inklusive Befestigungsmaterial

**B 800 x T 200 mm
 für 4 GN 1/6**
 EAN 4015613507392
Best.-Nr. 388.080
Euro 145,-

**B 1200 x T 200 mm
 für 6 GN 1/6**
 EAN 4015613507415
Best.-Nr. 388.120
Euro 192,-

**B 1000 x T 200 mm
 für 5 GN 1/6**
 EAN 4015613507408
Best.-Nr. 388.100
Euro 169,-

**B 1400 x T 200 mm
 für 7 GN 1/6**
 EAN 4015613507422
Best.-Nr. 388.140
Euro 219,-



Lieferung ohne GN-Behälter



Lieferung ohne GN-Behälter

GN-Behälter Aufsatzbord

für 3 GN 1/3, 150 mm tief
aus Edelstahl
B 980 x T 250 x H 210 mm
Gewicht: 7 kg
EAN 4015613507385

Best.-Nr. 465.155

Euro 139,-



Aufsatzborde 1-fach

Edelstahl, allseitig abgekantet,
mit Vierkantrohren 25 x 25 mm
Bautiefe 350 mm, Höhe 400 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
800	314.080	271,-
1000	314.100	279,-
1200	314.120	287,-
1400	314.140	296,-
1600	314.160	316,-
1800	314.180	338,-
2000	314.200	347,-



Aufsatzborde 2-fach

Edelstahl, allseitig abgekantet,
mit Vierkantrohren 25 x 25 mm
Bautiefe 350 mm, Höhe 650 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
800	324.080	497,-
1000	324.100	515,-
1200	324.120	532,-
1400	324.140	550,-
1600	324.160	586,-
1800	324.180	621,-
2000	324.200	634,-



Wärmebrücken, 230 V

Edelstahl, allseitig 30-40 mm abgekantet
mit Vierkantrohren
Ein-/Ausschalter, Kontrolllampe
Bautiefe 300 mm, Höhe 400 mm

B (mm)	kW	Best.-Nr.	Euro
800	0,5	113.085	583,-
1000	0,5	113.105	605,-
1200	1,0	113.125	759,-
1400	1,0	113.145	775,-
1600	1,0	113.165	809,-
1800	1,5	113.185	976,-
2000	1,5	113.205	1.005,-

Wandhängeschränke, offen

Edelstahl, Skotch-Brite-Schliff
mit höhenverstellbarem Zwischenboden
Bautiefe 400 mm, Höhe 650 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	313.104	323,-
1200	313.124	343,-
1400	313.144	365,-
1600	313.164	388,-
1800	313.184	428,-
2000	313.204	449,-



Wandhängeschränke mit Schiebetüren

Edelstahl, Skotch-Brite-Schliff
mit höhenverstellbarem Zwischenboden
und schallgedämpfte Schiebetüren
Bautiefe 400 mm, Höhe 650 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1200	314.124	478,-
1400	314.144	525,-
1600	314.164	585,-
1800	314.184	629,-



Arbeitstische

Edelstahl, Skotch-Brite-Schliff
Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
Wasserabstoßende und schallgedämpfte
Unterplattenverstärkung
Höhenverstellbar von 850 mm auf 900 mm
Zerlegt geliefert in platzsparender Transportverpackung
- Bausatz - einfache Montage.



Arbeitstische ohne Aufkantung,

mit Zwischenboden
Bautiefe 700 mm, Höhe 850-900 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	316.107	342,-
1200	316.127	372,-
1400	316.147	425,-
1600	316.167	462,-
1800	316.187	485,-

Arbeitstische mit Aufkantung 100 mm,

mit Zwischenboden
Bautiefe 700 mm, Höhe 850-900 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	317.107	352,-
1200	317.127	392,-
1400	317.147	439,-
1600	317.167	479,-
1800	317.187	519,-



1 Satz Lenkrollen
4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern
Best.-Nr. 308.241
Euro 119,-





Arbeitstisch

Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl, ca. 250 kg Belastung möglich. Regal aus speziell beschichtetem Stahl, mit variabel einsetzbarem Boden, ca. 150 kg Belastung möglich, Füße höhenverstellbar.

Einfache Montage.

B 1200 x T 600 x H 880-900 mm

Gewicht: 23 kg

EAN 4015613431932

Best.-Nr. 601.152

Euro 159,-



Arbeitstisch

Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl, ca. 250 kg Belastung möglich. Regal aus speziell beschichtetem Stahl mit 2 variabel einsetzbaren Böden, à ca. 150 kg möglicher Gewichtsbelastung, Füße höhenverstellbar. Einfache Montage.

B 1300 x T 690 x H 880-900 mm

Gewicht: 26,3 kg

EAN 4015613400198

Best.-Nr. 601.153

Euro 189,-



Arbeitstisch mit Bodenbord

Edelstahl, Füße höhenverstellbar

Verstärkte Arbeitsplatte ca. 180 kg Belastung

Boden ca. 120 kg Belastung

Distanz zwischen Arbeitsfläche und Bodenbord 66 cm

Einfache Montage

B 1400 x T 700 x H 860-900 mm

Gewicht: 23 kg

EAN 4015613415505

Best.-Nr. 601.150

Euro 319,-



Arbeitstische mit Bodenbord

Edelstahl, Füße höhenverstellbar

Verstärkte Arbeitsplatte ca. 160 kg Belastung

Variabel einsetzbarer Boden, ca. 120 kg Belastung

Einfache Montage

Arbeitstisch

B 1000 x T 700 x H 860-900 mm

Gewicht: 22,3 kg

EAN 4015613431970

Best.-Nr. 601.710

Euro 269,-

Arbeitstisch

B 1200 x T 700 x H 860-900 mm

Gewicht: 25,1 kg

EAN 4015613432038

Best.-Nr. 601.712

Euro 298,-

Büro-Regal

verchromt
4 Gitterfachböden
4 Eckpfosten
Tragkraft 150 kg, gleichmäßig verteilt
einfache Montage
B 750 x T 350 x H 1520 mm
Gewicht: 10,3 kg
EAN 4015613391274
Best.-Nr. 601.151
Euro 63,-

Lager-Regal

verchromt
4 Gitterfachböden
4 Eckpfosten
Tragkraft 200 kg, gleichmäßig verteilt
einfache Montage
B 910 x T 460 x H 1845 mm
Gewicht: 14,3 kg
EAN 4015613391250
Best.-Nr. 601.182
Euro 83,-

Wein-Regal

verchromt
für ca. 100 - 130 Flaschen
5 Gitterfachböden, 4 Eckpfosten
9 Flaschenaussparungen pro Boden
einfache Montage
B 900 x T 350 x H 1390 mm
Gewicht: 12,5 kg
EAN 4015613391816
Best.-Nr. 601.161
Euro 75,-



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 GN-Behältern 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3
Gewicht: 14 kg
EAN 4015613529066
Best.-Nr. 603.151
Euro 345,-

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 GN-Behältern 1/1, 2/1 und 2/4
Gewicht: 19,7 kg
EAN 4015613529059
Best.-Nr. 603.150
Euro 425,-

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 GN-Behältern 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3
Gewicht: 19,5 kg
EAN 4015613529073
Best.-Nr. 603.152
Euro 435,-

Arbeitstische, Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
 Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Fußstollen auf 50 mm verstellbar
 Höhe 850-900 mm, 40 mm Aufkantung
 Tische werden festverschweißt in einem Stück geliefert.

Arbeitstisch ohne Aufkantung, mit Zwischenboden



Tiefe 600 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	303.106	459,-
1100	303.116	484,-
1200	303.126	511,-
1300	303.136	535,-
1400	303.146	563,-
1500	303.156	584,-
1600	303.166	617,-
1800	303.186	655,-
2000	303.206	685,-

Tiefe 700 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	303.107	504,-
1100	303.117	544,-
1200	303.127	561,-
1300	303.137	569,-
1400	303.147	575,-
1500	303.157	616,-
1600	303.167	642,-
1800	303.187	712,-
2000	303.207	741,-

Arbeitstisch mit Aufkantung, mit Zwischenboden



Tiefe 600 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	304.106	479,-
1100	304.116	504,-
1200	304.126	531,-
1300	304.136	555,-
1400	304.146	583,-
1500	304.156	604,-
1600	304.166	637,-
1800	304.186	675,-
2000	304.206	705,-

Tiefe 700 mm

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	304.107	524,-
1100	304.117	564,-
1200	304.127	581,-
1300	304.137	589,-
1400	304.147	595,-
1500	304.157	636,-
1600	304.167	662,-
1800	304.187	732,-
2000	304.207	761,-

1 Satz Lenkrollen

4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern

Best.-Nr. 308.241

Euro 119,-



Schubladen für Arbeitstische 600er und 700er Serie

GN 1/1, 65 mm tief, zum Einbau vor Ort.

Schublade 1 x 1/1 GN

Best.-Nr. 305.106

Euro 218,-

Schubladenblock 3 x 1/1 GN

Best.-Nr. 305.306

Euro 545,-

✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar



Schiebetürenschränke, Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet mit Schiebetüren, Zwischenboden höhenverstellbar
 Füße aus Vierkantröhr 40 x 40 mm, Fußstollen auf 50 mm verstellbar
 Höhe 850-900 mm, 40 mm Aufkantung

Arbeitsschrank mit Schiebetüren und Zwischenboden

Bautiefe 700 mm ohne Aufkantung

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	333.107	1.025,-
1200	333.127	1.099,-
1500	333.157	1.227,-
1800	333.187	1.389,-
2000	333.207	1.475,-

Bautiefe 700 mm mit Aufkantung

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	334.107	1.047,-
1200	334.127	1.119,-
1500	334.157	1.269,-
1800	334.187	1.426,-
2000	334.207	1.515,-



Wärmeschrank mit Schiebetüren und Zwischenboden

Bautiefe 700 mm ohne Aufkantung

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	343.107	1.549,-
1200	343.127	1.615,-
1600	343.167	1.749,-
1800	343.187	1.869,-
2000	343.207	1.969,-

Bautiefe 700 mm mit Aufkantung

B (mm)	Best.-Nr.	Euro
1000	344.107	1.579,-
1200	344.127	1.645,-
1600	344.167	1.779,-
1800	344.187	1.898,-
2000	344.207	1.998,-



Hochschränke

Edelstahl, Füße aus Vierkantröhr 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)	Best.-Nr.	Euro
800	600	366.080	1.489,-
1000	700	367.100	1.769,-

mit 2 Schiebetüren

B (mm)	T (mm)	Best.-Nr.	Euro
1200	600	396.120	1.809,-
1400	600	396.140	1.998,-
1600	600	396.160	2.195,-
1400	700	397.140	2.098,-
1600	700	397.160	2.298,-



✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar



Handwaschbecken mit Knie-Bedienung Wandmontage

Edelstahl, B 400 x T 400 x H 345 mm
Höhe inklusive Wasserhahn 510 mm
Becken Ø 350 mm
Zeitgesteuertes mechanisches Intervall - ca. 15 Sek.
(abhängig vom Wasserdruck) durch Kniebedienung
Anschluss wahlweise Kalt- und/oder Warmwasser
Inklusive Schwenkarmatur 200 mm und Siphon Ø 40 mm
Gewicht: 8,65 kg
EAN 405613529257

Best.-Nr. 401.619

Euro 299,-

Handwasch-/Ausgussbeckenkombination

Edelstahl, B 510 x T 700 x H 850 mm
mit 1 Mischbatterie 1/2", Siphon und Klapprost
Handwaschbecken: B 370 x T 280 x H 120 mm
Ausguss: B 405 x T 340 x H 170 mm
Gewicht: 20,5 kg
EAN 405613428635

Best.-Nr. 401.618

Euro 449,-

Spülen – Bautiefe 700 mm aus 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 und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
B 1200 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Best.-Nr. 306.220
Euro 882,-

Abtropffläche links
Best.-Nr. 306.420
Euro 882,-

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
B 1400 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Best.-Nr. 306.230
Euro 952,-

Abtropffläche links
Best.-Nr. 306.430
Euro 952,-



Spüle mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
B 1600 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Best.-Nr. 306.200
Euro 1.198,-

Abtropffläche links
Best.-Nr. 306.400
Euro 1.198,-

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
B 1800 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Best.-Nr. 306.210
Euro 1.249,-

Abtropffläche links
Best.-Nr. 306.410
Euro 1.249,-

Spülcenter - Bautiefe 700 mm aus 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 500 x 500 x 250 mm
 B 1200 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Best.-Nr. 306.240
Euro 919,-

Abtropffläche links
Best.-Nr. 306.440
Euro 919,-



Spülcenter mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 400 x 500 x 240 mm
 B 1600 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Best.-Nr. 306.250
Euro 1.239,-

Abtropffläche links
Best.-Nr. 306.450
Euro 1.239,-



Lieferung ohne Spülmaschine

Spülcenter mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
 B 1800 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Best.-Nr. 306.260
Euro 1.298,-

Abtropffläche links
Best.-Nr. 306.460
Euro 1.298,-





Novy-Dunstabzugshauben

- ✓ CNS 18/10
- ✓ 1 NAC 230 V
- ✓ 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)	Best.-Nr.	Euro
600 x 520 x 170	1	0,08	350	100.060	659,-
900 x 520 x 170	2	0,16	700	100.090	1.149,-
1000 x 520 x 170	2	0,16	700	100.100	1.219,-

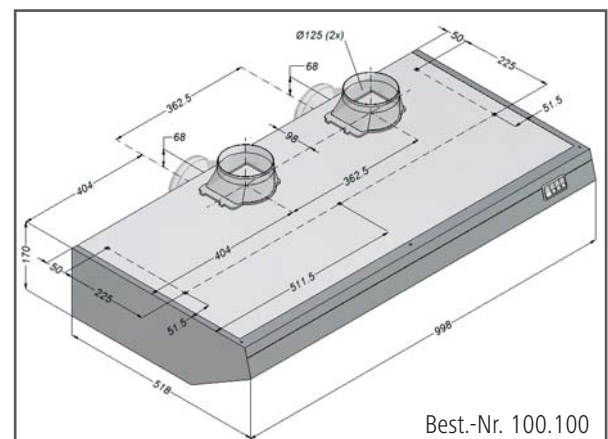
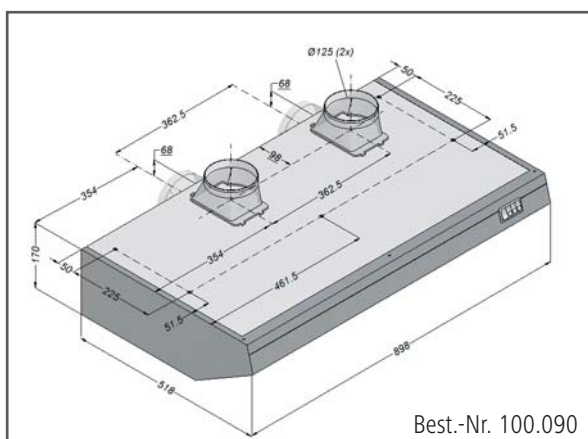
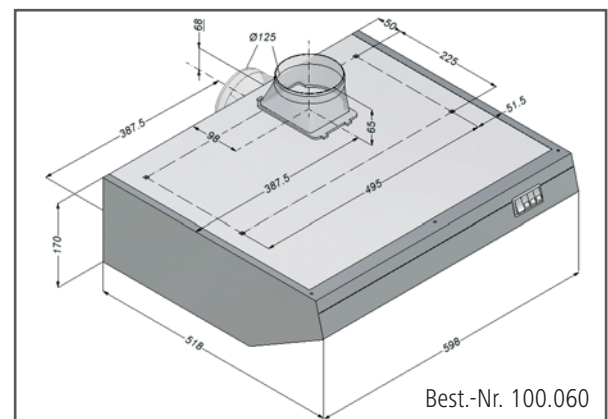
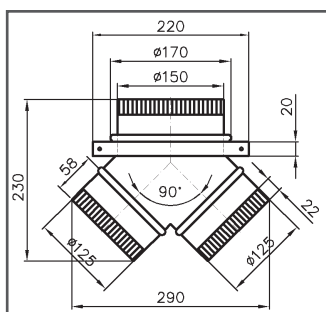
Vorteil: mit diesem Stutzen können zwei Ausgänge zusammengeführt werden

Der Stutzen verbindet die beiden Ausgänge 125 mm Ø auf einen Ausgang 150 mm Ø

Stutzen zu Hauben 900 und 1000 mm

Best.-Nr. 100.103

Euro 101,-





Wandhauben

- ✓ Haubenkörper
komplett aus CNS 18/10 mit verschweißter Fettauffangrinne, Filterträger mit zusätzlichem Fettauffangkanal.
- ✓ Flammenschutzfilter Typ A
Flammenschutzfilter serienmäßig nach DIN 18869, komplett aus CNS 18/10, sehr hoher Fettabscheidegrad.
Flammenschutzfilter B 400 x T 500 x H 25 mm
- ✓ Beleuchtung
Integrierte Beleuchtung, blendfrei eingebaut mit Fettschutzabdeckung sowie Ein- und Ausschalter, serienmäßig.



Wandhauben Serie 700 mit Motor (550 W)

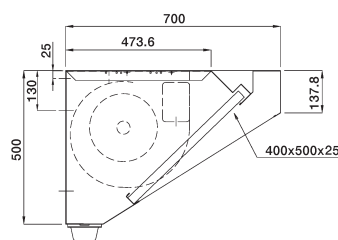
B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Motor Leistung (m³/h)	Ausschnitt für den Motor (eckig)	Gewicht (kg)	Best-Nr.	Euro
1300	2	1 x 18 W	3800	1 (30x26)	38	244.130	1.419,-
1400	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	41	244.140	1.459,-
1500	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	43	244.150	1.489,-
1600	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	45	244.160	1.519,-
1700	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	47	244.170	1.549,-
1800	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	50	244.180	1.569,-
2000	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	52	244.200	1.679,-



Lüftungsmotor-Regler zur Wandmontage
stufenlos regelbar
Best.-Nr. 220.105
Euro 209,-

Wandhauben Serie 700 ohne Motor

B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Gewicht (kg)	Best-Nr.	Euro
1000	2	1 x 18 W	26	245.100	898,-
1200	2	1 x 18 W	30	245.120	945,-
1400	2	1 x 36 W	34	245.140	998,-
1600	2	1 x 36 W	37	245.160	1.069,-
1800	2	1 x 36 W	40,5	245.180	1.139,-
2000	4	2 x 18 W	44	245.200	1.229,-



Weitere Größen auf Anfrage

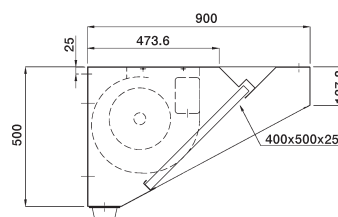
Wandhauben Serie 900 mit Motor (550 W)

B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Motor Leistung (m³/h)	Ausschnitt für den Motor (eckig)	Gewicht (kg)	Best-Nr.	Euro
1300	2	1 x 18 W	3800	1 (30x26)	41	246.130	1.439,-
1400	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	43	246.140	1.489,-
1500	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	45	246.150	1.519,-
1600	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	47	246.160	1.539,-
1700	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	49	246.170	1.569,-
1800	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	51	246.180	1.598,-
2000	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	54	246.200	1.729,-
2200	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	57,5	246.220	1.759,-

Wandhauben Serie 1100 auf Anfrage

Wandhauben Serie 900 ohne Motor

B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Gewicht (kg)	Best-Nr.	Euro
1000	2	1 x 18 W	26	247.100	949,-
1200	2	1 x 18 W	33	247.120	979,-
1400	2	1 x 36 W	36	247.140	1.039,-
1600	2	1 x 36 W	39	247.160	1.098,-
1800	2	1 x 36 W	42,5	247.180	1.179,-
2000	4	2 x 18 W	46	247.200	1.289,-
2200	4	2 x 18 W	49	247.220	1.349,-



Weitere Größen auf Anfrage



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

der Handel bietet verschiedene 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.



Elektro-Fritteuse "PETIT"*

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,
Schaltkasten aus Kunststoff
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 3 Liter
Anschlusswert: 2,0 kW / 1 NAC 230 V
B 220 x T 400 x H 240 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 2,7 kg
EAN 4015613447223

Best.-Nr. 165.103

Euro 46,-



Ersatzkorb

Gewicht: 0,24 kg
EAN 4015613448282

Best.-Nr. 01651038

Euro 8,-

Elektro-Fritteuse "MINI II"*

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,
Schaltkasten aus Kunststoff
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 4 Liter
Anschlusswert: 2,2 kW / 1 NAC 230 V
B 200 x T 400 x H 280 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 3,3 kg
EAN 4015613392271

Best.-Nr. A165.110

Euro 66,-



Ersatzkorb

Gewicht: 0,24 kg
EAN 4015613420752

Best.-Nr. A01651121

Euro 8,-

Elektro-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 / 1 NAC 230 V
2 getrennte Steckdosen erforderlich
B 400 x T 400 x H 280 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 6,5 kg
EAN 4015613392288

Best.-Nr. A165.112

Euro 128,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Elektro-Fritteuse "SNACK I"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl,
1 Becken, 1 Korb
Inhalt: 4 Liter
Anschlusswert: 2,0 kW / 1 NAC 230 V
B 220 x T 400 x H 315 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 7 kg
EAN 4015613423937
Best.-Nr. A162.400E
Euro 112,-

Ersatzkorb

Gewicht: 0,5 kg
EAN 4015613426372
Best.-Nr. A040454
Euro 16,-



Elektro-Doppel-Fritteuse "SNACK II"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 4 Liter
Anschlusswert: 2 x 2,0 kW / 2 x 1 NAC 230 V
2 getrennte Steckdosen erforderlich
B 435 x T 400 x H 315 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 10,5 kg
EAN 4015613423944
Best.-Nr. A162.402E
Euro 209,-



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
H 400 mm x B 280 mm
Gewicht: 3,5 kg
EAN 4015613274096
Best.-Nr. A150.460V
Euro 139,-

✓ Dieser Behälter ist nur für den Transport sowie für die Entsorgung von Altfetten bestimmt.

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Elektro-Fritteuse "SNACK III"

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter
 Anschlusswert: 3,25 kW / 1 NAC 230 V
 B 265 x T 430 x H 340 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 7,1 kg
 EAN 4015613423951
Best.-Nr. A162.800E
Euro 152,-



Ersatzkorb

Gewicht: 0,5 kg
 EAN 4015613426396
Best.-Nr. A040456
Euro 21,-

Elektro-Doppel-Fritteuse "SNACK IV"

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter
 Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 B 550 x T 430 x H 340 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 12,5 kg
 EAN 4015613423968
Best.-Nr. A162.802E
Euro 284,-



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: 0,25 kg
 EAN 4016098100986
Best.-Nr. A101.999
Euro 139,-

Ersatzfilter

Gewicht: 0,1 kg
 EAN 4016098100979
Best.-Nr. A101.901
Euro 69,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Elektro Fritteuse "Snack XL"

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
B 210 x T 515 x H 320 mm
Gewicht: 7,1 kg
EAN 4015613525884
Best.-Nr. 165.510
Euro 339,-



Ersatzkorb

B 150 x T 320 x H 120 mm
Gewicht: 1,0 kg
EAN 4015613527000
Best.-Nr. 165.515
Euro 49,-

Elektro-Fritteuse "IMBISS I" mit Fettablasshahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
1 Becken, tiefgezogen, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter
Anschlusswert: 3,25 kW / 1 NAC 230 V
B 290 x T 550 x H 410 mm
mit Sicherheitsthermostat
Gewicht: 10 kg
EAN 4015613399591
Best.-Nr. A150.107
Euro 265,-



Ersatzkorb

Gewicht: 0,25 kg
EAN 4015613506791
Best.-Nr. 016210815
Euro 32,-

Elektro-Doppel-Fritteuse "IMBISS II" mit Fettablasshahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
2 Becken, tiefgezogen, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter
Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V
2 getrennte Steckdosen erforderlich
B 580 x T 550 x H 410 mm
mit Sicherheitsthermostat
Gewicht: 22 kg
EAN 4015613399607
Best.-Nr. A150.207
Euro 458,-



Elektro-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 / 3 NAC 400 V
 B 410 x T 500 x H 380 mm
 Gewicht: 12,7 kg
 EAN 4015613535104

Best.-Nr. 162.500
Euro 429,-



Elektro 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 / 3 NAC 400 V
 B 390 x T 450 x H 375 mm
 Gewicht: 11,2 kg
 EAN 4015613494098

Best.-Nr. 162.900
Euro 529,-



Ersatzkorb

B 300 x T 240 x H 120 mm
 Gewicht: 1,5 kg
 EAN 4015613495798

Best.-Nr. 162.905
Euro 49,-

Ersatzkorb

B 150 x T 240 x H 120 mm
 Gewicht: 1,0 kg
 EAN 4015613536859

Best.-Nr. 162.911
Euro 34,-

Für 1 Becken werden 2 Körbe benötigt

Elektro-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 / 3 NAC 400 V
 B 780 x T 450 x H 375 mm
 Gewicht: 22 kg
 EAN 4015613536798

Best.-Nr. 162.910
Euro 998,-





Ø 32 cm



Elektro-Multipfanne "MINI"*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 32 cm / innen 28,5 cm
 Gesamthöhe: ca. 15,5 cm
 Innenpfannenhöhe: 3,5 cm / ca. 2 Liter
 Leistungsaufnahme: 1,3 kW / 230 V
 Gewicht: 2,05 kg
 Inklusive Glasdeckel
 EAN 4015613419671
Best.-Nr. A150.117G
Euro 22,50

Ø 41 cm



Elektro-Multipfanne*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 41 cm / innen 38 cm
 Gesamthöhe: 16,5 cm
 Innenpfannenhöhe: 4 cm / ca. 4 Liter
 Leistungsaufnahme: 1,5 kW / 230 V
 Gewicht: 3,25 kg
 Inklusive Glasdeckel und
Pfannenwender
 EAN 4015613418629
Best.-Nr. A150.114G
Euro 32,-

EXTRA TIEF
 Innenhöhe 8 cm



Elektro-Multipfanne "40x30"*

Antihafbeschichtung
 B 490 x T 310 x H 195 mm
 Innenmaße: B 370 x T 285 mm
 Innenpfannenhöhe: 8 cm / ca. 7,5 Liter
 Leistungsaufnahme: 1,5 kW / 230 V
 Gewicht: 3,2 kg
 Inklusive Glasdeckel
 EAN 4015613505169
Best.-Nr. 150.340
Euro 39,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Elektro-Multipfanne "GRANDE"

Antihafbeschichtung
Durchmesser: außen 41 cm / innen 38 cm
Gesamthöhe: 20 cm
Innenpfannenhöhe: 8 cm / ca. 8 Liter
Leistungsaufnahme: 1,5 kW / 230 V
Gewicht: 3,65 kg
Inklusive Glasdeckel
EAN 4015613419688

Best.-Nr. A150.118G

Euro 39,-



Ø 41 cm
EXTRA TIEF
Innenhöhe ca. 8 cm

Elektro-Multipfanne*

Antihafbeschichtung
Durchmesser: außen 55 cm / innen 50,5 cm
Gesamthöhe: 21 cm
Innenpfannenhöhe: 5,5 cm / ca. 10 Liter
Leistungsaufnahme: 1,6 kW / 230 V
Gewicht: 4,75 kg
Inklusive Edelstahldeckel
mit Glasfenster
EAN 4015613363752

Best.-Nr. A150.155

Euro 75,-



Ø 55 cm

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



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-geschneitztes 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 Pfundsfleisch 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	Best.-Nr.	Euro	
26	0,48	A153.026	5,40	EAN 4015613408347
30	0,55	A153.030	6,30	EAN 4015613408354
34	0,79	A153.034	7,80	EAN 4015613408361
38	1,18	A153.038	9,70	EAN 4015613408378
43	1,47	A153.043	12,00	EAN 4015613408385
46	1,92	A153.046	14,20	EAN 4015613408392
55	3,27	A153.055	20,50	EAN 4015613408408
60	4,00	A153.060	24,70	EAN 4015613408415
65	5,03	A153.065	34,50	EAN 4015613408422
70	6,68	A153.070	49,50	EAN 4015613408439
80	11,40	A153.080	66,50	EAN 4015613408446
90	15,47	A153.090	90,00	EAN 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

EAN 4015613408491

Best.-Nr. A153.140

Euro 61,-



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

EAN 4015613408484

Best.-Nr. A153.160

Euro 133,-

Gas-Anschluss-Set, gewerblich

für Paella Gas-Brenner
verwendbar für Außenbereich

Gewicht: 1,5 kg

EAN 4015613419015

Best.-Nr. 825.152

Euro 67,50



Paella-Brenner Universal Dreibein für Paella Gas-Brenner A153.140 (Ø 40 cm), A153.160 (Ø 60 cm)

Material: verzinkter Stahl

Höhe: 63 cm

Gewicht: 2,2 kg

EAN 4015613408460

Best.-Nr. A153.141

Euro 31,-



Reiskocher für 1-4 Personen*

... ideal zum Zubereiten und Warmhalten von Reis in kleineren Mengen.
 Gehäuse Stahlblech, pulverbeschichtet weiß
 Deckel und Sockel Kunststoff
 Antihafbeschichteter Innentopf
 Inhalt: 0,8 Liter
 Anschlusswert: 400 W / 230 V
 Maße: Ø 230 mm, Höhe 245 mm
 Gewicht: 1,65 kg
 Inklusive Messbecher + Reislöffel
 EAN 4015613504032
Best.-Nr. 150.523
Euro 27,50



Reiskocher 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
 Maße: Ø 285 mm, Höhe 280 mm
 Gewicht: 2,6 kg
 Inklusive Messbecher + Reislöffel + Sieb
 EAN 4015613537023
Best.-Nr. 150.525
Euro 33,-



Reiskocher 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
 Maße: Ø 285 mm, Höhe 280 mm
 Gewicht: 2,6 kg
 Inklusive Messbecher + Reislöffel + Sieb
 EAN 4015613537016
Best.-Nr. 150.524
Euro 38,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Reiskocher für 25 - 40 Personen

Gehäuse aus Edelstahl, extra große Griffe
 Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig
 mit Rundum-Warmhaltefunktion
 Inhalt: 8 Liter
 Anschlusswert: 1,95 kW / 230 V
 Maße: Ø 384 mm, Höhe 375 mm
 Gewicht: 11 kg
 Inklusive Messbecher + Reislöffel + Rührlöffel
 EAN 4015613405698
Best.-Nr. A150.513
Euro 182,-



Reiswärmer mit Ringwärme

Gehäuse aus Edelstahl, extra große Griffe
 Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig
 Rundum-Warmhaltefunktion
 Volumen: 8,5 kg Reis - ungekocht
 Anschlusswert: 110 W / 230 V
 Maße: Ø 395 mm, Höhe 372 mm
 Gewicht: 7,9 kg
 Inklusive Reislöffel + Rührlöffel
 EAN 4015613396286
Best.-Nr. A150.512
Euro 169,-





Elektro-Kontaktgrills

- ✓ Robuste Geräte aus CNS
- ✓ Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung
- ✓ Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C
- ✓ Aufheizkontrollleuchte
- ✓ Kontrollleuchte EIN/AUS
- ✓ Fettauffangschale



Elektro-Kontaktgrill, Grillplatten gerillt

B 290 x T 370 x H 200 mm
 obere Grillplatte: B 214 x T 214 mm
 untere Grillplatte: B 220 x T 235 mm
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V
 Gewicht: 14 kg
 EAN 4015613385617
Best.-Nr. A150.670
Euro 229,-

Elektro-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.670, jedoch
Grillplatten glatt
 EAN 4015613391380
Best.-Nr. A150.669
Euro 229,-

Elektro-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.670, jedoch
Grillplatte oben gerillt, unten glatt
 EAN 4015613391656
Best.-Nr. A150.668
Euro 229,-



Elektro-Doppel-Kontaktgrill, Grillplatten gerillt

B 570 x T 370 x H 200 mm
 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
 Gewicht: 26 kg
 EAN 4015613385624
Best.-Nr. A150.671
Euro 419,-

Elektro-Doppel-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.671, jedoch
Grillplatten glatt
 EAN 4015613391397
Best.-Nr. A150.672
Euro 419,-

Elektro-Doppel-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.671, jedoch
Grillplatten oben gerillt, unten glatt
 EAN 4015613391403
Best.-Nr. A150.673
Euro 419,-



Ideal für die Snackzubereitung.
Zum Erwärmen von Fladenbrot, Pitabrot etc. bis zum Grillen
sind die Kontaktgrills vielseitig einsetzbar.

Elektro-Kontaktgrill "Panini"
große Grillfläche, Grillplatten gerillt
B 410 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V
Gewicht: 19 kg
EAN 4015613415000
Best.-Nr. A150.674
Euro 269,-



Elektro-Kontaktgrill "Panini"
große Grillfläche
Grillplatte oben gerillt, unten glatt
B 410 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V
Gewicht: 19 kg
EAN 4015613486833
Best.-Nr. A150.676
Euro 269,-





Elektro Griddle-Tischgerät

Gerät aus Chromnickelstahl 18/10
Griddleplatte glatt aus Stahl
B 320 x T 480 mm
Thermostat für konstante
Betriebstemperatur zwischen
50 °C und 270 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
thermostatisch geregelte Ausschaltung
Anschlusswert: 3 kW / 230 V
B 330 x T 540 x H 285 mm
Gewicht: 21 kg
EAN 4015613370545
Best.-Nr. A370.031
Euro 389,-

Gas Griddle-Tischgerät

Gerät aus Chromnickelstahl 18/10
Griddleplatte glatt aus Stahl
B 320 x T 480 mm
Anschlusswert: Gas 4 kW
B 330 x T 600 x H 285 mm
Gewicht: 24 kg
Eingestellt auf Erdgas H,
Propangasdüsen sind beigelegt
EAN 4015613390932
Best.-Nr. A370.0331
Euro 435,-



Elektro Griddle-Tischgerät

Gerät aus Chromnickelstahl 18/10
Griddleplatte glatt aus Stahl
B 650 x T 480 mm
Thermostat für konstante
Betriebstemperatur zwischen
50 °C und 270 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
thermostatisch geregelte Ausschaltung
Anschlusswert: 6 kW / 400 V
B 660 x T 540 x H 285 mm
Gewicht: 43 kg
EAN 4015613370552
Best.-Nr. A370.032
Euro 579,-

Gas Griddle-Tischgerät

Gerät aus Chromnickelstahl 18/10
Griddleplatte glatt aus Stahl
B 650 x T 480 mm
Anschlusswert: Gas 8 kW
B 660 x T 590 x H 285 mm
Gewicht: 45 kg
Eingestellt auf Erdgas H,
Propangasdüsen sind beigelegt
EAN 4015613390949
Best.-Nr. A370.0341
Euro 715,-



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 Fettaufschale 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
B 630 x T 360 x H 68 mm
Inklusive Ceran-Schaber
Gewicht: 4,1 kg
EAN 4015613534817
Best.-Nr. 104.905
Euro 165,-



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
Fettaufschale für eine einfache Reinigung
Temperatureinstellung: regelbar über 5 Leistungsstufen
Temperaturbereich: 50 °C bis max. 300 °C
Elektronischer Überhitzungsschutz
Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V
B 420 x T 605 x H 175 mm
Gewicht: 10,4 kg
EAN 4015613545042
Best.-Nr. 370.030
Euro 695,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



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.*

IHRE VORTEILE IN KURZFORM

- 1 **SOFORT HEISS** noch schneller und sauberer als Gas - keine Aufwärmzeit
- 2 **ENERGIEERSPARNIS** bis zu 80 Prozent
- 3 **GERINGERE VERBRENNUNGSGEFAHR**, da das Kochfeld weniger heiß und schneller wieder kalt wird
- 4 **LEICHTE REINIGUNG** - kein Einbrennen mehr von z. B. Milch oder Zucker
- 5 **MEHR SICHERHEIT** - durch Topferkennung

* Die Werte sind Circa-Angaben und sind von Topf-/Pfanneneigenschaften sowie Umgebungstemperatur abhängig.



Hitze da, wo man sie braucht, und auch nur dann, wenn man sie braucht. Induktion ist Kochen mit Präzision und Komfort. Keine Vorheizphasen, keine Restwärme. Das sorgt für ein angenehmes Raumklima in der Küche. Die Vorteile sind unstrittig: kürzeste Ankochzeit, mehr Sicherheit (da sich nur das Kochgeschirr erhitzt) und weniger Putzaufwand (da auf der Kochstelle nichts anbrennt). Die „kalte Hitze“ spart Zeit und Energie. Mit einem sehr hohen Wirkungsgrad die schnellste und effizienteste Art zu kochen.



Induktionskocher IK 20*

Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff
Timer, Digitalanzeige
10 Leistungsstufen (1100 - 2000 W)
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C - 240 °C
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V
elektronischer Überhitzungsschutz
B 285 x T 340 x H 64 mm
Gewicht: 2,5 kg
EAN 4015613504834

Best.-Nr. 105.820
Euro 60,-



Induktionskocher-Set, bestehend aus Induktionskocher IK 20* + Wok-Set

... bestehend aus Wok-Topf, Glasdeckel, Abtropfgitter, Pfannenwender und Servierstäbchen.
geeignet für Induktion, Gas und Elektro
Außen: Edelstahl, poliert
Innen: antihafbeschichtet
Deckel mit Dampfaustrittsöffnung
spülmaschinene geeignet
Inhalt: 4 Liter, Ø 32 cm
Gewicht: 4,5 kg
EAN 4015613510545

Best.-Nr. 105.968
Euro 96,-



1 x 2000 W
1 x 1500 W

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 - 240 °C, mit 20 °C Intervallen
Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V
elektronischer Überhitzungsschutz
B 610 x T 370 x H 60 mm
Gewicht: 5,9 kg
EAN 4015613504988

Best.-Nr. 105.8365
Euro 169,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionskocher IK 30TC*

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
 Timer
 10 Leistungsstufen (400 - 3000 W)
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C - 240 °C
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V
 elektronischer Überhitzungsschutz
 B 300 x T 415 x H 100 mm
 Gewicht: 5 kg
 EAN 4015613529080

Best.-Nr. 105.932

Euro 183,-



Induktionskocher IK 30TCS*

Ausführung wie Modell IK 30TC, jedoch
Kochfläche Schott Ceran

EAN 4015613529097

Best.-Nr. 105.932S

Euro 219,-

Induktionskocher IK 35*

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
 Timer, Digitalanzeige
 10 Leistungsstufen (500 - 3500 W)
 10-stufige Temperatureinstellung (60 °C - 240 °C)
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V
 elektronischer Überhitzungsschutz
 B 343 x T 443 x H 125 mm
 Gewicht: 6,7 kg
 EAN 4015613435527

Best.-Nr. 105.835

Euro 198,-



Induktionskocher IK 35S*

Ausführung wie Modell IK 35, jedoch
Kochfläche Schott Ceran

EAN 4015613454269

Best.-Nr. 105.835S

Euro 234,-

Induktionskocher IK 35SK*

Schnell und einfach zu bedienen
- Temperatureinstellung über Knebelbedienung

Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl
 Digitale Temperaturanzeige auf dem Ceranfeld
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 - 240 °C
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V
 elektronischer Überhitzungsschutz
 B 340 x T 445 x H 125 mm
 Gewicht: 7,2 kg
 EAN 4015613520643

Best.-Nr. 105.837

Euro 219,-



*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.

B 920 x T 600 x H 940 mm

Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
Bausatz (flache Transportverpackung), einfache Montage

bestehend aus:

Servier-/Transportwagen

Chromnickelstahl

2 Borde: ca. B 830 x T 510 mm

1 Bord als Ablage nutzbar: Tragfähigkeit: 50 kg, Nutzhöhe: 535 mm

4 Lenkrollen mit 2 Feststellern

4 Radpuffer, Kunststoff

Bausatz, einfache Montage

Induktionskocher

auch separat als Auf Tischgerät 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 - 240 °C, mit 20 °C Intervallen

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Elektronischer Überhitzungsschutz

B 600 x T 337 x H 70 mm

Gewicht: 15 kg

EAN 4015613544519

Best.-Nr. 105.839

Euro 429,-



Induktions-Servierwagen IKTS 35

flexibel einsetzbar als zusätzliche Kochstelle im Innenbereich.

- ✓ Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
- ✓ Induktionskocher auch separat als Auf Tischgerät nutzbar



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 / 3 NAC 400 V (Lieferung ohne Stecker)

elektronischer Überhitzungsschutz

B 405 x T 700 x H 138 mm

Gewicht: 15 kg

EAN 4015613548647

Best.-Nr. 105.838

Euro 989,-



Induktionstischherde mit einer Kochstelle

B 340 x T 420 x H 100 mm
Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
Gewicht: 7,5 kg

mit 2,5 kW / 230 V

1 Spule Ø 230 mm
EAN 4015613370156
| **Best.-Nr. A105.942**
| **Euro 1.198,-**

mit 3,5 kW / 230 V

1 Spule Ø 230 mm
EAN 4015613432564
| **Best.-Nr. A105.954**
| **Euro 1.398,-**

mit 5 kW / 400 V

1 Spule Ø 230 mm
B 340 x T 420 x H 120 mm
Gewicht: 9,7 kg
EAN 4015613529332
| **Best.-Nr. 105.975**
| **Euro 2.198,-**

Wokaufsatz

Material: Edelstahl
Ø 300 mm, B 340 x T 340 x H 60 mm
Gewicht: 1,4 kg
EAN 4015613370170
| **Best.-Nr. A105.947**
| **Euro 198,-**



Induktionstischherde mit einer Kochstelle

B 400 x T 455 x H 120 mm
Ceranfläche: B 350 x T 350 mm

mit 3 kW / 230 V

1 Spule Ø 230 mm
Gewicht: 10,0 kg
EAN 4015613370187
| **Best.-Nr. A105.946**
| **Euro 1.759,-**

mit 3,5 kW / 230 V

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 13,0 kg
EAN 4015613370194
| **Best.-Nr. A105.948**
| **Euro 2.349,-**

mit 5 kW / 400 V

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 14,0 kg
EAN 4015613370200
| **Best.-Nr. A105.949**
| **Euro 2.549,-**

Wokaufsatz

Material: Edelstahl
Ø 300 mm, B 400 x T 400 x H 60 mm
Gewicht: 1,4 kg
EAN 4015613371306
| **Best.-Nr. A105.959**
| **Euro 198,-**





Induktionstischwok IW 35*

Gehäuse Edelstahl
 Kochmulde Glas, Ø 260 mm
 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
 Timer
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 - 240 °C
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V
 elektronischer Überhitzungsschutz
 B 340 x T 440 x H 125 mm
 Gewicht: 6,9 kg
 EAN 4015613537825
Best.-Nr. 105.983
Euro 289,-



Wokpfanne passend zum Induktionstischwok IW 35

Edelstahl
 Kaltgriffe - Stiel und Gegengriff
 Inhalt: 6 Liter
 Maße: Ø 360 mm, Höhe 110 mm
 (Höhe inklusive Deckel 215 mm)
 Gewicht: 2,85 kg
 Inklusive Edelstahldeckel
 EAN 4015613525075
Best.-Nr. 105.981
Euro 99,-



Induktionstischwok-Set IW 35

bestehend aus:

Induktionstischwok IW 35*
+ Wokpfanne
 Gewicht: 9,75 kg
 EAN 4015613527208
Best.-Nr. 105.982
Euro 375,-



Wok-Set, für Induktion

... auch geeignet für Gas und Elektro
 mit flachem Boden
 Außen: Edelstahl, poliert
 Innen: antihaftbeschichtet
 Glasdeckel mit Dampfaustrittsöffnung
 Inhalt: 4 Liter, Ø 32 cm
 Gewicht: 2,0 kg
 Inklusive Abtropfgitter, Pfannenwender
 und Servierstäbchen
 EAN 4015613461618
Best.-Nr. 105.966
Euro 39,-



Wokpfanne CNS 18/10

mit flachem Boden
 Inhalt: 4 Liter, Ø 390 mm
 Gewicht: 1,85 kg
 EAN 4015613397351
Best.-Nr. A105.963
Euro 225,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



✓ Leistungsstarke Produktionsgeräte

Induktionstischwok

Ceran Cuvette: Ø 300 mm
Anschlusswert: 3 kW / 230 V
B 330 x T 380 x H 180 mm
Gewicht: 8,5 kg
EAN 4015613468235
| **Best.-Nr. 105.840**
| **Euro 1.698,-**



Induktionstischwok

B 400 x T 455 x H 180 mm
Ceran Cuvette: Ø 300 mm

mit 3 kW / 230 V

Gewicht: 12,5 kg
EAN 4015613370279
| **Best.-Nr. A105.935**
| **Euro 2.049,-**

mit 3,5 kW / 230 V

Gewicht: 14,5 kg
EAN 4015613370286
| **Best.-Nr. A105.936**
| **Euro 2.598,-**



Induktionstischwok

B 400 x T 455 x H 180 mm
Ceran Cuvette: Ø 300 mm

mit 5 kW / 400 V

Gewicht: 14,5 kg
EAN 4015613370293
| **Best.-Nr. A105.937**
| **Euro 3.198,-**

mit 7 kW / 400 V

Gewicht: 16,0 kg
EAN 4015613431178
| **Best.-Nr. A105.939**
| **Euro 3.449,-**



Stahl-Wokpfanne, Ø 360 mm

Gewicht: 1,5 kg
EAN 4015613371313
| **Best.-Nr. A105.960**
| **Euro 118,-**



Wokpfanne CNS 18/10, Ø 380 mm

Gewicht: 1,8 kg
EAN 4015613371320
| **Best.-Nr. A105.961**
| **Euro 225,-**



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
 1 Spule Ø 210 mm
 Anschlusswert: 2,3 kW / 1 NAC 230 V
 B 340 x T 420 x H 100 mm
 Gewicht: 7,5 kg
 EAN 4015613390352

Best.-Nr. 104.904
Euro 575,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Ceranfläche: B 350 x T 350 mm
 1 Spule Ø 230 mm
 Anschlusswert: 3,0 kW / 1 NAC 230 V
 B 400 x T 455 x H 120 mm
 Gewicht: 8,0 kg
 EAN 4015613432540

Best.-Nr. 104.906
Euro 779,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Ceranfläche: B 650 x T 350 mm
 2 Spulen Ø 230 mm à 3,0 kW
 Gesamtanschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V
 B 700 x T 455 x H 120 mm
 Gewicht: 17,0 kg
 EAN 4015613432557

Best.-Nr. 104.907
Euro 1.595,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Ceranfläche: B 350 x T 560 mm
 2 Spulen Ø 230 mm à 3,0 kW
 Gesamtanschlusswert: 6 kW / 3 NAC 400 V
 B 400 x T 655 x H 120 mm
 Gewicht: 20 kg
 EAN 4015613431161

Best.-Nr. 104.913
Euro 1.595,-



Elektro Doppelkochplatte*

Heizplatten stufenlos regelbar, mit Überhitzungsschutz
Chromnickelstahl

Ein/Aus-Schalter
stufenlose Temperaturregelung
1 Platte Ø 155 mm, 1,0 kW
1 Platte Ø 190 mm, 1,5 kW
Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V
B 535 x T 225 x H 90 mm
Gewicht: 4 kg

EAN 4015613504117

Best.-Nr. 150.310

Euro 43,-



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10

Anschlusswert: 2 kW / 1 NAC 220-240 V

1 Platte Ø 220 mm, 2,0 kW

B 350 x T 350 x H 150 mm

Gewicht: 7 kg

EAN 4015613125954

Best.-Nr. 105.321

Euro 475,-



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10

Anschlusswert: 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 Platte Ø 220 mm, 2,6 kW

1 Platte Ø 180 mm, 2,0 kW

B 350 x T 600 x H 150 mm

Gewicht: 12 kg

EAN 4015613125978

Best.-Nr. 105.323

Euro 569,-



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10

Anschlusswert: 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 Platte Ø 220 mm, 2,6 kW

1 Platte Ø 180 mm, 2,0 kW

B 600 x T 350 x H 150 mm

Gewicht: 12 kg

EAN 4015613125961

Best.-Nr. 105.322

Euro 569,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Reisekocher*

Edelstahl, Untergestell Kunststoff
 Topf Edelstahl: Ø 170 mm, H 77 mm
 Inhalt: 1 Liter
 Kochplatte Ø 118 mm
 Temperaturregler, Kontrolllampe
 Anschlusswert: 600 W / 230 V/110 V
 Maße: Ø 150 mm, H 70 mm
 Gewicht: 1,25 kg
 Inklusive Kunststofftasche

EAN 4015613457628
Best.-Nr. 500.465
Euro 35,-



Transportabler Gaskocher*

Farbe: schwarz
 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
 EAN 4015613336015

1 Stück pro Sendung
Best.-Nr. A150.421
pro Stück Euro 19,80

6 Stück pro Sendung
Best.-Nr. A150.421
pro Stück Euro 18,50

4er Pack Gaskartuschen
 Kartuschen-Inhalt: je 227 g Butan

1 Karton á 7 Sets 4er Pack
 EAN 4015613447438
Best.-Nr. A150.4237
Euro 64,75



Gaskochstelle

für Propangas mit Zündsicherung
 Gestell aus Stahl, Brenner aus Gusseisen
 Brenner: 7,5 kW
 B 550 x T 400 x H 175 mm
 Gewicht: 7,2 kg
 EAN 4015613467764

Best.-Nr. 105.4503
Euro 149,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Gas-Tischkocher

für Propangas mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
Brenner: 6,5 kW
B 350 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 10,3 kg
EAN 4015613467795
Best.-Nr. 105.9503
Euro 679,-



2-Flammen Gas-Tischkocher

für Propangas mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
2 Brenner: 2 x 4,5 kW
Anschlusswert: 9 kW
B 350 x T 660 x H 170 mm
Gewicht: 20,2 kg
EAN 4015613467818
Best.-Nr. 105.7503
Euro 1.019,-



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
B 660 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 20,2 kg
EAN 4015613467801
Best.-Nr. 105.8503
Euro 1.049,-



Wokaufsatz für Gas-Tischkocher

Edelstahl 18/10
Maße: Ø 250 mm, Höhe 62 mm
Gewicht: 1,5 kg
EAN 4015613467825
Best.-Nr. 105.999
Euro 59,-



Bartscher Induktionsbratpfannen aus Aluguss mit Antihafbeschichtung stehen für gute Brateigenschaften dank optimaler Temperaturverteilung am Boden. Hervorragend geeignet für Eierspeisen, Fisch usw., denn die Antihafbeschichtung verhindert das Anhängen von Gargut am Pfannenboden.



Induktionsbratpfannen

Material: Aluguss - antihafbeschichtet

Ø 24 cm, Höhe ca. 4,0 cm

Gewicht: 0,92 kg

EAN 4015613363684

Best.-Nr. A150.824

Euro 34,-

Ø 28 cm, Höhe ca. 4,8 cm

Gewicht: 1,15 kg

EAN 4015613363691

Best.-Nr. A150.828

Euro 39,-

Ø 30 cm, Höhe ca. 5,2 cm

Gewicht: 1,26 kg

EAN 4015613363707

Best.-Nr. A150.830

Euro 42,-

Induktionsbratpfannen

Material: Aluguss - antihafbeschichtet, Edelstahl-Griff

Ø 24 cm, Höhe ca. 4,0 cm

Gewicht: 0,98 kg

EAN 4015613432229

Best.-Nr. A150.924

Euro 37,-

Ø 28 cm, Höhe ca. 4,8 cm

Gewicht: 1,20 kg

EAN 4015613432236

Best.-Nr. A150.928

Euro 42,-

Ø 30 cm, Höhe ca. 5,2 cm

Gewicht: 1,30 kg

EAN 4015613432243

Best.-Nr. A150.930

Euro 45,-

Gastronormpfanne 2/3, mit Griff für Induktion

Material: Aluguss - antihafbeschichtet, Edelstahl-Griff

Inhalt: 5 Liter

B 355 x T 325 x H 100 mm (mit Griff)

Gewicht: 2,85 kg

EAN 4015613505343

Best.-Nr. 699.230

Euro 219,-

Gastronormpfanne 1/1, mit Griff für Induktion

Material: Aluguss - antihafbeschichtet, Edelstahl-Griff

Inhalt: 7,5 Liter

B 530 x T 325 x H 100 mm (mit Griff)

Gewicht: 3,8 kg

EAN 4015613505336

Best.-Nr. 699.110

Euro 238,-

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

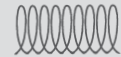
EAN 4015613417158

Best.-Nr. A130.442

Euro 109,-



✓ 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

EAN 4015613403977

Best.-Nr. A130.441

Euro 172,-





Wasserbad / Bain Marie mit Wasserablaufhahn

Chromnickelstahl
 Größe GN 1/1, 150 mm tief
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V
 B 340 x T 590 x H 240 mm
 Gewicht: 7,5 kg
 EAN 4015613468969
Best.-Nr. 200.240
Euro 142,-



Wasserbad / Bain Marie mit Wasserablaufhahn

Chromnickelstahl
 Größe GN 1/1, 200 mm tief
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V
 B 355 x T 550 x H 295 mm
 Gewicht: 9,5 kg
 EAN 4015613379678
Best.-Nr. 200.207
Euro 172,-



Wasserbad / Bain Marie

Chromnickelstahl
 Größe GN 1/1, 150 mm tief
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V
 B 338 x T 540 x H 248 mm
 Gewicht: 8 kg
 EAN 4015613423647
Best.-Nr. 200.230
Euro 121,-



Wasserbad / Bain Marie mit GN-Behältern 2 x 1/2 GN, 150 mm

Chromnickelstahl
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V
 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
 EAN 4015613423654
Best.-Nr. 200.232
Euro 149,-



Wasserbad / Bain Marie, wie vor jedoch mit GN-Behälter 3 x 1/3 GN

und Deckel mit Löffelaussparung
 Gewicht: 10,6 kg
 EAN 4015613423678
Best.-Nr. 200.233
Euro 161,-



Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
1 Einsatztopf à 3,5 Liter
Temperaturbereich: 0 - 95 °C
Anschlusswert: 0,15 kW / 230 V
B 210 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 3,5 kg
EAN 4015613520612
Best.-Nr. 605.035
Euro 239,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
1 Einsatztopf à 6,5 Liter
Temperaturbereich: 0 - 95 °C
Anschlusswert: 0,20 kW / 230 V
B 255 x T 280 x H 320 mm
Gewicht: 4,5 kg
EAN 4015613520629
Best.-Nr. 605.065
Euro 249,-



Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
2 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 - 95 °C
Anschlusswert: 0,30 kW / 230 V
B 415 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 6,5 kg
EAN 4015613520650
Best.-Nr. 606.035
Euro 345,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
2 Einsatztöpfe à 6,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 - 95 °C
Anschlusswert: 0,40 kW / 230 V
B 505 x T 280 x H 320 mm
Gewicht: 7,9 kg
EAN 4015613520636
Best.-Nr. 606.065
Euro 385,-



Einsatztopf 3,5 Liter

EAN 4015613520698
Best.-Nr. 609.035
Euro 30,-

Deckel

EAN 4015613520711
Best.-Nr. 609.135
Euro 8,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
3 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 - 95 °C
Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V
B 610 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 8,8 kg
EAN 4015613520667
Best.-Nr. 607.035
Euro 459,-



Einsatztopf 6,5 Liter

EAN 4015613520704
Best.-Nr. 609.065
Euro 34,-

Deckel

EAN 4015613520728
Best.-Nr. 609.165
Euro 10,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
4 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 - 95 °C
Anschlusswert: 0,60 kW / 230 V
B 415 x T 415 x H 320 mm
Gewicht: 10,7 kg
EAN 4015613520674
Best.-Nr. 608.035
Euro 529,-





Speisenausgabewagen GN 2 x 1/1, 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 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

B 650 x T 820 x H 855 mm

Gewicht: 32 kg

EAN 4015613505299

Best.-Nr. 200.251

Euro 1.119,-

✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Speisenausgabewagen GN 3 x 1/1, 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 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

B 650 x T 1200 x H 855 mm

Gewicht: 43 kg

EAN 4015613505305

Best.-Nr. 200.252

Euro 1.269,-



Speisenausgabewagen GN 2 x 1/1, 200 mm tief fahrbar, trockenbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig

Thermostat stufenlos regelbar von 0 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

B 650 x T 820 x H 855 mm

Gewicht: 32 kg

EAN 4015613505312

Best.-Nr. 200.254

Euro 955,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Speisenausgabewagen GN 3 x 1/1, 200 mm tief fahrbar, trockenbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig

Thermostat stufenlos regelbar, von 0 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

B 650 x T 1200 x H 855 mm

Gewicht: 41 kg

EAN 4015613505329

Best.-Nr. 200.255

Euro 1.089,-





Warmhaltevitrienen

besonders geeignet für Teigwaren

- ✓ 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

Warmhaltevitrine, 1 Ebene

B 500 x T 400 x H 280 mm

Gewicht: 11 kg

EAN 4015613443492

Best.-Nr. A203.093

Euro 298,-

Warmhaltevitrine, 2 Ebenen

B 500 x T 400 x H 415 mm

Gewicht: 13,9 kg

EAN 4015613443485

Best.-Nr. A203.094

Euro 389,-



Heiße Theken-Aufsatzvitrine GN 1/1

CNS 18/10

Rundum-Verglasung aus Plexiglas

mit Hygrometer- und Thermometer-Anzeige

Ober- und Unterhitze

Ein/Aus Leuchtschalter

Inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung

Anschlusswert: 0,84 kW / 230 V

B 600 x T 400 x H 390 mm

Gewicht: 15,5 kg

EAN 4015613423852

Best.-Nr. A203.095

Euro 1.439,-



✓ Lieferung ohne FüÙe

Infrarot-Wärmebrücken 1 NAC 230 V

Universalfuß

Höhe 370 mm

Gewicht: 0,8 kg

EAN 4015613452258

Best.-Nr. 114.000

1 Paar Euro 69,-

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Best.-Nr.	Euro	EAN
760 mm	0,65 kW	4 kg	114.001	189,-	4015613451749
920 mm	0,80 kW	5 kg	114.002	209,-	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	5 kg	114.003	229,-	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	5 kg	114.005	249,-	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	6 kg	114.004	259,-	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	7 kg	114.006	309,-	4015613466545



Infrarot Wärmebrücke GN 1/1 mit 2 Wärmelampen

Aluminium
Belüftete Aluminiumreflektoren
Ein-/Ausschalter
Kabellänge: 1,5 m
Maximale Temperatur: 70 °C
Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V
B 510 x T 345 x H 550-700 mm, höhenverstellbar
Inklusive 1 GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief, Edelstahl
Gewicht: 2,6 kg
EAN 4015613532172

Best.-Nr. 114.261

Euro 105,-



Infrarot Wärmebrücke GN 1/1

CNS, B 330 x T 560 x H 500 mm
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V
Inklusive GN-Behälter und Lochblech
Gewicht: 8,0 kg
EAN 4015613432526

Best.-Nr. A114.001

Euro 229,-

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 - 85 °C
Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V
B 738 x T 560 x H 560 mm
Gewicht: 13,7 kg
EAN 4015613524511

Best.-Nr. 114.260

Euro 419,-



Tranchierplatte mit 2 Wärmelampen

CNS 18/10
Anschlusswert: 0,95 kW, 230 V
B 850 x T 650 x H 800 mm
Gewicht: 19 kg
EAN 4015613389684

Best.-Nr. A114.245

Euro 729,-

Tranchierplatte mit 3 Wärmelampen

CNS 18/10
Anschlusswert: 1,35 kW, 230 V
B 1270 x T 650 x H 800 mm
Gewicht: 28 kg
EAN 4015613389691

Best.-Nr. A114.250

Euro 869,-





Rechaud 5

Material: Aluminium eloxiert, mokka braun
mit 5 Warmhalteplatten aus Aluminium
Plattenmaß: 280 x 165 mm
Anschlusswert: 750 W / 230 V
B 380 x T 250 x H 320 mm
Gewicht: 15,4 kg
EAN 4015613509808

Best-Nr. 120.801
Euro 489,-

Rechaud 8

Material: Aluminium
mit 8 Warmhalteplatten aus Aluminium
Plattenmaß: 280 x 165 mm
Anschlusswert: 1250 W / 230 V
B 380 x T 250 x H 447 mm
Gewicht: 22,7 kg
EAN 4015613509815

Best-Nr. 120.802
Euro 695,-

Ersatzplatte

Gewicht: 1,93 kg
EAN 4015613510804
Best-Nr. 120.800
Euro 65,-

Elektro-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
B 660 x T 230 x H 60 mm
abnehmbarer Kabelsatz
Gewicht: 5 kg
EAN 4015613410616

Best-Nr. A114.355
Euro 49,-

Elektro-Warmhalteplatte für GN 1/1

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
Ein/Aus-Schalter
Oberflächentemperatur max. 95 °C
stufenlose Temperaturregelung 30 - 95 °C
Kontrolllampe
Anschlusswert 150 W / 230 V
B 570 x T 305 x H 40 mm
Gewicht: 3,45 kg
EAN 4015613416755

Best-Nr. 114.356
Euro 108,-

Elektro-Warmhalteplatte für GN 2/1

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
Ein/Aus-Schalter
Oberflächentemperatur max. 95 °C
stufenlose Temperaturregelung 30 - 95 °C
Kontrolllampe
Anschlusswert: 300 W / 230 V
B 666 x T 550 x H 40 mm
Gewicht: 6,1 kg
EAN 4015613416762

Best-Nr. 114.357
Euro 158,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Warmhalteplatte

Edelstahl
regulierbarer Thermostat bis 95 °C
Temperaturbereich: 35 - 95 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V
B 500 x T 375 x H 64 mm
Gewicht: 4 kg
EAN 4015613504957
Best.-Nr. 114.360
Euro 119,-

Warmhalteplatte

Edelstahl
regulierbarer Thermostat bis 95 °C
Temperaturbereich: 35 - 95 °C
Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V
B 900 x T 450 x H 64 mm
Gewicht: 9,3 kg
EAN 4015613504964
Best.-Nr. 114.361
Euro 159,-



Warmhalteplatte

Edelstahl
regulierbarer Thermostat bis 95 °C
Temperaturbereich: 35 - 95 °C
Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V
B 1000 x T 500 x H 64 mm
Gewicht: 10,9 kg
EAN 4015613504971
Best.-Nr. 114.362
Euro 209,-



Kombiplatte „COOL + HOT“ 1/1 GN
Ein Gerät - zwei Funktionen
Die perfekte Präsentation kalter oder warmer Speisen für Catering, Bankett, Buffet oder Kantinen.
Multifunktional einsetzbar für ein konstantes und gradgenaues Temperieren. Das Gerät ermöglicht das Kühlen von empfindlichen kalten Speisen, wie Fisch oder auch HACCP-konformes Warmhalten (über 65 °C).



Kombiplatte „COOL + HOT“ 1/1 GN

Gehäuse: CNS 18/10
Robuste Aluminium-Oberfläche: B 330 x T 530 mm
Dreischichtiger Aluminiumkern mit Spezialversiegelung
Integrierter Kühlkanal zum Kühlen, Flächenheizung zum Warmhalten
Digitalanzeige
Temperaturbereich: - 5 °C bis +140 °C, stufenlos regelbar
gleichmäßig konstante Temperatur über elektronisches Thermostat
Kühlmittel R600a
Anschlusswert: 0,7 kW / 230 V 50 Hz
B 340 x T 546 x H 188 mm
Gewicht: 18,2 kg
EAN 4015613536101
Best.-Nr. 107.000
Euro 3.598,-



Kombi-Einbauplatte

„COOL + HOT“ 1/1 GN
Ausführung wie Modell 107.000, jedoch
Separates Bedienfeld mit
Digitalanzeige: B 120 x T 55 x H 41 mm,
Kabellänge: 1,0 m
B 330 x T 530 x H 180 mm
Gewicht: 14,2 kg
EAN 4015613554723
Best.-Nr. 107.050
Euro 3.498,-

✓ Kombiplatte + Kombi-Einbauplatte
„COOL + HOT“ 2/1 GN, 3/1 GN
auf Anfrage lieferbar



Tellerspender, elektrisch beheizt

Edelstahl
 Temperatur: +30 °C - +110 °C
 Fassungsvermögen: ca. 2x 50 Teller, max. Ø 300 mm
 4 Lenkrollen Kunststoff, Ø 100 mm (2 mit Feststellern)
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V
 B 430 x T 800 x H 1025 mm
 Inklusive 2 Kunststoff-Deckel
 Gewicht: 43,6 kg
 EAN 4015613437774
Best.-Nr. 103.065
Euro 1.229,-



Wärmeschrank

Edelstahl, 1-türig
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 25-30 Teller, 320 mm Ø
 Thermostat 0 - 85 °C
 Anschlusswert: 0,4 kW / 1 NAC 230 V
 B 450 x T 405 x H 545 mm
 Gewicht: 24 kg
 EAN 4015613405704
Best.-Nr. 103.064
Euro 289,-

Wärmeschrank

Edelstahl, 1-türig
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 55-60 Teller, 320 mm Ø
 Thermostat 0 - 85 °C
 Anschlusswert: 0,75 kW / 1 NAC 230 V
 B 450 x T 510 x H 855 mm
 Gewicht: 33 kg
 EAN 4015613398594
Best.-Nr. 103.063
Euro 345,-



Wärmeschrank

Edelstahl, 2-türig,
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 110-120 Teller, 320 mm Ø
 Thermostat 0 - 85 °C
 Anschlusswert: 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 B 750 x T 510 x H 855 mm
 Gewicht: 49 kg
 EAN 4015613398600
Best.-Nr. 103.122
Euro 598,-



Tellerwärmer für 12 Teller*

Der Tellerwärmer erwärmt 12 Teller auf ca. 65 °C.
 Gehäuse aus verchromtem Stahl
 Anschlusswert: 300 W / 230 V
 B 310 x T 260 x H 105 mm
 Gewicht: 3,0 kg
 EAN 4015613403779
Best.-Nr. A120.812
Euro 46,-



Tellerwärmer für ca. 30-40 Teller

Tischgerät, zum Aufstellen auf einem Arbeitstisch oder direkt beim Buffet.
 Edelstahl, mit festem Zwischenboden
 1 Drehglastür, platzsparend nach innen laufend
 Fassungsvermögen: ca. 30 - 40 Teller, Ø 320 mm
 Temperatur thermostatisch regelbar von 30 - 80 °C
 Anschlusswert: 600 W / 230 V
 Maße: innen Ø 330 mm, H 440 mm
 außen Ø 460 mm, H 575 mm
 Gewicht: 21,6 kg
 EAN 4015613475592
Best.-Nr. 103.069
Euro 549,-



Tassenwärmer für 48 Tassen

mit drehbarem Sockel für einfaches Entnehmen und Nachfüllen für Tassen bis max. Ø 90 mm
 Tassentemperatur ca. 30 - 45 °C
 Anschlusswert: 200 W / 230 V
 Maße: Ø 350 mm, Höhe 405 mm
 4 Behälter für Teelöffel, abnehmbar - für eine einfache Reinigung
 Gewicht: 7 kg
 EAN 4015613469218
Best.-Nr. 103.067
Euro 329,-



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
 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
 EAN 4015613475585
Best.-Nr. 103.068
Euro 369,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Elektrisches 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
 Ø 290 mm, Höhe 420 mm
 Gewicht: 4,8 kg
 EAN 4015613432601
Best.-Nr. A120.407
Euro 198,-



Elektrisches 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
 B 280 x T 280 x H 355 mm
 Gewicht: 5,2 kg
 EAN 4015613432595
Best.-Nr. A120.406
Euro 229,-



Elektrisches 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
 B 260 x T 295 x H 360 mm
 Gewicht: 6,7 kg
 EAN 4015613370521
Best.-Nr. A120.401
Euro 295,-



Elektrisches 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
 B 500 x T 285 x H 390 mm
 Gewicht: 8,7 kg
 EAN 4015613443065

Best.-Nr. A120.408

Euro 298,-



Würstchenwärmer

Edelstahl
 aufklappbarer Deckel
 Kontrollleuchte
 thermostatische Regelung 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V
 B 270 x T 360 x H 240 mm
 Gewicht: 6,3 kg
 EAN 4015613437248

Best.-Nr. A120.455

Euro 139,-



Auch als Mini Bain-Marie mit 1x 1/2 oder 2x 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
 B 535 x T 395 x H 240 mm
 Gewicht: 12 kg
 EAN 4015613437255

Best.-Nr. A120.456

Euro 275,-





Pumpaufsatz für Soßen
passend für Suppentöpfe 100.067, 100.054, 100.061 und 100.058
Ideal zum Pumpen von Soßen.

Pumpaufsatz für Soßen

CNS 18/10
Material der Pumpe: CNS 18/10
Deckel: Außendurchmesser 248 mm,
Gesamthöhe 330 mm
Gewicht: 1,05 kg
Zubehör: Silikonschlauch 30 mm
zur Pumpenverlängerung
EAN 4015613505046

Best.-Nr. 100.069
Euro 339,-



Pumpstationen für GN-Behälter mit einer Tiefe von 150 mm



Pumpstation für 1/6 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 165 x T 181 x H 232 mm
Gewicht: 0,9 kg
EAN 4015613481319

Best.-Nr. 100.330
Euro 125,-

Pumpstation für 1/4 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 168 x T 267 x H 232 mm
Gewicht: 0,9 kg
EAN 4015613481326

Best.-Nr. 100.331
Euro 125,-

Pumpstation für 1/3 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 181 x T 334 x H 232 mm
Gewicht: 0,9 kg
EAN 4015613481333

Best.-Nr. 100.332
Euro 125,-



✓ 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
B 139 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 4,3 kg
EAN 4015613481272

Best.-Nr. 100.321
Euro 308,-

Pumpstation, 2 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 2 x 3,3 l
B 276 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 8,2 kg
EAN 4015613481289

Best.-Nr. 100.322
Euro 482,-

Pumpstation, 3 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 3 x 3,3 l
B 394 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 11,5 kg
EAN 4015613481296

Best.-Nr. 100.323
Euro 639,-

Pumpstation, 4 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 4 x 3,3 l
B 511 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 14,2 kg
EAN 4015613481302

Best.-Nr. 100.324
Euro 819,-



Hand-Currywurst-Schneider

Gehäuse, Schneidebügel und Messer
aus Chromnickelstahl
Scheibenstärke: 17,5 mm
Abschnitte: 11 Stück
Arbeitsbreite: 210 mm
B 300 x T 155 x H 210 mm
Gewicht: 2,3 kg
EAN 4015613505152
Best.-Nr. 120.579
Euro 149,-



Elektro-Currywurst-Schneider

Gehäuse und Sichelmesser
aus Chromnickelstahl
Scheibenstärkeneinstellung: 10 - 20 mm
Wartungsfreier Motor
Anschlusswert: 120 W / 1 NAC 230 V
B 185 x T 225 x H 335 mm
Gewicht: 7,6 kg
EAN 4015613417189
Best.-Nr. A120.571
Euro 219,-



Ersatz-Sichelmesser

zum Elektro-Currywurst-Schneider
EAN 4015613432335
Best.-Nr. A0120.572
Euro 18,-

Elektro-Currywurst-Schneider mit Doppel-Sichelmesser

Gehäuse und Sichelmesser aus Chromnickelstahl
mit automatischer Einschaltfunktion
Scheibenstärkeneinstellung: 5 - 35 mm
Anschlusswert: 135 W / 230 V
B 185 x T 210 x H 325 mm
Gewicht: 6,9 kg
EAN 4015613505138
Best.-Nr. 120.578
Euro 239,-



Ersatz-Doppel-Sichelmesser

zum Elektro-Currywurst-Schneider
EAN 4015613510675
Best.-Nr. 01205781
Euro 32,-





2 Scheiben Toaster "Silverline"

auch geeignet für Sandwich-Toast (Schlitzgröße ca. 4 x 14 cm)
Edelstahl

Bräunungsstufen 1 - 7

Anschlusswert: 0,85 kW / 230 V

B 190 x T 265 x H 195 mm

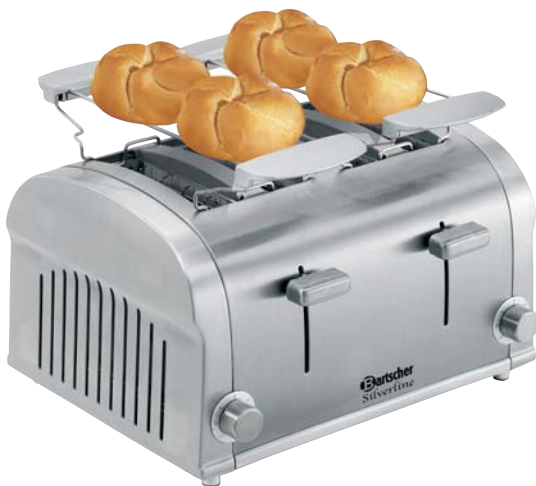
mit abnehmbarem Brötchenaufsatz und
herausnehmbarer Krümelschublade

Gewicht: 1,85 kg

EAN 4015613454412

Best.-Nr. 100.201

Euro 46,-



4 Scheiben Toaster "Silverline"

auch geeignet für Sandwich-Toast (Schlitzgröße ca. 4 x 14 cm)
Edelstahl

jeweils 2 unabhängige Schlitze mit eigenem Bedienhebel

Bräunungsstufen 1 - 7

Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V

B 320 x T 270 x H 195 mm

mit 2 abnehmbaren Brötchenaufsätzen
und 2 herausnehmbaren Krümelschubladen

Gewicht: 3,1 kg

EAN 4015613454429

Best.-Nr. 100.202

Euro 70,-



6 Scheiben Toaster "Cheftoast"

auch geeignet für Sandwich-Toast (Schlitzgröße ca. 2,8 x 14,8 cm)

Gehäuse Edelstahl, hochglanzpoliert

Bräunungsstufen 0 - 5 über Timer, sofortige Abschaltung der

Wärmezufuhr nach Ablauf der Zeit

der Kippschalter ermöglicht eine Auswahl von 3 oder 6 Schächten

Toastauswurf manuell über Bedienhebel

Anschlusswert: 3,24 kW / 230 V

B 435 x T 280 x H 220 mm

mit herausnehmbarer Krümelschublade

Gewicht: 6 kg

EAN 4015613522616

Best.-Nr. 100.212

Euro 159,-

*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
 B 290 x T 440 x H 385 mm
 Anschlusswert: 1,34 kW / 230 V
 Gewicht: 14,5 kg
 EAN 4015613505473
Best.-Nr. 100.211
Euro 398,-



Durchlaufoaster

Ausführung Edelstahl
 ca. 150 Toastscheiben pro Stunde
 regelbare Bandgeschwindigkeit
 B 368 x T 440 x H 385 mm
 Anschlusswert: 2,24 kW / 230 V
 Gewicht: 17,4 kg
 EAN 4015613421490
Best.-Nr. A100.205
Euro 529,-



Toast-/Überbackgerät, einfach

Gehäuse Edelstahl
 Quarz-Strahler
 15 Minuten Zeitschaltuhr
 1 Grillrost
 Anschlusswert: 1,7 kW / 230 V
 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
 EAN 4015613388601
Best.-Nr. A151.300
Euro 162,-



Toast-/Überbackgerät, doppelt

Gehäuse Edelstahl
 Quarz-Strahler
 15 Minuten Zeitschaltuhr
 2 Grillroste
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V
 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
 EAN 4015613385549
Best.-Nr. A151.600
Euro 208,-





Pizzaofen PRONTO 20*

Gehäuse Edelstahl, Bedienblende und Griff aus Kunststoff
 Tür mit Doppelglasscheibe
 Backkammer: B 350 x T 350 x H 160 mm
 Keramik-Backstein: 305 x 305 mm
 Temperatur: 100 °C - 230 °C
 Zeitschaltuhr: 0 - 60 Minuten
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
 B 460 x T 420 x H 190 mm
 Gewicht: 7,7 kg
 Zubehör: 1 Pizza-Schneider, 1 Griff
 EAN 4015613524429

Best.-Nr. 201.106

Euro 87,-



Pizzabackofen "Mini 1"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer: B 410 x T 370 x H 90 mm
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Temperatur bis 300 °C
 mit Timer
 Anschlusswert: 2 kW / 230 V
 B 550 x T 430 x H 245 mm
 Gewicht: 18 kg
 EAN 4015613494074

Best.-Nr. 203.510

Euro 382,-



Pizzabackofen "Mini 2"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer je: B 410 x T 370 x H 90 mm
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Temperatur bis 300 °C
 mit Timer
 Anschlusswert: 2,7 kW / 230 V
 B 550 x T 430 x H 375 mm
 Gewicht: 34 kg
 EAN 4015613491714

Best.-Nr. 203.500

Euro 565,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Heißluftofen "Piccolino S"*

... für Pizzen bis 28 cm Ø.
 Innen und außen Edelstahl
 21 Liter Garraum
 4-Stufen Schalter, Oberhitze/Unterhitze
 60 Minuten Timer
 Thermostat
 Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V
 B 480 x T 365 x H 305 mm
 Gewicht: 7 kg
 Inklusive 1 Rost und 1 Backblech
 EAN 4015613398501
Best.-Nr. A120.784
Euro 108,-

Zusätzlicher Rost

EAN 4015613408125
Best.-Nr. A040812
Euro 7,-

Backblech

EAN 4015613408118
Best.-Nr. A040811
Euro 8,-



Mehrzweck-Heißluftofen

Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl
 mit Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten)
 Thermostat bis 250 °C
 Kontrolllampe
 Anschlusswert: 2,5 kW, 230 V
 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
 EAN 4015613404073
Best.-Nr. A120.880
Euro 398,-

Zusätzlicher Rost

EAN 4015613404110
Best.-Nr. A120.701
Euro 12,-

Backblech

EAN 4015613404127
Best.-Nr. A120.702
Euro 18,-



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
 B 550 x T 545 x H 380 mm
 Inklusive 1 Rost
 Gewicht: 20 kg
 EAN 4015613487885
Best.-Nr. 120.791
Euro 695,-

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

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



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
 Gewicht: 13,3 kg
 EAN 4015613518992

Best.-Nr. **610.836**

Euro **162,-**



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
 Gewicht: 13,5 kg

Zubehör: 1 Grillgestell Ø 200 mm, H 90 mm

EAN 4015613335285

Best.-Nr. **610.826**

Euro **189,-**



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 340 x T 344 x H 220 mm

Außen: B 483 x T 422 x H 281 mm

Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V

Gewicht: 16 kg

Zubehör: 1 Grillpfanne Ø 275 mm, H 50 mm,
 mit abnehmbarem Griff

EAN 4015613520056

Best.-Nr. **610.835**

Euro **249,-**



Geräte-Wandbord

CNS 18/10, extra stabile Ausführung
 Tragkraft bis 40 kg (Wandfestigkeit prüfen)
 Außenmaße: B 520 x T 400 mm
 Gewicht: 3,4 kg

EAN 4015613431963

Best.-Nr. **174.520**

Euro **59,-**

Für die Modelle Best.-Nr.: **610.836, 610.826, 610.835**

*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 364 x H 212 mm
 Außen: B 520 x T 442 x H 312 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
 Gewicht: 17,7 kg
 EAN 4015613487762

Best.-Nr. 610.182
Euro 449,-



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
 Gewicht: 17,6 kg
 EAN 4015613440101

Best.-Nr. 610.181
Euro 489,-



Mikrowellengerät "TOP POWER"

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 1800 W / 2 Magnetrons
 Fassungsvermögen: 25 Liter
 Leistungsstufen: 5
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 35 Minuten
 Auftaufunktion
 Innen: B 330 x T 330 x H 208 mm
 Außen: B 510 x T 415 x H 335 mm
 Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V
 Gewicht: 30 kg
 EAN 4015613417950

Best.-Nr. 610.185
Euro 1.149,-



Geräte-Wandbord

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

Best.-Nr. 174.600
Euro 89,-



Für die Modelle Best.-Nr.: 610.182, 610.181, 610.185

nach EN 631 aus CNS 18/10 Top Line



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Best.-Nr.	Euro/Behälter
2/1 GN	650 x 530		20	A120.020	25,50
	650 x 530	10,00	40	A120.040	29,-
	650 x 530	18,50	65	A120.065	34,-
	650 x 530	28,50	100	A120.103	39,-
	650 x 530	42,50	150	A120.153	47,-
1/1 GN	530 x 325		20	A121.025	13,50
	530 x 325	5,00	40	A121.040	16,50
	530 x 325	9,00	65	A121.065	18,50
	530 x 325	14,00	100	A121.100	22,-
	530 x 325	21,00	150	A120.610	28,50
530 x 325	28,00	200	A121.200	36,-	
2/4 GN	530 x 162		20	A128.020	9,90
	530 x 162	2,00	40	A128.040	12,-
	530 x 162	3,80	65	A128.065	14,-
	530 x 162	6,00	100	A128.100	18,-
	530 x 162	9,00	150	A128.150	27,-
2/3 GN	354 x 325		20	A125.020	10,-
	354 x 325	3,00	40	A125.040	12,-
	354 x 325	5,50	65	A125.065	15,-
	354 x 325	9,00	100	A125.100	18,-
	354 x 325	13,00	150	A125.150	24,-
354 x 325	18,00	200	A125.200	28,-	
1/2 GN	325 x 265		20	A122.020	7,50
	325 x 265	2,00	40	A122.040	9,50
	325 x 265	4,00	65	A122.065	11,-
	325 x 265	6,50	100	A122.100	14,50
	325 x 265	9,50	150	A120.620	19,-
325 x 265	12,50	200	A122.200	22,-	
1/3 GN	325 x 176		20	A123.020	5,50
	325 x 176	1,50	40	A123.040	7,-
	325 x 176	2,50	65	A123.065	8,50
	325 x 176	4,00	100	A123.100	11,-
	325 x 176	5,75	150	A123.150	16,-
325 x 176	7,80	200	A123.200	19,-	
1/4 GN	265 x 162		20	A124.020	5,-
	265 x 162	1,80	65	A124.065	7,50
	265 x 162	2,80	100	A124.100	9,50
	265 x 162	4,00	150	A120.640	14,-
	265 x 162	5,50	200	A124.200	17,-
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	A126.065	6,-
	176 x 162	1,60	100	A126.100	8,-
	176 x 162	2,40	150	A120.650	10,-
	176 x 162	3,40	200	A126.200	14,-
1/9 GN	176 x 108	0,60	65	A129.065	5,-
	176 x 108	1,00	100	A129.100	7,50

Zwischensteg, 325 mm
 Best.-Nr. A120.601
 Euro 7,-

Zwischensteg, 530 mm
 Best.-Nr. A120.602
 Euro 8,-

nach EN 631 aus CNS 18/10 Top Line

in gelochter Ausführung



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Best.-Nr.	Euro/Behälter
1/1 GN	530 x 325	9,00	60	A101.065	26,-
	530 x 325	14,00	100	A101.100	32,-
	530 x 325	21,00	150	A101.150	48,-
2/3 GN	354 x 325	5,50	65	A103.065	19,50
	354 x 325	9,00	100	A103.100	28,-
	354 x 325	13,00	150	A103.150	39,-
1/2 GN	325 x 265	4,00	60	A102.065	17,-
	325 x 265	6,50	100	A102.100	24,-
	325 x 265	9,50	150	A102.150	34,-

Zwischensteg, 325 mm
 Best.-Nr. A120.601
 Euro 7,-

Zwischensteg, 530 mm
 Best.-Nr. A120.602
 Euro 8,-



Deckel

Größe	Best.-Nr.	Euro
1/1 GN	A120.615	14,-
2/3 GN	A120.634	13,-
1/2 GN	A120.625	9,-
1/3 GN	A120.635	6,50
1/4 GN	A120.645	5,-
1/6 GN	A120.655	4,-
1/9 GN	A120.649	3,50



Deckel mit Löffelaussparung

Größe	Best.-Nr.	Euro
1/1 GN	A120.616	14,50
2/3 GN	A120.637	13,50
1/2 GN	A120.626	9,50
1/3 GN	A120.636	7,-
1/4 GN	A120.646	5,50
1/6 GN	A120.656	4,50
1/9 GN	A120.659	4,-



Deckel mit Silikondichtung

Größe	Best.-Nr.	Euro
1/1 GN	A120.615D	38,-
2/3 GN	A120.634D	35,-
1/2 GN	A120.625D	33,-
1/3 GN	A120.635D	30,-
1/4 GN	A120.645D	26,-
1/6 GN	A120.655D	24,-



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

B 530 x T 325 x H 65 mm

Gewicht: 1,5 kg

EAN 4015613544304

Best.-Nr. 100.430

Euro 37,50



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

B 530 x T 325 x H 65 mm

Gewicht: 1,3 kg

EAN 4015613544298

Best.-Nr. 100.420

Euro 52,50

nach EN 631 aus CNS 18/4 Basic Line



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Best.-Nr.	Euro/Behälter
1/1 GN	530 x 325	5,00	40	511.040	12,-
	530 x 325	9,00	65	511.065	14,-
	530 x 325	14,00	100	511.100	19,-
	530 x 325	21,00	150	511.150	22,-
1/2 GN	325 x 265	2,00	40	512.040	7,50
	325 x 265	4,00	65	512.065	8,50
	325 x 265	6,50	100	512.100	12,-
	325 x 265	9,50	150	512.150	13,50
1/3 GN	325 x 176	1,50	40	513.040	6,20
	325 x 176	2,50	65	513.065	6,60
	325 x 176	4,00	100	513.100	9,70
	325 x 176	5,70	150	513.150	11,20
1/4 GN	265 x 162	1,60	40	514.040	4,90
	265 x 162	1,80	65	514.065	5,40
	265 x 162	2,80	100	514.100	7,80
	265 x 162	4,00	150	514.150	10,50
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	516.065	4,20
	176 x 162	1,60	100	516.100	6,50
	176 x 162	2,40	150	516.150	8,50

Deckel zu GN-Behältern

Größe	Best.-Nr.	Euro
1/1 GN	511.311	10,80
1/2 GN	511.312	6,40
1/3 GN	511.313	4,80
1/4 GN	511.314	3,80
1/6 GN	511.316	2,70



Dosenöffner Modell 30

Dosenaufstellfläche: 180 x 80 mm
Maximalhöhe der Dose: 550 mm
Gewicht: 3,7 kg
EAN 4016098101013

Best.-Nr. A120.300
Euro 153,-

Schneidemesser

inklusive Schrauben
EAN 4016098100665

Best.-Nr. A010.301
Euro 19,-

Transportrad

EAN 4016098100672

Best.-Nr. A010.302
Euro 19,-



Salzstreuer 6 Stück im Karton

aus Aluminium mit
Schraubdeckel - auch für Mehl, Zucker
und Gewürze geeignet.
Höhe 110 mm, Ø 65 mm
EAN 4015613443942

Best.-Nr. A680.652
Euro 15,-



Salzstreuer 4 Stück im Karton

aus Aluminium mit
Schraubdeckel - auch für Mehl, Zucker
und Gewürze geeignet.
Höhe 195 mm, Ø 80 mm
EAN 4015613443959

Best.-Nr. A680.653
Euro 26,-



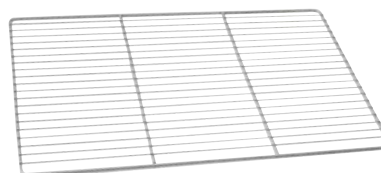
GN-Behälter mit verstärktem Rand, CNS 18/10

Größe	B x L mm	Tiefe mm	Best.-Nr.	Euro
2/1 GN	650 x 530	20	A101.181	35,-
	650 x 530	40	A101.182	39,-
	650 x 530	65	A101.183	45,-
1/1 GN	530 x 325	20	A101.185	19,-
	530 x 325	40	A101.186	22,-
	530 x 325	65	A101.187	26,-
1/2 GN	325 x 265	20	A101.190	13,-
	325 x 265	40	A101.191	16,-
	325 x 265	65	A101.192	19,-
2/3 GN	354 x 325	20	A101.195	15,-
	354 x 325	40	A101.196	18,-
	354 x 325	65	A101.197	20,-



Einlege-Böden für GN-Behälter zum Abtropfen der Ware etc.

Größe	Best.-Nr.	Euro
1/1 GN	A101.161	22,-
1/2 GN	A101.162	15,-
1/4 GN	A101.164	12,-
1/3 GN	A101.163	10,50



GN-Edelstahl-Rost, CNS 18/10

Größe	B x L mm	Best.-Nr.	Euro
2/1 GN	650 x 530	A101.092	35,-
1/1 GN	530 x 325	A101.091	24,-

Eiereinsatz GN 1/3

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. Best.-Nr. 200.240, 200.232, 200.233
und Bartscher Chafing Dish, z. B. Best.-Nr. 500.582V3, 500.456, 500.830.

Edelstahl

für bis zu 18 Eier, Lochdurchmesser 36 mm

B 323 x T 176 x H 22 mm

Gewicht: 0,4 kg

EAN 4015613524221

Best.-Nr. 200.250

Euro 19,-



Zettelhalter 610 mm lang

Gewicht: 0,8 kg

EAN 4015613417219

Best.-Nr. A256.061

Euro 14,-

Zettelhalter 910 mm lang

Gewicht: 1,0 kg

EAN 4015613417226

Best.-Nr. A256.091

Euro 18,-



Zettelhalter

✓ Material: Aluminium

✓ Rollen: Glas



**Transportwagen für GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett
geeignet für GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett**

1/1, 1/2, 1/3 und 2/3

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 gummbereifte Lenkrollen, Ø 100 mm, mit 2 Feststellern

max. Belastung 50 kg

B 450 x T 620 x H 905 mm

Gewicht: 10,6 kg

EAN 4015613525907

Best.-Nr. 300.082

Euro 149,-



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 GN 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3**

Edelstahl

**für eine Aufnahme von bis zu 18 GN-Behältern, GN-Blechen
und Tablett**

Abstand zwischen den Einschüben 80 mm

Rahmen aus Vierkantrohr 25 x 25 mm

je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite

4 gummbereifte Lenkrollen, Ø 125 mm, mit 2 Feststellern

max. Belastung 80 kg

B 385 x T 550 x H 1890 mm

Gewicht: 21,5 kg

EAN 4015613504193

Best.-Nr. 300.081

Euro 209,-

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 370 mm, H 340 mm

Gewicht: 5,95 kg

EAN 4015613544281

Best.-Nr. 100.080

Euro 198,-



- ✓ 1 Tragegriff
- ✓ 1 seitlicher Kippgriff



Thermo-Transportbehälter 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 bis +120 °C

Inhalt: 87 Liter

stapelbar

die komplett abnehmbare Tür ermöglicht eine einfache Reinigung

B 450 x T 650 x H 620 mm

Gewicht: 14,6 kg

EAN 4015613528960

Best.-Nr. 300.100

Euro 298,-

Transportwagen

zum Bartscher Thermo-Transportbehälter, Best.-Nr. 300.100

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

EAN 4015613528977

Best.-Nr. 300.101

Euro 139,-



Cerealispender



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

krümelfreies Portionieren durch einfaches Drehen

geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 7,5 cm

einfache Reinigung, leicht auseinander zu nehmen

B 180 x T 170 x H 395 mm

geeignet zur Wandmontage

(Lieferung ohne Befestigungsmaterial)

Gewicht: 1,8 kg

EAN 4015613527260

Best.-Nr. 500.377

Euro 59,-



Cerealispender, doppelt

Gestell silber, Stahlblech lackiert

Behälter: Kunststoff, kratzfest, Inhalt: je 3,5 Liter

krümelfreies Portionieren durch einfaches Drehen

geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 7,5 cm

einfache Reinigung, leicht auseinander zu nehmen

B 360 x T 170 x H 395 mm

geeignet zur Wandmontage

(Lieferung ohne Befestigungsmaterial)

Gewicht: 3,7 kg

EAN 4015613531793

Best.-Nr. 500.378

Euro 98,-



Buffetvitrine "Orange"

Kunststoff, orange/grün

mit Kunststoffhaube, abnehmbar

Ablagefläche: B 420 x T 240 mm

B 545 x T 345 x H 190 mm

Gewicht: 1,8 kg

EAN 4015613527062

Best.-Nr. 500.472

Euro 59,-

Buffetvitrine "Klein"

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
B 390 x T 260 x H 170 mm
Gewicht: 1 kg
EAN 4015613285702
| Best.-Nr. A500.403
| Euro 25,-



Buffetvitrine "Groß"

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
B 470 x T 315 x H 195 mm
Gewicht: 1,7 kg
EAN 4015613285719
| Best.-Nr. A500.404
| Euro 45,-



✓ Die Buffetvitrienen können von beiden Seiten geöffnet werden

Doppel Buffetvitrine

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
B 470 x T 315 x H 415 mm
Gewicht: 3,1 kg
EAN 4015613285726
| Best.-Nr. A500.405
| Euro 79,-





Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T 5L*

Schweres Tischgerät für sicheren Stand, mit aufeinander abgestimmtem Spezialmotor und Planeten-/Kegelradgetriebe, die für eine hohe Schlagkraft sorgen.

10 Geschwindigkeitsstufen

Rührschüssel-Schutzdeckel mit Sicherheitsschalter

Rührschüssel, Inhalt 5 Liter

Rührschüssel und Schneebesen aus CNS

Flachrührer und Kneithaken aus Aluguss

Teigschaber aus Kunststoff

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V

B 380 x T 310 x H 455 mm

Gewicht: 16 kg

EAN 4015613523231

Best.-Nr. 101.926

Euro 749,-



In Verbindung mit dieser Rührmaschine kann auch das KitchenAid-Zubehör Seite 228, 229 genutzt werden.



Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T 7L*

Schweres Tischgerät für sicheren Stand, mit aufeinander abgestimmtem Spezialmotor und Planeten-/Kegelradgetriebe, die für eine hohe Schlagkraft sorgen.

Zeiteinstellung von 1 - 55 Minuten, 3 Geschwindigkeitsstufen

Rührschüssel-Schutzdeckel mit Sicherheitsschalter, Ein/Aus Schalter

Rührschüssel, Inhalt ca. 7,6 Liter

Rührschüssel und Schneebesen aus CNS

Flachrührer und Kneithaken aus Aluguss

Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V

B 300 x T 400 x H 558 mm

Gewicht: 25 kg

EAN 4015613432397

Best.-Nr. 101.920

Euro 959,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

K45 Universal 5KSM45EWH weiß

1 Edelstahl-Rührschüssel 4,28 Liter
 Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
 10 Geschwindigkeitsstufen
 Anschlusswert: 0,275 kW / 230 V
 B 358 x T 221 x H 353 mm
 Gewicht: 10,75 kg
 EAN 4016098101495

Best.-Nr. A150.045**Euro 729,-****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
 B 358 x T 221 x H 353 mm
 Gewicht: 12,65 kg
 EAN 4016098165404

Best.-Nr. A150.046**Euro 819,-****Flexi-Flachrührer
für 45 5KSM45EWH**

Material Aluminium mit Silikonkante
 EAN 4015613560052

Best.-Nr. 150.0508**Euro 54,-****MASTER-PACKET K5****Extra 5KP5MEWH MP weiß**

2 Edelstahl-Rührschüsseln à 4,83 Liter mit Deckel
 Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
 Einfüllschute
 10 Geschwindigkeitsstufen
 Anschlusswert: 0,315 kW / 230 V
 B 264 x T 338 x H 411 mm
 Gewicht: 12,5 kg
 EAN 4016098166760

Best.-Nr. A150.051**Euro 998,-****MASTER-PACKET K5****Extra 5KPM5EGRMP grau**

wie vor, jedoch Farbe grau
 EAN 4016098171535

Best.-Nr. A150.052**Euro 998,-**



5KPM5EWH weiß

1 Edelstahl-Rührschüssel 4,83 Liter mit Deckel
Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
Einfüllschute
10 Geschwindigkeitsstufen
Anschlusswert: 0,315 kW / 230 V
B 264 x T 338 x H 411 mm
Gewicht: 11,4 kg
EAN 4015613330181

Best.-Nr. A150.0507

Euro 949,-



Gemüseschneider mit 3 Trommeln

1 Scheibentrommel
1 Birdertrommel
(Trommel mit Wellenschliff)
1 Stäbchentrommel

EAN 4016098174710

Best.-Nr. A150.035

Euro 84,-



Gemüseschneider Zusatzset

1 Feintrommel für Hartkäse, Nüsse
und Paniermehl
1 Stäbchentrommel für lange Stäbchen
1 Kronen-Hiebtrommel für Kartoffel-
püree, Reibekuchen und Zwiebeln

EAN 4016098174727

Best.-Nr. A150.036

Euro 98,-



Aluminium Fleischwolf

komplett mit Aufsatz-Tablett,
feiner und grober Scheibe

EAN 4016098166838

Best.-Nr. A150.023

Euro 129,-

Passendes Wurst-Füllhorn

EAN 4016098166852

Best.-Nr. A150.025

Euro 19,-



Spritzgebäck-Vorsatz nur zum Aluminium-Fleischwolf passend,

mit den 4 verschiedenen Gebäckformen.

EAN 4016098166845

Best.-Nr. A150.024

Euro 19,-



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

EAN 4015613336091

Best.-Nr. A150.061

Euro 189,-



Zitruspresse

entsaftet Zitrusfrüchte schnell
und gründlich. Rückstände
werden von einem Sieb
zurückgehalten.

EAN 4016098101402

Best.-Nr. A150.003

Euro 69,-



Fleischwolf aus Kunststoff,
komplett mit feiner und grober Scheibe.
EAN 4016098101372
| **Best.-Nr. A150.000**
| **Euro 135,-**

Passender Aufsatz
EAN 4016098165336
| **Best.-Nr. A150.019**
| **Euro 49,-**



Wurst-Füllhorn
komplett mit 2 Kegeln 0,95 cm
und 1,59 cm Ø
EAN 4016098101396
| **Best.-Nr. A150.002**
| **Euro 28,-**



Passier- und Püriervorrichtung
auch als Beerenpresse ideal.
(Nur in Verbindung mit Fleischwolf A150.000)
EAN 4016098101433
| **Best.-Nr. A150.006**
| **Euro 129,-**

Passender Aufsatz
EAN 4016098165336
| **Best.-Nr. A150.019**
| **Euro 49,-**



**Getreideflocker und
Müsliquetsche**
EAN 4016098166883
| **Best.-Nr. A150.029**
| **Euro 98,-**



Getreidemühle
ganz aus Metall, daher extrem
stabil. Mahlt und schrotet Körner
und Getreide nährstoffschonend.
EAN 4016098101419
| **Best.-Nr. A150.004**
| **Euro 292,-**



**Getreidemühle mit
Steinmahlwerk (Schnitzer)**
EAN 4016098166876
| **Best.-Nr. A150.028**
| **Euro 248,-**



Einfüllschute für K45
für die 4,28 l Schüssel
EAN 4015613508153
| **Best.-Nr. A150.044**
| **Euro 55,-**

Einfüllschute für K5
für die 4,83 l Schüssel
EAN 4015613562322
| **Best.-Nr. 150.0509**
| **Euro 55,-**



Getreidemühle
EAN 4015613263397
| **Best.-Nr. A150.037**
| **Euro 98,-**



Schüssel, 3 l für K45 ohne Griff
EAN 4015613272573
| **Best.-Nr. A150.038**
| **Euro 84,-**

Schüssel, 4,28 l für K45 ohne Griff
EAN 4016098163851
| **Best.-Nr. A150.012**
| **Euro 89,-**

Schüssel, 4,83 l für K5 mit Griff
EAN 4016098163868
| **Best.-Nr. A150.013**
| **Euro 95,-**



**Flachrührer
für 45 5KSM45EWH**
EAN 4016098165398
| **Best.-Nr. A150.020**
| **Euro 29,-**

für 5KPM5EWH und 5KPM5EWHMP
EAN 4016098165497
| **Best.-Nr. A150.021**
| **Euro 29,-**



Knethaken für 45 5KSM45EWH
EAN 4016098164605
| **Best.-Nr. A150.016**
| **Euro 27,-**

für 5KPM5EWH und 5KPM5EWHMP
EAN 4015613294094
| **Best.-Nr. A150.018**
| **Euro 27,-**



**Schneebesen
für 45 5KSM45EWH**
EAN 4016098164070
| **Best.-Nr. A150.014**
| **Euro 36,-**

für 5KPM5EWH und 5KPM5EWHMP
EAN 4016098164872
| **Best.-Nr. A150.017**
| **Euro 38,-**

**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
 B 400 x T 320 x H 320 mm
 Gewicht: 12 kg
 Inklusive Doppelmesser
 EAN 4015613539683
Best.-Nr. 120.831
Euro 725,-

**Mixstab**

Gehäuse Metallguss, Griff Kunststoff
 Mixstab Edelstahl, Länge 500 mm
 2 Geschwindigkeitsstufen, 14.000 UpM / 17.000 UpM
 oder Dauerbetrieb wählbar
 Anschlusswert: 550 W / 230 V
 mit 4 m langem Kabel
 Gesamtlänge: 760 mm
 inklusive Wandhalter
 Gewicht: 4,0 kg
 EAN 4015613457819
Best.-Nr. 130.205
Euro 689,-

**Spiralmixer mit Mixstab und Schneebesen**

Gehäuse Kunststoff, grün
 Mixstab und Schneebesen aus CNS 18/10
 Anschlusswert: 0,40 kW / 230 V
 Mixstablänge 500 mm
 Gewicht: 4,1 kg
 EAN 4015613469713
Best.-Nr. 130.110
Euro 599,-



Kartoffelschälmaschine 5 kg

CNS 18/10

Fassungsvermögen pro Schälvorgang 5 kg

Leistung: 60 kg/h

1 Geschwindigkeitsstufe

Wasseranschluss: 3/4 Zoll

B 600 x T 500 x H 585 mm

Anschlusswert: 0,37 kW / 1 NAC 230 V

Gewicht: 28 kg

EAN 4015613433448

Best.-Nr. A120.181

Euro 1.598,-



Kartoffelschälmaschine 10 kg

CNS 18/10

Fassungsvermögen pro Schälvorgang 10 kg

Leistung: 120 kg/h

Timer 0 - 4 Min.

1 Geschwindigkeitsstufe

Wasseranschluss: 3/4 Zoll

B 380 x T 785 x H 860 mm

Anschlusswert: 0,75 kW / 1 NAC 230 V

Gewicht: 38 kg

EAN 4015613433455

Best.-Nr. A120.186

Euro 1.898,-



Kartoffelschälmaschine 18 kg

CNS 18/10

Fassungsvermögen pro Schälvorgang 18 kg

Leistung: 220 kg/h

Timer 0 - 4 Min.

1 Geschwindigkeitsstufe

Wasseranschluss: 3/4 Zoll

B 380 x T 810 x H 920 mm

Anschlusswert: 1,1 kW / 1 NAC 230 V

Gewicht: 41 kg

EAN 4015613441894

Best.-Nr. A120.188

Euro 2.119,-



Gemüseschneider inklusive 5 Schneidscheiben

Material: Aluguss

Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V

Abmessungen: 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

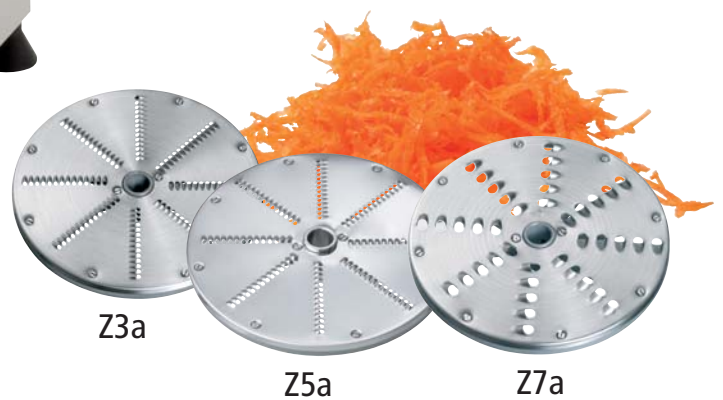
Schneidscheibe E2a, 2 mm

Schneidscheibe E4a, 4 mm

EAN 4015613528274

Best.-Nr. 120.325

Euro 759,-



Z3a

Z5a

Z7a



Scheibenständer

EAN 4015613390710

Best.-Nr. A120.249

Euro 35,-

✓ Lieferung ohne Schneidscheiben

Schneidscheiben für Würfel

D8x8a



8 x 8 mm
120.290
 EAN 4015613528823
Euro 79,-

D10x10a



10 x 10 mm
120.291
 EAN 4015613528830
Euro 79,-

Die Scheiben D-Serie sind nur in Verbindung mit den entsprechenden E-Serie-Scheiben verwendbar.
 D8x8a + E8a
 D10x10a + E10a



Würfelgröße
 Best.-Nr.

Schneidscheiben für Scheiben

E2a



2 mm
120.292
 EAN 4015613528847
Euro 49,-

E4a



4 mm
120.293
 EAN 4015613528845
Euro 49,-

E8a

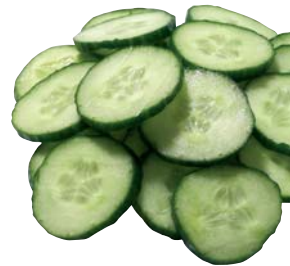


8 mm
120.294
 EAN 4015613528878
Euro 59,-

E10a



10 mm
120.295
 EAN 4015613528885
Euro 59,-



Scheibenstärke
 Best.-Nr.

Schneidscheiben für Stäbchen

H3a



3 mm
120.296
 EAN 4015613528892
Euro 75,-

H4a



4 mm
120.297
 EAN 4015613528908
Euro 75,-



Stäbchenstärke
 Best.-Nr.

Schneidscheiben zum Raspeln

Z3a



3 mm
120.298
 EAN 4015613528915
Euro 49,-

Z5a



5 mm
120.299
 EAN 4015613528922
Euro 49,-

Z7a



7 mm
120.300
 EAN 4015613528939
Euro 49,-



Raspelstärke
 Best.-Nr.



Käsereibe für Hartkäse

Gehäuse Aluminium poliert
 Stundenleistung: 40 kg
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V
 B 420 x T 300 x H 390 mm
 Gewicht: 19 kg
 EAN 4015613430652
Best.-Nr. A370.350
Euro 798,-



Fleischwolf GF 70

mit Vor- und Rücklauf
 Scheibendurchmesser: 70 mm
 Stundenleistung: 30 - 50 kg
 Dauerbelastung 30 Min. mit automatischer Abschaltung
 Anschlusswert: 0,74 kW / 230 V
 B 175 x T 420 x H 355 mm
 Gewicht: 5 kg
 Inklusive: 3 Lochscheiben 3,5, 5 und 8 mm,
 1 Edelstahlmesser 4-flügelig
 1 Wurstfüllvorsatz mit 3 verschiedenen Füllhorn-Größen
 1 Kebbevorsatz
 EAN 4015613422183
Best.-Nr. A370.125
Euro 759,-





Fleischwolf für robuste Ansprüche

- ✓ Zahnuntersetzung aus Stahl
- ✓ Gestell Aluminium, Mühltrichter aus CNS 18/10
- ✓ Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mühltrichter und Mahlanlage
- ✓ Inklusive 1 Messer und 1 Lochscheibe 6,0 mm

Fleischwolf 12S

Scheibendurchmesser: 70 mm
 Stundenleistung: 160 kg
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V
 B 250 x T 460 x H 430 mm
 Gewicht: 20 kg
 EAN 4015613429694

Best.-Nr. A370.212
 Euro 839,-

Lochscheibe 2 mm Lochung

EAN 4015613429700

Best.-Nr. A370.201
 Euro 55,-

Lochscheibe 4,5 mm Lochung

EAN 4015613429717

Best.-Nr. A370.202
 Euro 37,-

Lochscheiben 8 mm Lochung

EAN 4015613527086

Best.-Nr. A370.207
 Euro 39,-

Messer

EAN 4015613429731

Best.-Nr. A370.204
 Euro 24,-

Fleischwolf 22CQ0

Scheibendurchmesser: 82 mm
 Stundenleistung: 300 kg
 Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V
 B 270 x T 470 x H 445 mm
 Gewicht: 26 kg
 EAN 4015613531595

Best.-Nr. 370.223
 Euro 1.179,-

Lochscheiben 2 mm Lochung

EAN 4015613429755

Best.-Nr. A370.215
 Euro 69,-

Lochscheiben 4,5 mm Lochung

EAN 4015613429762

Best.-Nr. A370.216
 Euro 46,-

Lochscheiben 8 mm Lochung

EAN 4015613527093

Best.-Nr. A370.220
 Euro 45,-

Messer

EAN 4015613429786

Best.-Nr. A370.218
 Euro 26,-





Aufschnittmaschine 195

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 195 mm, Drehzahl 430/min
Schnittlänge: 155 mm
Schnitthöhe: 150 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 150 W / 230 V
B 360 x T 420 x H 330 mm
Gewicht: 11,4 kg
EAN 4015613555560
Best.-Nr. 174.195
Euro 379,-

Brot-Messer 195

Wellenschliff, Ø 195 mm
Gewicht: 0,64 kg
EAN 4015613555621
Best.-Nr. 01741952
Euro 79,-

Aufschnittmaschine 220

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 220 mm, Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 205 mm
Schnitthöhe: 155 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V
B 410 x T 475 x H 360 mm
Gewicht: 14,4 kg
EAN 4015613555577
Best.-Nr. 174.220
Euro 398,-

Brot-Messer 220

Wellenschliff, Ø 220 mm
Gewicht: 0,67 kg
EAN 4015613555645
Best.-Nr. 01742202
Euro 89,-



Aufschnittmaschine 250

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 250 mm, Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 210 mm
Schnitthöhe: 170 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V
B 430 x T 510 x H 375 mm
Gewicht: 15,2 kg
EAN 4015613555584
Best.-Nr. 174.250
Euro 459,-

Brot-Messer 250

Wellenschliff, Ø 250 mm
Gewicht: 1,17 kg
EAN 4015613555669
Best.-Nr. 01742502
Euro 98,-

Aufschnittmaschine 275

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 275 mm, Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 195 mm
Schnitthöhe: 185 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V
B 410 x T 540 x H 390 mm
Gewicht: 16 kg
EAN 4015613555591
Best.-Nr. 174.275
Euro 549,-

Brot-Messer 275

Wellenschliff, Ø 275 mm
Gewicht: 1,47 kg
EAN 4015613555683
Best.-Nr. 01742752
Euro 169,-



Aufschnittmaschine 300

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 300 mm, Drehzahl 280/min
Schnittlänge: 255 mm
Schnitthöhe: 200 mm
Schnittstärke: 1 - 15 mm
Anschlusswert: 380 W / 230 V
B 480 x T 595 x H 450 mm
Gewicht: 20,6 kg
EAN 4015613555607
Best.-Nr. 174.300
Euro 698,-

Brot-Messer 300

Wellenschliff, Ø 300 mm
Gewicht: 2,13 kg
EAN 4015613555706
Best.-Nr. 01743002
Euro 179,-



Flambierbrenner mit Fuß

leichte und sichere Handhabung
handlicher Griff aus Edelstahl
Piezo-Zündung
Regelbare Turboflamme bis 1.300 °C
nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas
Maße ca.: Ø 33 mm, Höhe 158 mm
Gewicht: 0,25 kg
EAN 4015613409498

Best.-Nr. A555.302
Euro 23,-



- ✓ Ohne Gasbefüllung
- ✓ Nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas

Elektronische Küchenwaage

Feineinstellung von 5 g
Wiegebereich bis 15 kg
Wiegefläche: B 280 x T 215 mm
Anschlusswert: 4 W / 230 V
B 290 x T 330 x H 125 mm
Gewicht: 5 kg
Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.
Inklusive Akku und Netzteil

Teilung 5 g

Tarieren 15 kg
EAN 4015613400334
Best.-Nr. A300.115
Euro 162,-

Teilung 2 g

Tarieren 15 kg
EAN 4015613436661
Best.-Nr. A300.116
Euro 178,-



Elektronische Digital-Waagen

Betrieb über Netzteil oder Batterien.
Fernanzeige für Wandmontage geeignet.
Wendelleitung überbrückt eine Distanz von 60 - 70 cm.
Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.

Edelstahl
Wiegefläche: B 310 x T 300 mm
Anschlusswert: 2 W / 230 V
B 310 x T 300 x H 50 mm
Gewicht: 4,7 kg

Wiegebereich bis 60 kg

Teilung 20 g
EAN 4015613410173
Best.-Nr. A300.067
Euro 108,-

Wiegebereich bis 150 kg

Teilung 50 g
EAN 4015613410180
Best.-Nr. A300.150
Euro 125,-





Vakuum-Verpackungsmaschine

Kunststoff, weiß
Elektronische Vakuumpumpe
Funktionen: Verschließen / Vakuumieren und Verschließen
Vakuumpumpe: 0,2 m³/h
Schweißstab: 300 mm
integriertes Messer
Anschlusswert: 0,11 kW / 230 V
B 455 x T 235 x H 120 mm
Inklusive
2 Vakuumierdosen (0,7 Liter, 1,4 Liter)
1 Vakuumierschlauch
2 Vakuumierfolienrollen (22 cm, 28 cm)
Gewicht: 2,8 kg
EAN 4015613474922

Best.-Nr. 300.740

Euro 139,-

Ersatzrollen-Set, 22 cm

Set bestehend aus 2 Folienrollen
Breite je 22 cm, Länge je 5 m
EAN 4015613474946

Best.-Nr. 300.418

Euro 13,-

Ersatzrollen-Set, 28 cm

Set bestehend aus 2 Folienrollen
Breite je 28 cm, Länge je 5 m
EAN 4015613474953

Best.-Nr. 300.419

Euro 15,-



Vakuum-Verpackungsmaschine 300P/MSD

Kunststoff, Farbe lichtgrau
Elektronische Vakuumpumpe
Vakuumpumpe: 0,9 m³/h
Schweißstab: 320 mm
Anschlusswert: 0,49 kW / 230 V
B 390 x T 310 x H 140 mm
Gewicht: 4,5 kg
EAN 4015613469775

Best.-Nr. 300.305

Euro 485,-



Vakuumier-Beutel einseitig geriffelt, gaufriert

jeweils 50 Beutel im Paket

Größe: 160 x 250 mm
Inhalt: 1,2 Liter

EAN 4015613459196

Best.-Nr. 300.411

Euro 8,-

Größe: 200 x 300 mm
Inhalt: 2,5 Liter

EAN 4015613459202

Best.-Nr. 300.412

Euro 10,-

Größe: 300 x 400 mm
Inhalt: 7,5 Liter

EAN 4015613459219

Best.-Nr. 300.413

Euro 22,-



✓ Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Beutel) benutzen.

Vakuum-Verpackungsmaschine 315/10N

Chromnickelstahl
Elektronische Vakuumkontrolle
Polyethylenplatten
Vakuumpumpe: 10 m³/h
Schweißstab: 315 mm
Kammermaße: 322 x 365 x 160 mm
Anschlusswert: 0,60 kW / 230 V
B 392 x T 510 x H 345 mm
Gewicht: 40 kg
EAN 4015613506494
| **Best.-Nr. 300.315**
| **Euro 3.345,-**



Vakuum-Verpackungsmaschine 415/20N

Chromnickelstahl
Elektronische Vakuumkontrolle
Polyethylenplatten
Vakuumpumpe: 20 m³/h
Schweißstab: 415 mm
Kammermaße: 422 x 503 x 220 mm
Anschlusswert: 0,9 kW / 230 V
B 490 x T 650 x H 390 mm
Gewicht: 69 kg
EAN 4015613506500
| **Best.-Nr. 300.415**
| **Euro 4.589,-**





Brot-Schneidebrett

... aus massivem, wertvollem Naturholz.
Brotmesser und Krümelschale Edelstahl.
B 425 x T 250 x H 40 mm
Inklusive Messer
Gewicht: 2 kg
EAN 4015613412795

Best.-Nr. C120.100
Euro 20,50



Schneidbrett

Material Kunststoff, lebensmittelecht
B 570 x T 370 x H 30 mm
umlaufende Fettrinne, Stopperkante
Durch die gebogene Vorderkante ist ein
Verrutschen des Schneidbrettes nicht möglich.
Gewicht: 2,1 kg
EAN 4015613405025

Best.-Nr. A120.588
Euro 20,50



Schneidbrett aus Polyäthylen

B 400 x T 250 x H 15 mm
Gewicht: 1,5 kg
EAN 4015613397054

Best.-Nr. A120.586
Euro 18,50

Schneidbrett aus Polyäthylen

B 500 x T 300 x H 15 mm
Gewicht: 2,2 kg
EAN 4015613397061

Best.-Nr. A120.591
Euro 25,50

Schneidbrett aus Polyäthylen

B 600 x T 400 x H 15 mm
Gewicht: 3,5 kg
EAN 4015613397078

Best.-Nr. A120.596
Euro 35,-



Mandoline/Gemüsehobel mit 7 austauschbaren Messern

Chromnickelstahl
Restehalter aus Kunststoff
rutschfeste FüÙe
Schnittstärke 1 - 10 mm
Scheiben, Streifen- und Raspelmesser
B 160 x T 395 x H 58 mm
Gewicht: 1,1 kg

EAN 4015613467580

Best.-Nr. 500.391

Euro 62,-



Messerschärfer

zum Schärfen von glatten und gewellten Klingen.
Durch ineinandergreifende Diamantscheiben
wird eine konstante Schärfung von beiden Seiten
gewährleistet.

Sichere Handhabung durch rutschfeste GummifüÙe.

Anschlusswert: 50 W / 230 V

B 240 x T 175 x H 110 mm

Gewicht: 2,25 kg

EAN 4015613503400

Best.-Nr. 120.557

Euro 162,-



Abfalleimer "Swing" mit Schwingdeckel

Edelstahl

Innenbehälter: Stahlblech, verzinkt - herausnehmbar,
für ein einfaches Entleeren und eine einfache Reinigung

Volumen: 50 Liter

MaÙe: Ø 360 mm, H 760 mm

Gewicht: 6,3 kg

EAN 4015613521213

Best.-Nr. 860.003

Euro 112,-





Digital-Thermometer

- 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

EAN 4015613317595

Best.-Nr. A292.042

Euro 18,-



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 20 x H 100 mm
- Einstechtiefe des Fühlers ca. 140 mm
- Kabel des Thermofühlers ca. 1,15 m

EAN 4015613263687

Best.-Nr. A291.040

Euro 59,-



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

EAN 4015613475974

Best.-Nr. 292.480

Euro 95,-



Fritturen-Thermometer

- Gehäuse und Temperaturfühler aus Edelstahl
- Verstellbarer Halte-Clip
- Isolierender Holzgriff
- ca. 250 mm Einstechtiefe
- 73 mm Anzeigenfeld mit Pointer
- Messbereich: +38 °C bis +205 °C (100°F bis 400°F)
- 175 °C Markierung für optimale Temperatur
- Wasserdicht

EAN 4015613395784

Best.-Nr. A292.046

Euro 10,50

Einsteich-Thermometer

- Temperaturmessbereich: -10 °C bis +100 °C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca 110 mm

EAN 4015613322872

Best.-Nr. A292.044

Euro 7,-



Einsteich-Thermometer

- Digitalthermometer
- LCD-Display
- Temperaturmessbereich: -50 °C bis +150 °C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 110 mm

EAN 4015613322865

Best.-Nr. A293.043

Euro 21,-



Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

- Edelstahlgehäuse zum Hängen oder Stellen
- Temperaturmessbereich: -30 °C bis +30 °C
- Anzeigenfeld Ø ca. 42 mm

EAN 4015613322889

Best.-Nr. A292.048

Euro 6,-



Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

- Temperaturmessbereich: -30 °C bis +50 °C
- Anzeigenfeld Ø ca. 44 mm

EAN 4015613322896

Best.-Nr. A292.049

Euro 4,50



Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

- Edelstahlgehäuse mit Aufhängevorrichtung
- Temperaturmessbereich: -40 °C bis +25 °C
- Maße ca.: B 115 x T 25 x H 10 mm

EAN 4015613317601

Best.-Nr. A292.043

Euro 6,-





Eismaschine*

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

Herausnehmbarer Eisbehälter, antihaftbeschichtet,

Inhalt: ca. 1,4 Liter

Gefrierbereich: bis ca. -35 °C

Kompressor-Kühlung

Eis-Produktion: ca. 30-60 Minuten

Anschlusswert: 150 W / 230 V

B 295 x T 395 x H 315 mm

Inklusive Messbecher und Eisportionierer

Gewicht: 10,6 kg

EAN 4015613536910

Best.-Nr. 135.002

Euro 269,-

Ersatz-Eisbehälter

Inhalt: ca. 1,4 Liter

Gewicht: 0,2 kg

EAN 4015613560847

Best.-Nr. 013500217

Euro 17,-



✓ Herausnehmbarer Eisbehälter



Elektrische Zitruspresse "Joy"*

mit 3 verschiedenen Presskegeln für Orangen, Grapefruits oder Zitronen.

Gehäuse Aluguss,

Saftbehälter und Presskegel aus Kunststoff

Anschlusswert: 180 W / 230 V

B 210 x T 320 x H 415 mm

Gewicht: 5,5 kg

EAN 4015613460253

Best.-Nr. 150.140

Euro 155,-

*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

spülmaschinene geeignet (ausgenommen Basiseinheit)

Anschlusswert: 0,7 kW / 230 V

B 310 x T 210 x H 400 mm

Inklusive Reinigungsbürste und

Kunststoffbecher mit Spritzschutz (Inhalt: 1 Liter)

Gewicht: 4 kg

EAN 4015613544564

Best.-Nr. 150.145

Euro 95,-



Combi Juicer*

... Saftpresse und Mixer in einem Gerät.

Gehäuse aus Edelstahl

2 Geschwindigkeitsstufen, maximal 20.000 UpM

Anschlusswert: 800 W / 230 V

Saftpresse

Einfüllschute Ø 70 mm

B 290 x T 240 x H 430 mm

inklusive 1 Kunststoffbecher, Inhalt: 1 Liter

Mixer / Blender

Messer aus Edelstahl

Mixbecher aus Glas,

Sockel und Deckel aus Kunststoff

Fassungsvermögen: 1,8 Liter

B 220 x T 240 x H 450 mm

Gewicht: 12 kg

EAN 4015613457826

Best.-Nr. 150.139

Euro 135,-



Gemüseschneider-Aufsatz*

Zusatzgerät zum Combi Juicer*

extra großer Einfüllschacht

1 Messerscheibe variabel einsetzbar

für Scheiben und zum Raspeln

B 220 x T 240 x H 450 mm

Gewicht: 1,2 kg

EAN 4015613482002

Best.-Nr. 150.1390

Euro 36,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Stabmixer*

... variabel einsetzbar zum Mixen, Pürieren, Zerkleinern, Quirlen und Rühren. Praktisch und einfach umsteckbar für die verschiedenen Funktionen

Ergonomisches Edelstahl-Design

Ein- / Ausschalter

5 Geschwindigkeitsstufen

Anschlusswert: 700 W / 230 V

Mixstablänge: 207 mm

Gesamtlänge: 410 mm

Zubehör-Set bestehend aus:

1 Schneebesens

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

EAN 4015613485492

Best.-Nr. 130.206

Euro 77,-



Mixer / Blender "Silverline"*

Ideal zum Pürieren von Früchten oder Zerkleinern von Gemüse, etc.

Messer aus Edelstahl

2 Geschwindigkeitsstufen, max. 18000 UpM

Linksdreh- und Impulsfunktion

Sicherheitsschalter

Inhalt: 1,75 Liter

Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V

Abmessungen: Ø 190 mm, H 410 mm

Gewicht: 5 kg

EAN 4015613406077

Best.-Nr. A135.006

Euro 43,50

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Bag-In-Box Kühler "Bartscher vinoBar"

zum Kühlen und drucklosen Zapfen von vorgekühlten Bag-In-Box Behältern (Wein, Saft, Spirituosen).

Einsatzgebiete: Selbstbedienung, Buffet oder Thekenaussschank.

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.



Mehrfachnutzen:
Wein, Saft, Wasser,
Spirituosen, Cocktails
als 1,5 Liter bis 5 Liter
Bag-In-Box Behälter.



Einfache Handhabung,
schnell nachfüllbar.
Schlauchloses System durch
Nutzung des Bag-In-Box
eigenen Zapfsystems.



Zwei separate und
voneinander unabhängig
regelbare Temperaturzonen.



Bag-In-Box Kühler "Bartscher vinoBar"

Edelstahlfront

Volumen: max. 3 Bag-In-Box Behälter à 1,5 - 5 Liter

Temperaturbereich: 7 °C - 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

B 530 x T 430 x H 650 mm

Zubehör: abnehmbare Abtropfschale

Gewicht: 28 kg

EAN 4015613504261

Best.-Nr. 700.300

Euro 549,-



Abnehmbare Abtropfschale
für eine einfache Reinigung.



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

B 172 x T 240 x H 463 mm

Gewicht: 3,6 kg

EAN 4015613503424

Best.-Nr. 135.013

Euro 67,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



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 spülmaschineneeignet
 Anschlusswert: 85 W / 230 V
 B 135 x T 185 x H 365 mm
 Gewicht: 1,4 kg
 EAN 4015613470641
Best.-Nr. 135.100
Euro 57,-



Dual-Barmixer

für Milchshakes und Cocktails
 Aluminium-Druckguss Gehäuse, weiß beschichtet
 Mixstäbe und Mixscheiben Edelstahl
 2 Edelstahlrührwerke, getrennt schaltbar,
 mit je 2 Geschwindigkeitsstufen
 2 Becher aus CNS, Inhalt je 700 ml,
 spülmaschineneeignet
 Anschlusswert: 200 W / 230 V
 B 310 x T 190 x H 430 mm
 Gewicht: 7,4 kg
 EAN 4015613470658
Best.-Nr. 135.101
Euro 205,-



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
 Mixbecher und Mixstab spülmaschineneeignet
 Anschlusswert: 400 W / 230 V
 B 160 x T 205 x H 500 mm
 Gewicht: 6,22 kg
 EAN 4015613529523
Best.-Nr. 135.105
Euro 179,-



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
 B 165 x T 171 x H 521 mm
 Gewicht: 6,35 kg
 EAN 4015613530727
Best.-Nr. 150.711
Euro 685,-



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
 B 165 x T 203 x H 387 mm
 Gewicht: 2,5 kg
 EAN 4015613530123
Best.-Nr. 150.710
Euro 275,-



Bar-Blender

Die perfekte Wahl für die Zubereitung von Cocktails, Smoothies, Margaritas, Salsas, Dips, Saucen, etc.
 Gehäuse Kunststoff, Mixbecher Polycarbonat
 3 Geschwindigkeitsstufen: HIGH, LOW, PULSE
 langlebige Edelstahlklingen
 leicht lesbare Maßeinteilung
 handlicher Griff, Sicherheitsstandfüße
 Mixbecher: Inhalt 1800 ml, Füllmenge: max. 1400 ml
 Anschlusswert: 600 W / 230 V
 B 165 x T 229 x H 432 mm
 Gewicht: 5,75 kg
 EAN 4015613530734
Best.-Nr. 150.712
Euro 739,-



Multi-Blender

Leistungsstark: auch bestens für die Zubereitung von Speisen geeignet, selbst ganze Eiswürfel werden problemlos zerkleinert.
 Gehäuse Kunststoff
 Mixbecher Polycarbonat, stapelbar
 Vielseitige Funktionen:
 - 1 vorprogrammierte Geschwindigkeitsstufe
 - Manuelle, stufenlose Geschwindigkeitsregulierung - Mixen und Hacken
 - Pulse-Funktion
 Langlebige Edelstahlkupplung und Edelstahlklingen
 Überhitzungs-Anzeige für die Temperaturkontrolle des Motors
 Leicht lesbare Maßeinteilung
 Handlicher Griff, Sicherheitsstandfüße
 Mixbecher: Inhalt 2300 ml, Füllmenge: max. 1800 ml
 Anschlusswert: 750 W / 230 V
 B 178 x T 203 x H 457 mm
 Gewicht: 6 kg
 EAN 4015613539331
Best.-Nr. 150.713
Euro 1.249,-





Elektro-Crêpe-Backgerät

Crêpe-Platte: Ø 400 mm
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 B 450 x T 510 x H 246 mm
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V
 Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 21,5 kg
 EAN 4015613503479
Best.-Nr. 104.446
Euro 479,-



Elektro-Crêpe-Backgerät

2 getrennt schaltbare Crêpe-Platten, Ø 400 mm
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 2x 3,0 kW / 230 V
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 B 870 x T 510 x H 246 mm
 Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 40 kg
 EAN 4015613503486
Best.-Nr. 104.447
Euro 869,-



Gas-Crêpegerät

1 Lamellengussplatte, plangeschliffen, Ø 400 mm
 Platte abnehmbar
 Temperaturstufen: 1-8
 6er Sternbrenner
 Anschlusswert: 6 kW
 B 430 x T 430 x H 195 mm
 Eingestellt auf Flüssiggas,
 Erdgasdüsen sind beigelegt
 Inklusive: 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 19 kg
 EAN 4015613412948
Best.-Nr. 104.3413
Euro 735,-



Gas-Crêpegerät

2 Lamellengussplatten, plangeschliffen, Ø 400 mm,
 getrennt schaltbar, Platten abnehmbar
 Temperaturstufen: 1-8
 6er Sternbrenner
 Anschlusswert: 12 kW
 B 830 x T 430 x H 195 mm
 Eingestellt auf Flüssiggas,
 Erdgasdüsen sind beigelegt
 Inklusive: 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 34 kg
 EAN 4015613412955
Best.-Nr. 104.3423
Euro 1.249,-



Waffeleisen

mit Backplatte Herzform
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Herzplatte: Ø 210 mm
 Die Backplatte ist fest montiert.
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V
 B 285 x T 360 x H 230 mm
 Gewicht: 15,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 EAN 4015613503431

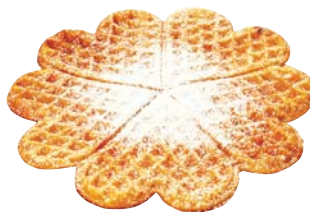
Best.-Nr. 370.160
Euro 559,-



Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Herzform
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Herzplatte je Ø 210 mm
 Die Backplatten sind fest montiert.
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 2x 2,2 kW / 230 V
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 B 600 x T 360 x H 230 mm
 Gewicht: 31,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 EAN 4015613503448

Best.-Nr. 370.161
Euro 929,-



Waffeleisen

mit Backplatte Brüsseler Platte
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Brüsseler Platte B 165 x T 105 x H 23 mm
 Die Backplatte ist fest montiert.
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V
 B 285 x T 360 x H 255 mm
 Gewicht: 23,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 EAN 4015613503455

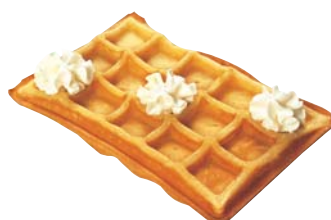
Best.-Nr. 370.162
Euro 559,-



Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Brüsseler Platte
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Brüsseler Platte je B 165 x T 105 x H 23 mm
 Die Backplatten sind fest montiert.
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 2x 2,2 kW / 230 V
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 B 600 x T 360 x H 255 mm
 Gewicht: 45,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 EAN 4015613503462

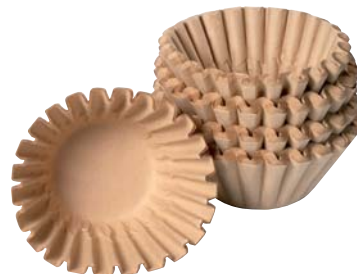
Best.-Nr. 370.163
Euro 929,-





Kaffeemaschine "Contessa 1000"

Chromnickelstahl
 2 Warmhalteplatten
 1 Acrylkanne mit Edelstahlboden
 Inhalt: ca. 1,6 Liter
 Stundenkapazität: 16 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 6 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 1/2 Kanne
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V
 B 215 x T 385 x H 460 mm
 Gewicht: 6,5 kg
 EAN 4015613399898
I Best.-Nr. A190.041
I Euro 175,-



Korbfilterpapier

(250 Filtertüten im Karton)
 EAN 4015613455532
I Best.-Nr. 190.002-250
I Euro 6,50

Korbfilterpapier

(1000 Filtertüten im Karton)
 EAN 4015613527123
I Best.-Nr. 190.013
I Euro 20,-



Schnell-Entkalker für Kaffeemaschinen

30 Beutel à 15 g
 Gewicht: 0,45 kg
 EAN 4015613541716
I Best.-Nr. 190.065
I Euro 18,-



Kaffeemaschine "Contessa 1002"

Chromnickelstahl
 1 Warmhalteplatte
 1 Edelstahl-Isolierkanne, Inhalt: 2 Liter
 Stundenkapazität: 20 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 1/2 Kanne
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V
 B 214 x T 382 x H 520 mm
 Gewicht: 8 kg
 EAN 4015613412023
I Best.-Nr. A190.043
I Euro 195,-

Ersatzkanne für Contessa 1002

Edelstahl-Isolierkanne
 Inhalt: 2,0 Liter
 Deckel, Ausgießmechanik und Griff aus Kunststoff schwarz
 Gewicht: 0,85 kg
 EAN 4015613416229
I Best.-Nr. A190.122
I Euro 19,50





Kaffeemaschine "Aurora 22"

Chromnickelstahl
 1 Warmhalteplatte
 1 Edelstahl-Isolierpumpkanne, Inhalt: 2 Liter
 Entkalkungssignal
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 1/4 Kanne
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V
 B 215 x T 405 x H 520 mm
 Gewicht: 6,45 kg
 EAN 4015613475561
Best.-Nr. 190.048
Euro 298,-



Edelstahl-Isolierpumpkanne Ersatzkanne für Aurora 22

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
 Inhalt: 2 Liter
 Maße: Ø 150 mm, Höhe 325 mm
 Gewicht: 0,8 kg
 EAN 4015613475578
Best.-Nr. 190.124
Euro 31,-



Doppel-Kaffeemaschine "Contessa Duo"

Chromnickelstahl
 2 Warmhalteplatten
 2 Edelstahl-Isolierkannen, Inhalt je: 2 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 1/2 Kanne
 Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V
 B 430 x T 410 x H 520 mm
 Gewicht: 12,4 kg
 EAN 4015613505015
Best.-Nr. 190.049
Euro 398,-



Ersatzkanne für Contessa Duo

Edelstahl-Isolierkanne
 Inhalt: 2,0 Liter
 Deckel, Ausgießmechanik
 und Griff aus Kunststoff schwarz
 Gewicht: 0,85 kg
 EAN 4015613416229
Best.-Nr. A190.122
Euro 19,50



Edelstahl-Isolierkanne

Inhalt: 1,5 Liter
 Material: Edelstahl
 Deckel, Ausgießmechanik und Griff aus Kunststoff
 Farbe: chrom/schwarz
 Höhe 225 mm,
 Ø mit Griff 180 mm,
 Ø ohne Griff 140 mm

1 Kanne

Gewicht: 0,8 kg
 EAN 4015613460635

Best.-Nr. 190.121

Euro 18,-

ab 20 Kannen Euro 17,50

ab 75 Kannen Euro 17,-



Kaffeekanne

Acrylkanne mit Edelstahlboden
 Griff und Fülldeckel schwarz
 Inhalt: 1,8 Liter, Höhe: 173 mm
 Durchmesser: 165 mm
 Gewicht: 0,30 kg
 EAN 4015613516271

Best.-Nr. 190.126

Euro 12,-



Glaskanne für Kaffeemaschinen Universal-Ersatzkanne

passend zu allen gängigen Maschinen
 und Warmhalteplatten.

Inhalt: 2 Liter
 Griff, Deckel und Ausguss schwarz
 Maße: Ø 160 mm, H 190 mm
 Gewicht: 0,4 kg
 EAN 4015613529158

Best.-Nr. 190.064

Euro 11,-



Lieferung ohne Kanne

Warmhalteplatte

... passend für alle gängigen Kaffee- oder Teekannen.
 Edelstahl

2 Warmhalteplatten, getrennt schaltbar
 Anschlusswert: 120 W / 230 V
 B 358 x T 218 x H 80 mm
 Gewicht: 1 kg
 EAN 4015613437118

Best.-Nr. A190.102

Euro 59,-

Kaffeestation

geeignet für 1 Isolierpumpkanne

(für alle Thermokannen bis zu einem Durchmesser von 19 cm)

Material: Kunststoff

durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie alle Tassengrößen für jede Thermokanne verwenden mit 5 Staufächern für Becher, Löffel/Rührstäbchen, Milch und Zucker

B 435 x T 330 x H 145 mm

Gewicht: 1,03 kg

inklusive 1 Kunststoffeinsatz und 1 Abtropfschale, herausnehmbar

EAN 4015613512075

Best.-Nr. 190.151

Euro 32,-



Lieferung ohne Isolierpumpkanne

Doppelte Kaffeestation

geeignet für 2 Isolierpumpkannen

(für alle Thermokannen bis zu einem Durchmesser von 19 cm)

Material: Kunststoff

durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie alle Tassengrößen für jede Thermokanne verwenden mit 5 Staufächern für Becher, Löffel/Rührstäbchen, Milch und Zucker

B 655 x T 330 x H 145 mm

Gewicht: 2,4 kg

inklusive 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen, herausnehmbar

EAN 4015613505022

Best.-Nr. 190.152

Euro 57,-



Lieferung ohne Isolierpumpkannen

Edelstahl-Isolierpumpkanne

Deckel, Pumpmechanik und Griff aus Kunststoff, schwarz

Inhalt: 2 Liter

Maße: Ø 150 mm, Höhe 325 mm

Gewicht: 0,8 kg

EAN 4015613475578

Best.-Nr. 190.124

Euro 31,-



Isolierkanne mit Pumpsystem

Behälter Edelstahl

Inhalt: ca. 2,5 Liter

Maße: Ø 160 mm, H 330 mm

Gewicht: 1,4 kg

EAN 4015613468655

Best.-Nr. 190.125

Euro 28,-





Kaffeestation inklusive 2 Isolierpumpkannen

Doppelte Kaffeestation geeignet für 2 Isolierpumpkannen

(für alle Thermokannen bis zu einem Durchmesser von 19 cm)

Material: Kunststoff

durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie alle Tassengrößen für jede Thermokanne verwenden
mit 5 Staufächern für Becher, Löffel/Rührstäbchen, Milch und Zucker
B 655 x T 330 x H 145 mm
inklusive 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen, herausnehmbar

Gewicht: 4 kg

EAN 4015613521862

Best.-Nr. 999.006

Euro 115,-

Edelstahl-Isolierpumpkanne Ersatzkanne für "Aurora 22"

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

Inhalt: 2 Liter

Maße: Ø 150 mm, Höhe 325 mm



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

B 155,5 x T 131 x H 226,5 mm

Gewicht: 0,85 kg

EAN 4015613526607

Best.-Nr. 190.128

Euro 49,-



Rundfilter-Kaffeemaschine Regina 40

Gehäuse aus Edelstahl
 Sockel und Deckel aus Kunststoff
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 48 Tassen
 Inhalt: 6,8 Liter
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 220 mm, Höhe 420 mm
 Gewicht: 4 kg

EAN 4015613399485

Best.-Nr. A190.142

Euro 81,-

Rundfilterpapier Regina 40

(250 Stück im Karton)

EAN 4015613427980

Best.-Nr. A190.009-250

Euro 9,50



Rundfilterpapier Regina 40

(1000 Stück im Karton)

EAN 4015613372983

Best.-Nr. A190.009

Euro 35,-

Schnell-Entkalker für Kaffeemaschinen

30 Beutel à 15 g

Gewicht: 0,45 kg

EAN 4015613541716

Best.-Nr. 190.065

Euro 18,-



Rundfilter-Kaffeemaschine Regina 90

Gehäuse aus Edelstahl
 Sockel und Deckel aus Kunststoff
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 80 - 90 Tassen
 Inhalt: 15 Liter
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,6 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 270 mm, Höhe 460 mm
 Gewicht: 4,5 kg

EAN 4015613399492

Best.-Nr. A190.192

Euro 117,-

Rundfilterpapier Regina 90

(250 Stück im Karton)

EAN 4015613561004

Best.-Nr. A190.011-250

Euro 10,80

Rundfilterpapier Regina 90

(1000 Stück im Karton)

EAN 4015613400129

Best.-Nr. A190.011

Euro 39,50





Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 40T

Gehäuse aus Edelstahl
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 40 - 48 Tassen
 Inhalt: 6,0 Liter
 Aufbrühzeit für 6 Liter: 45 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 3 Liter (20 Tassen)
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 220 mm, Höhe 485 mm
 Gewicht: 4 kg
 EAN 4015613385877

Best.-Nr. A190.141

Euro 104,-

Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 60T

Gehäuse aus Edelstahl
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 60 - 72 Tassen
 Inhalt: 9,0 Liter
 Aufbrühzeit für 9 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 220 mm, Höhe 545 mm
 Gewicht: 5 kg
 EAN 4015613385884

Best.-Nr. A190.161

Euro 115,-



Rundfilterpapier PRO 40T + PRO 60T

(250 Stück im Karton)
 EAN 4015613427980
 Best.-Nr. A190.009-250
 Euro 9,50

Rundfilterpapier PRO 40T + PRO 60T

(1000 Stück im Karton)
 EAN 4015613372983
 Best.-Nr. A190.009
 Euro 35,-



Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 100T

Gehäuse aus Edelstahl
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 100 - 110 Tassen
 Inhalt: 15,0 Liter
 Aufbrühzeit für 15 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,6 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 270 mm, Höhe 575 mm
 Gewicht: 6,5 kg
 EAN 4015613393377

Best.-Nr. A190.191

Euro 142,-



Rundfilterpapier PRO 100T

(250 Stück im Karton)
 EAN 4015613561004
 Best.-Nr. A190.011-250
 Euro 10,80

Rundfilterpapier PRO 100T

(1000 Stück im Karton)
 EAN 4015613400129
 Best.-Nr. A190.011
 Euro 39,50



Bartscher Coffeeline Siebträger-Kaffeemaschinen - Eleganz im klassischen Design

Auf höchstem technischen Niveau und durchdacht bis zum kleinsten Detail bietet die Bartscher Coffeeline alles, was Sie von einer modernen Siebträger-Kaffeemaschine erwarten. Kaffeezubereitung, Dampf- und Heißwasserentnahme für Tee oder Instantgetränke gleichzeitig möglich.

Durch die automatische Füllstandskontrolle im Boiler ist die Siebträger-Maschine bestens für den Dauerbetrieb geeignet.

Siebträger-Kaffeemaschinen

- ✓ Stahlgehäuse
- ✓ Einfaches Abnehmen des Gehäuses
- ✓ Anti-Vakuumventil für den Kessel
- ✓ Sofortige Heißwasserversorgung direkt aus dem Inneren des Kessels
- ✓ Verchromte Kugelenkangangsrohre 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



Bartscher Coffeeline G1

1 Dampfhahn
 1 Teewasserhahn
 Kesselkapazität: 6 Liter
 Abmessungen: B 475 x T 580 x H 523 mm
 Anschlusswert: 2,85 kW / 230 V
 Gewicht: 40 kg
 EAN 4015613481708
Best.-Nr. 190.160
Euro 2.149,-



Bartscher Coffeeline G2

2 Dampfhähne
 1 Teewasserhahn
 Kesselkapazität: 11,5 Liter
 4-sprachige Display-Anzeige:
 Tassenzählung
 Datum und Uhrzeit
 Wartungsanzeige
 Abmessungen: B 677 x T 580 x H 523 mm
 Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V
 Gewicht: 60 kg
 EAN 4015613481715
Best.-Nr. 190.161
Euro 3.089,-

Bartscher Coffeeline G2 plus mit 3 Kesseln

**1 Kessel je Brühgruppe und
 1 Kessel zur Dampf- und Heißwasserzubereitung**
 Abmessungen: B 677 x T 580 x H 523 mm
 Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V
 Gewicht: 62 kg
 EAN 4015613487908
Best.-Nr. 190.163
Euro 3.989,-



Bartscher Coffeeline G3

2 Dampfhähne
 1 Teewasserhahn
 Kesselkapazität: 17,5 Liter
 4-sprachige Display-Anzeige:
 Tassenzählung
 Datum und Uhrzeit
 Wartungsanzeige
 Abmessungen:
 B 967 x T 580 x H 523 mm
 Anschlusswert: 4,3 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 80 kg
 EAN 4015613481722
Best.-Nr. 190.162
Euro 3.898,-



Bartscher Coffeeline G3 plus mit 4 Kesseln

1 Kessel je Brühgruppe und 1 Kessel zur Dampf- und Heißwasserzubereitung
 Abmessungen: B 967 x T 580 x H 523 mm
 Anschlusswert: 6,3 kW / 3 NAC 400 V
 Gewicht: 87 kg
 EAN 4015613487915
Best.-Nr. 190.164
Euro 4.998,-

Mit einem Wasserfilter-System sorgen Sie für beste Getränkequalität und lange Maschinenlaufzeit.

Technische Übersicht

Modell	Gruppen	Leistung	Liter (Boiler)	B (mm)	T (mm)	H (mm)	Best.-Nr.
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190.160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190.161
G2 plus	2 (3 Boiler)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190.163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190.162
G3 plus	3 (4 Boiler)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190.164



**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
Schutzklasse: IP21



Kaffeemühle Modell Tauro
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters:
1 kg Kaffeebohnen
Anschlusswert: 275 W / 230 V
B 165 x T 390 x H 510 mm
Gewicht: 8 kg
EAN 4015613492445
Best.-Nr. 190.175
Euro 349,-

Kaffeemühle Modell Space
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters:
2 kg Kaffeebohnen
Anschlusswert: 402 W / 230 V
B 165 x T 390 x H 585 mm
Gewicht: 9 kg
EAN 4015613492452
Best.-Nr. 190.176
Euro 429,-



Tamper
Material: Aluminium
Ø 56 mm, H 90 mm
Gewicht: 200 g
EAN 4015613547268
Best.-Nr. 190.177
Euro 33,-

Halterung für Siebträger
Material: Edelstahl
Gewicht: 400 g
EAN 4015613547275
Best.-Nr. 190.178
Euro 98,-

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: 130 g
EAN 4015613541143

Best.-Nr. 190.173
Euro 135,-



Siebträger einfach 7g

Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 590 g

EAN 4015613492667
Best.-Nr. 075.001.500
Euro 59,-



Siebträger doppelt 14g

Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 590 g

EAN 4015613492674
Best.-Nr. 075.002.500
Euro 69,-



Siebträger dreifach 21g

Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 590 g

EAN 4015613496511
Best.-Nr. 075.003.000
Euro 79,-

Kaffeeresteschieblade schmal

innen Edelstahl
Inhalt ca. 80 Portionen Kaffeesatz
B 290 x T 515 x H 105 mm
Gewicht: 6 kg
EAN 4015613494203

Best.-Nr. 190.171
Euro 179,-



Kaffeeresteschieblade breit

innen Edelstahl
Inhalt ca. 140 Portionen Kaffeesatz
B 410 x T 515 x H 105 mm
Gewicht: 8 kg
EAN 4015613494197

Best.-Nr. 190.170
Euro 229,-



Verbindungssteg zur Resteschublade

Gewicht: 1 kg
EAN 4015613494210
Best.-Nr. 190.172
Euro 32,-



Die Kaffeeschubladen sind beliebig erweiterbar und sehr einfach zu montieren.

Service Pakete

Leistungen - Laufzeit 1. Jahr	Paket 1	Paket 2	Paket 3
Elektrische und mechanische Installation gem. Checklist	●	—	●
Installation des vorhandenen Wasserfilters	●	—	●
Installation der vorhandenen Mühle	●	—	●
Einstellung / Programmierung der Maschine	●	●	●
Einsweisung des Kunden	●	●	●
Sicherheitshinweise	●	●	●
Übergabe der Maschine	●	—	●
Arbeitszeit	●	●	●
Reisekosten	●	●	●
Telefonischer Support 07.00 Uhr - 16.30 Uhr	—	●	●
Verschleißteile	—	●	●
Eine vorbeugende Wartung gem. Wartungsplan	—	●	●
Tausch des vorhandenen Wasserfilters	—	●	●
Bartscher Coffeeline G1	298,00 Euro	458,00 Euro	728,00 Euro
	Best.-Nr. 099.970	Best.-Nr. 099.971	Best.-Nr. 099.975
Bartscher Coffeeline G2	298,00 Euro	648,00 Euro	928,00 Euro
	Best.-Nr. 099.970	Best.-Nr. 099.972	Best.-Nr. 099.976
Bartscher Coffeeline G2 plus	298,00 Euro	828,00 Euro	1.098,00 Euro
	Best.-Nr. 099.970	Best.-Nr. 099.973	Best.-Nr. 099.977
Bartscher Coffeeline G3	298,00 Euro	648,00 Euro	928,00 Euro
	Best.-Nr. 099.970	Best.-Nr. 099.972	Best.-Nr. 099.976
Bartscher Coffeeline G3 plus	298,00 Euro	898,00 Euro	1.198,00 Euro
	Best.-Nr. 099.970	Best.-Nr. 099.974	Best.-Nr. 099.978

- = enthalten
- = nicht enthalten

Alle Preise netto zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer
Preise ausschließlich gültig für Deutschland



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 inklusive Filterkopf und Filterkerze

für horizontalen oder vertikalen Einbau
Kapazität bei 10° KH (Karbonhärte): 1500 Liter
Gesamthöhe: 365 mm
Filterkerzen Höhe: 315 mm
Filterkerze: Ø 95 mm
max. Systemdruck: 2 - 8 bar
Wassertemperatur: 4° - 30 °C
Anschlussgewinde: 3/8 "
Gewicht: 2,0 kg
EAN 4015613501130
Best.-Nr. 109.856
Euro 179,-



Ersatzfilterkerze

Maße: Ø 95 mm, Höhe 315 mm
Gewicht: 1,3 kg
EAN 4015613501147
Best.-Nr. 109.857
Euro 98,-

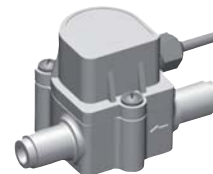
Wasserzähler

Gewicht: 0,2 kg
EAN 4015613501154
Best.-Nr. 109.861
Euro 102,-



Anschlussset

Anschlusschlauch: 1500 mm
Anschluss 3/8" x 3/4"
mit Hutfilter und Flachdichtung
Gewicht: 0,3 kg
EAN 4015613501161
Best.-Nr. 109.864
Euro 29,-





Iso-Dispenser

geeignet für heiße und kalte Getränke.

Behälter Edelstahl

Inhalt: 9 Liter

Maße: Ø 240 mm, Höhe 450 mm

Gewicht: 2,0 kg

EAN 4015613468662

■ **Best.-Nr. 150.981**

■ **Euro 42,-**



Iso-Dispenser, 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

Maße: B 165 x T 185 x H 460 mm

einfache Reinigung

Gewicht: 1,65 kg

EAN 4015613491462

■ **Best.-Nr. 150.982**

■ **Euro 52,-**



Samowar*

... Teeenuss der besonderen Art.
Edelstahl
Inhalt: 3 Liter
hitzeisolierte Griffe
Überhitzungsschutz
stufenlose Temperaturreglung
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
Maße: Ø 310 mm, Höhe 370 mm
inklusive Teekanne, Inhalt: 1,2 Liter und Teesieb
Gewicht: 1,7 kg
EAN 4015613488790
Best.-Nr. 191.001
Euro 119,-



Heißwasser-Spender

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
Inhalt: 5 Liter
Temperaturregler 30 °C - 100 °C
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V
Maße: Ø 210 mm, Höhe 400 mm
Gewicht: 1,8 kg
EAN 4015613505541
Best.-Nr. 200.061
Euro 77,-



Heißwasser-Spender

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
Sockel aus Kunststoff
Füllstandsanzeiger
Inhalt: 10 Liter
Temperaturregler 30 °C - 100 °C
Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V
Maße: Ø 205 mm, Höhe 505 mm
Gewicht: 2,3 kg
EAN 4015613468778
Best.-Nr. 200.054
Euro 94,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



MultiTherm, Inhalt: 20 Liter

Heiße Getränke für jeden Anlass.
Ideal zum Warmhalten von Glühwein,
Jagertee oder Heißwasser für Tee.
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V
Maße: Ø 270 mm, Höhe 610 mm
Gewicht: 4,8 kg
EAN 4015613396873
Best.-Nr. A200.050
Euro 159,-



Warmhaltedeckel für Tassen

passend zum Bartscher Glühweintopf
Best.-Nr. A200.050
geeignet für ca. 10 - 15 Tassen
Material Edelstahl
Durchmesser: 354 mm
Randhöhe: 40 mm
Gewicht: 0,78 kg
EAN 4015613503493
Best.-Nr. 200.058
Euro 18,-





Glühweintopf / Einkochtopf

Inhalt: 25 Liter
 Topf aus Edelstahl, Unterboden, Ablaufhahn und Griffe sind aus hochwertigem Kunststoff, Deckel aus Glas.
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V
 Maße: Ø 450 mm, Höhe 470 mm
 Gewicht: 6,1 kg
 Inklusive Rost
 EAN 4015613443195
Best.-Nr. A200.052
Euro 148,-



Glühweintopf / Einkochtopf

Inhalt: 30 Liter
 Topf aus Edelstahl, Unterboden, Ablaufhahn und Griffe sind aus hochwertigem Kunststoff, Deckel aus Glas.
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V
 Maße: Ø 450 mm, Höhe 520 mm
 Gewicht: 6,1 kg
 Inklusive Rost
 EAN 4015613499420
Best.-Nr. 200.057
Euro 168,-



Warmhaltedeckel für Tassen

passend zu den Bartscher Glühweintöpfen
 Best.-Nr. A200.052 und 200.057
geeignet für ca. 10 - 15 Tassen
 Material Edelstahl
 Durchmesser: 400 mm
 Randhöhe: 39 mm
 Gewicht: 0,76 kg
 EAN 4015613503509
Best.-Nr. 200.059
Euro 19,50





Party-Kochtopf, Inhalt: 16 Liter

Topf ist durchgehend stahlemailliert.
 Unterboden, Deckel und Griffe sind aus hochwertigem Kunststoff.
 GS-VDE gekennzeichnet.
 Durchmesser: 35 cm
 Anschlusswert: 1,8 kW / 1 NAC 230 V
 Gewicht: 5,9 kg
 EAN 4016098101822

Best.-Nr. A150.510
Euro 139,-



Suppentopf "CLUB"

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
 herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Energieregler: 30 - 95 °C
 mit dreh- und klappbarem Edelstahldeckel
 Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 8,5 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V
 Maße: H 385 mm, Ø 295 mm
 inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 3,4 kg
 EAN 4015613442587

Best.-Nr. 100.067
Euro 70,-



Suppentopf "Gourmet"

Inhalt: 10 Liter
 Außentopf Kunststoff schwarz
 herausnehmbarer Einsatz aus CNS
 Regelthermostat von 50 - 95 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
 mit Löffelaussparung und hitzeisoliertem Griff
 Anschlusswert: 0,45 kW / 1 NAC 230 V
 Maße: H 380 mm, Ø 390 mm
 Inklusive Suppenkelle
 Gewicht: 5,2 kg
 EAN 4015613364704

Best.-Nr. 100.047
Euro 115,-



Partytopf

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
 herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Energieregler: 30 - 95 °C
 mit dreh- und klappbarem
 Edelstahldeckel, Löffelaussparung,
 hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 9,0 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V
 Maße: H 360 mm, Ø 345 mm
 inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 4,5 kg
 EAN 4015613353432

Best.-Nr. 100.054

Euro 78,-



Suppentopf "Economic"

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
 herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Energieregler: 48 - ca. 94 °C
 mit dreh- und klappbarem Edelstahldeckel
 Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 9,0 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V
 Maße: H 360 mm, Ø 330 mm
 inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 4,1 kg
 EAN 4015613421292

Best.-Nr. 100.061

Euro 75,-

Pumpaufsatz für Soßen
 siehe Katalogseite 210



Suppentopf "De Luxe"

Außentopf Edelstahl
 herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
 Energieregler: 30 - 95 °C
 mit dreh- und klappbarem Edelstahldeckel
 Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 9,0 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V
 Maße: H 360 mm, Ø 345 mm
 inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 4,5 kg
 EAN 4015613367736

Best.-Nr. 100.058

Euro 114,-





Chafing Dish rund

Chromnickelstahl
30,5 cm Durchmesser, 3,5 l Inhalt
inklusive Speisenbehälter, Deckel, Wassereinsatz
und einem Brennpastenbehälter
Gewicht: 2,7 kg
EAN 4015613248509

Best.-Nr. 500.800
Euro 59,-



Chafing Dish 1/2 GN

Chromnickelstahl
stapelbar
Einsatz 1/2 GN, 65 mm tief
1 Brennpastenbehälter
B 375 x T 290 x H 320 mm
Gewicht: 3 kg
EAN 4015613366708

Best.-Nr. 500.481
Euro 39,-



Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
stapelbar
mit einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehälter
B 610 x T 350 x H 320 mm
Gewicht: 4,2 kg
EAN 4015613366715

Best.-Nr. 500.482
Euro 48,-

ab 18 Stück Euro 46,-

Eiereinsatz GN 1/3
siehe Katalogseite 221



"Twin Pack"



2 Chafing Dishes 1/1 GN

Chromnickelstahl
stapelbar
jeweils mit:
einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehältern
B 610 x T 355 x H 300 mm
Gewicht: 9 kg
EAN 4015613439617

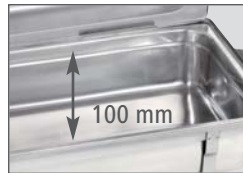
Best.-Nr. 500.486
Euro 89,-



Chafing Dish 1/1 GN, 100 mm tief

Chromnickelstahl
 stapelbar
 mit einseitiger Deckelhalterung
 Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
 2 Brennpastenbehälter
 B 605 x T 350 x H 305 mm
 Gewicht: 4,63 kg
 EAN 4015613536903

Best.-Nr. 500.494
Euro 59,-



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
 B 620 x T 350 x H 385 mm
 Gewicht: 6,5 kg
 EAN 4015613443089

Best.-Nr. 500.456
Euro 112,-



Rolltop Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
 Kunststoffgriffe Holzdekor
 Rolltop-Deckel
 Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
 2 Brennpastenbehälter
 B 620 x T 350 x H 430 mm
 Gewicht: 8,5 kg
 EAN 4015613412771

Best.-Nr. 500.458
Euro 159,-



Rolltop-Deckel

Chromnickelstahl
 für Chafing Dish 1/1 GN
 (passend für Chafing Dish 500.456,
 500.458, 500.482, 500.482V)
 B 535 x T 365 x H 170 mm
 Gewicht: 3,2 kg
 EAN 4015613412788

Best.-Nr. 500.459
Euro 63,-



Elektroheizung für Chafing Dish

(500.482, 500.487, 500.486)
 Edelstahl
 H 100 - 140 mm, Ø 135 mm
 Anschlusswert: 450 W / 220-230 V
 Überhitzungsschutz
 Gewicht: 1,1 kg
 EAN 4015613410166

Best.-Nr. 500.464
Euro 35,-





Chafing Dish GN 1/1 inklusive Elektroheizung

Chromnickelstahl
stapelbar
mit einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehälter
1 Elektroheizung
B 610 x T 350 x H 320 mm
Gewicht: 5,3 kg
EAN 4015613417400
Best.-Nr. 500.482V
Euro 81,-



Rolltop-Deckel für Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

(passend für Chafing Dish 500.830, 500.832)
Chromnickelstahl
B 525 x T 330 x H 165 mm
Gewicht: 3 kg
EAN 4015613433479
Best.-Nr. 500.833
Euro 65,-



Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Wasserbehälter Kunststoff schwarz
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
Thermostatische Regelung 1-8
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V
B 560 x T 355 x H 250 mm
Gewicht: 4,2 kg
EAN 4015613417462
Best.-Nr. 500.832
Euro 118,-



Elektro-Chafing Dish "SilverLine" 1/1 GN

Chromnickelstahl
Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
Thermostatische Regelung 1-8
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V
B 617 x T 356 x H 286 mm
Gewicht: 8,3 kg
inklusive Deckelhalter
EAN 4015613389820
Best.-Nr. 500.831
Euro 195,-



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
B 630 x T 360 x H 290 mm
Gewicht: 6,2 kg
inklusive Deckelhalter
EAN 4015613370033
Best.-Nr. 500.830
Euro 145,-



Elektro-Suppenstation mit 2 Suppentöpfen à 4 l

Chromnickelstahl
Wasserbehälter Kunststoff schwarz
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V
B 630 x T 360 x H 460 mm
Gewicht: 6,6 kg
inklusive 1 Deckelhalter, 2 Suppenkellen
EAN 4015613370040
Best.-Nr. 500.840
Euro 175,-





Chafing Dish "COOL + HOT"

- ✓ Ein Gerät - zwei Funktionen
- ✓ Wahlweise kalt oder heiß
- ✓ Temperaturbereich: -5 °C bis +75 °C
- ✓ Ideal zur platzsparenden Präsentation
- ✓ Für Buffet, Catering oder Party-Service



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
B 610 x T 360 x H 450 mm
Inklusive
1 GN-Behälter 1/1 GN 65 mm tief, Edelstahl
1 abnehmbarer Rolltop-Deckel, Plexiglas
Gewicht: 15,3 kg
EAN 4015613525860
Best.-Nr. 500.850
Euro 459,-

Auch passend zu diesem Chafing-Dish
die Bartscher Edelstahl-Rolltop-Deckel,
Best.-Nr. 500.833 und Best.-Nr. 500.459



Ideal zum Kühlen von Fisch, Salat, Desserts, etc.



Ideal zum Warmhalten von Gemüse, Fleisch, Aufläufen, etc.



Speisenwärmer rund

... für Suppen, Soßen und Speisen.

Keramikeinsatz

Inhalt: 5,5 Liter

Anschlusswert: 280 W / 230 V

Ø 345 mm, H 276 mm

Gewicht: 5,4 kg

EAN 4015613397894

Best.-Nr. A100.155

Euro 41,-



Speisenwärmer oval

... für Suppen, Soßen und Speisen.

Keramikeinsatz

Inhalt: 6,5 Liter

Anschlusswert: 320 W / 230 V

B 419 x T 295 x H 253 mm

Gewicht: 5,3 kg

EAN 4015613405346

Best.-Nr. A100.265

Euro 44,-



Elektro-Chafing Dish "SilverLine" rund

Chromnickelstahl

Inhalt 3,8 Liter

Einsatz Behälter Ø 300 mm - 65 mm tief

Thermostatische Regelung 1-8

Anschlusswert: 500 W / 230 V

Ø 330 mm, Höhe 220 mm

Gewicht: 3,7 kg

EAN 4015613390857

Best.-Nr. 500.835

Euro 108,-





Ecofire Sicherheitsbrennpaste

enthält ungiftiges Ethanol.
Ca. 80 °C konstante Wärme, geruchsfrei,
gleichmäßig und sauber: ca. 200 g Dose reicht
für ca. 2 Std., 48 Dosen im Karton
(mit grünem Punkt)
EAN 4015613504230

Best.-Nr. 500.453

Stück Euro 1,02

Best.-Nr.	Euro pro Dose	Euro pro Karton
500.453-48		
1 Karton	1,02	48,96
32 Kartons (1 Palette)	0,99	47,52
96 Kartons (3 Paletten)	0,96	46,08



Bartscher Sicherheitsbrennpaste

Unkompliziert und flexibel Speisen warmhalten.
Sauber und geruchsfrei wird eine Wärme von bis
zu 85 °C, besonders sparsam im Verbrauch,
mit einer Brenndauer von 3,5 Stunden.
Enthält ungiftiges Ethanol.

Ca. 200 g Dose, 72 Stück im Karton

(mit grünem Punkt)

EAN 4015613467726

Best.-Nr. 500.060

Stück Euro 1,06

Best.-Nr.	Euro pro Dose	Euro pro Karton
500.060-72		
1 Karton	1,06	76,32
24 Kartons (1 Palette)	1,03	74,16
72 Kartons (3 Paletten)	0,99	71,28



Bartscher Sicherheitsbrennpaste - Vorrats-Eimer

sauber und geruchsfrei, enthält ungiftiges Ethanol,
zum Nachfüllen von 200 g Dosen Bartscher Brennpaste,
ca. 3,2 kg Eimer, 4 Stück im Karton
(mit grünem Punkt)

EAN 4015613467740

Best.-Nr. 500.063

Stück Euro 16,-

Best.-Nr.	Euro pro Dose	Euro pro Karton
500.063-4		
1 Karton	16,-	64,-

Biofire "Trio" - 3 Dosen im Set

Sicherheitsbrennpaste, sauber und geruchsfrei,
enthält ungiftiges Ethanol.

Brenndauer je 80 g Dose ca. 1 Stunde

3 x ca. 80 g Dosen im Set, 16 Sets im Karton
(mit grünem Punkt)

EAN 4015613505411

Best.-Nr. 500.043

Set Euro 2,15

Best.-Nr. 500.043-48	Euro pro Set	Euro pro Karton
1 Karton	2,15	34,40
24 Kartons (1 Palette)	2,08	33,28
72 Kartons (3 Paletten)	2,-	32,-



Apexa Sicherheitsbrennpaste

sauber und geruchsfrei, enthält ungiftiges Ethanol,

ca. 200 g Dose, 48 Dosen im Karton

(ohne grünen Punkt)

EAN 4015613363769

Best.-Nr. 500.045

Stück Euro 0,98

Best.-Nr. 500.045-48	Euro pro Dose	Euro pro Karton
1 Karton	0,98	47,04
32 Kartons (1 Palette)	0,95	45,60
96 Kartons (3 Paletten)	0,92	44,16



Bartscher "Feuerstab"
Blister-Pack
18 cm lang
Piezo-Zündung
nachfüllbar
Flamme regulierbar

1 Karton á 48 Stück
Gewicht: 2,4 kg
EAN 4015613562346
Best.-Nr. 555.00848
Euro 102,-



Bartscher "Feuerstab"
Blister-Pack
24 cm lang
Piezo-Zündung
nachfüllbar
Flamme regulierbar

1 Karton á 48 Stück
Gewicht: 2,4 kg
EAN 4015613524962
Best.-Nr. 555.00748
Euro 85,-



Servier-/Transportwagen TS 200 mit 2 Borden

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: ca. 100 kg
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
EAN 4015613433509

Best.-Nr. A300.062

Euro 118,-



Servier-/Transportwagen TS 210 mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: ca. 120 kg
B 930 x T 600 x H 990 mm
Bordmaße: ca. B 830 x T 510 mm
Abräummulde 100 mm tief
Maße zwischen den Borden:
oberes Zwischenmaß 270 mm,
unteres Zwischenmaß 265 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 14 kg
EAN 4015613455730

Best.-Nr. A300.056

Euro 163,-



Servier-/Transportwagen TS 300 mit 3 Borden

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 120 kg
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
EAN 4015613433516

Best.-Nr. A300.063

Euro 139,-

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: 150 kg

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

EAN 4015613534633

Best.-Nr. 300.065

Euro 198,-



Servier-/Transportwagen "Adjutant" mit 3 Borden

Kunststoff, Trägerstangen Aluminium

4 Lenkrollen

Tragfähigkeit: 120 kg

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

EAN 4015613433578

Best.-Nr. A300.049

Euro 96,-



Abräumbehälter-Set passend zum Servier-/Transportwagen "Adjutant"

aus robustem Kunststoff

Abfallbehälter, Inhalt: ca. 30 Liter,

B 335 x T 237 x H 560 mm

Besteckbehälter, Inhalt: ca. 9 Liter

B 333 x T 230 x H 178 mm

Gewicht: 0,8 kg

EAN 4015613454986

Best.-Nr. A300.047

Euro 37,50

Transportwagen / Plattformwagen

Chromnickelstahl

Tragfähigkeit: 200 kg

Transportfläche: B 560 x T 940 mm

2 feste Rollen, 2 Lenkrollen, Ø 125 mm

B 560 x T 1050 x H 925 mm

Gewicht: 14,4 kg

EAN 4015613523705

Best.-Nr. 300.142

Euro 198,-





Elektrischer Heizstrahler 2000D IV* für Wandmontage

Einfaches Ein- und Ausschalten
Kabelausgang oben am Strahler
Kabellänge ca. 1,8 Meter
Quarz-Heizstrahler - 3 Heizstufen
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V
Maße: B 500 x T 150 x H 350 mm
Gewicht: 1,8 kg
EAN 4015613500201

Best.-Nr. 825.206

Euro 44,-



Elektrischer Terrassenheizer 2000D I*

Einfaches Ein- und Ausschalten
Kabelausgang oben am Strahler
Kabellänge ca. 7 Meter
Quarz-Heizstrahler - 3 Heizstufen
Höhenverstellbar - 1,80 m bis 2,10 m
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V
Maße: B 550 x T 500 x H 1800-2100 mm
Gewicht: 8,75 kg
EAN 4015613500249

Best.-Nr. 825.207

Euro 81,-



Gas Terrassenheizer, fahrbar

Edelstahl, professionelle Qualität
Züandsicherung, Piezo-Zündung
für Flüssiggas
Leistung: 13,5 kW/h
Höhe: 2.220 mm
Aluminiumreflektor Ø 780 mm
Gewicht: 18 kg
Lieferung ohne Anschlussgarnitur
EAN 4015613457970

Best.-Nr. 825.131

Euro 229,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Wandascher, schwarz

Einfache Kippen-Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.

Gehäuse Stahlblech, schwarz lackiert

Volumen: ca. 1 Liter

B 160 x T 90 x H 200 mm

Gewicht: 1,1 kg

EAN 4015613470542

Best.-Nr. 860.000

Euro 15,-



Wandascher, silber

Einfache Kippen-Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.

Gehäuse Edelstahl

Volumen: ca. 6,5 Liter

B 280 x T 140 x H 373 mm

Gewicht: 2,75 kg

EAN 4015613470559

Best.-Nr. 860.001

Euro 59,-



Standascher, silber

Einfache Kippen-Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.

Gehäuse Edelstahl

Volumen: ca. 5,5 Liter

B 240 x T 240 x H 870 mm

Gewicht: 8,5 kg

EAN 4015613470566

Best.-Nr. 860.002

Euro 148,-





"Party-Garnitur"

... 1 Tisch & 2 Bänke im praktischen Set ...

Stabile Kunststoffoberfläche aus Polyethylen

Gestell: Stahl, lackiert

Tisch: B 1145 x T 685 x H 730 mm

Bänke je: B 950 x T 275 x H 415 mm

Gewicht: 18 kg

EAN 4015613440514

Best.-Nr. 601.172

Euro 79,-



Multi-Tisch, klappbar

Tragegriff

stabile Kunststoffoberfläche

FüÙe Stahl, lackiert

B 1829 x T 762 x H 736 mm

Gewicht: 19,3 kg

EAN 4015613419053

Best.-Nr. 601.170

Euro 74,-



Partybank, klappbar

Tragegriff

Stabile Kunststoffoberfläche

Gestell: Stahl lackiert

B 1830 x T 296 x H 440 mm

Gewicht: 11 kg

EAN 4015613465937

Best.-Nr. 601.176

Euro 35,-





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
EAN 4015613505268
Best.-Nr. 601.177
Euro 92,-



Stehtisch-Husse

... passend zum Bartscher Party - Stehtisch, Best.-Nr. 601.177.
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 Stellfüße
Waschbar bis 40 °C, bügelfrei
Nicht trocknergeeignet
Gewicht: 0,425 kg
EAN 4015613519487
Best.-Nr. 601.178
Euro 36,-



Elektro 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
B 595 x T 540 x H 1080 mm
Inklusive Ständer mit Gewürzhalter
Gewicht: 7,3 kg
EAN 4015613467702
Best.-Nr. 200.641
Euro 105,-



... auch als Tischgrill verwendbar.

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



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: 20 W / 230 V / 50 Hz

Lichtquelle: 2x 6 W

B 265 x T 90 x H 265 mm

Inklusive Kette

Gewicht: 2,1 kg

EAN 4015613534138

Best.-Nr. 300.306

Euro 35,-

Ersatzneonröhre

EAN 4015613534176

Best.-Nr. 0300.3061

Euro 3,50



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: 28 W / 230 V / 50 Hz

Lichtquelle: 2x 10 W

B 390 x T 95 x H 315 mm

Inklusive Kette

Gewicht: 2,84 kg

EAN 4015613534152

Best.-Nr. 300.314

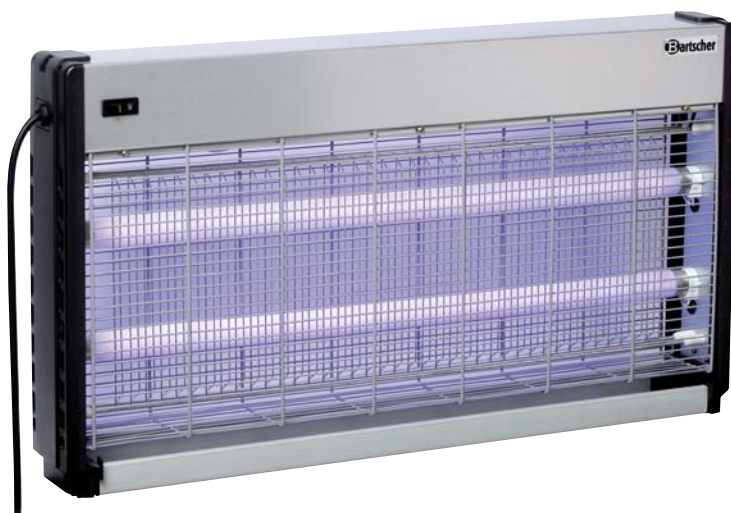
Euro 65,-

Ersatzneonröhre

EAN 4015613534183

Best.-Nr. 0300.3141

Euro 4,50



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: 46 W / 230 V / 50 Hz

Lichtquelle: 2x 20 W

B 645 x T 90 x H 365 mm

Inklusive Kette

Gewicht: 3,7 kg

EAN 4015613534169

Best.-Nr. 300.317

Euro 89,-

Ersatzneonröhre

EAN 4015613534190

Best.-Nr. 0300.3171

Euro 6,20



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
B 630 x T 700 x H 1145 mm
Gewicht: 7,4 kg
EAN 4015613499413
Best.-Nr. 181.136
Euro 79,-



Elektrische Schuhputzmaschine

Blitzblanke Schuhe, ohne MüÙe -
FuÙbedienung 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
FuÙbedienung 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
B 400 x T 240 x H 260 mm
Inklusive Einfülltrichter, für ein einfaches
Befüllen des Schuhcreme-Spenders
Gewicht: 6,4 kg
EAN 4015613544328
Best.-Nr. 120.109
Euro 98,-



Schuhcreme, farblos, Inhalt: 1000 ml

EAN 4016098160539
Best.-Nr. A120.101
Euro 49,-



✓ 2 Polierbürsten
für helle oder dunkle Schuhe





Händetrockner für Wandmontage

Kunststoffgehäuse, weiß
 Automatisches Ein-/Ausschalten über Infrarot-Sensor
 Luftleistung: ca. 53 Liter / Sek.
 Anschlusswert: 2100 W / 230 V
 Maße: B 244 x T 264 x H 200 mm
 Inklusive Kunststoffleiste zur Wandbefestigung
 Gewicht: 2,6 kg
 EAN 4015613459592

Best.-Nr. 850.000
Euro 71,-



Händetrockner für Wandmontage

Edelstahlgehäuse, hochglanzpoliert
 Automatisches Ein-/Ausschalten über Infrarot-Sensor
 Luftaustrittsdüse drehbar
 Luftleistung: ca. 58 Liter / Sek.
 Anschlusswert: 2100 W / 230 V
 Maße: B 260 x T 235 x H 210 mm
 Gewicht: 5 kg
 EAN 4015613482019

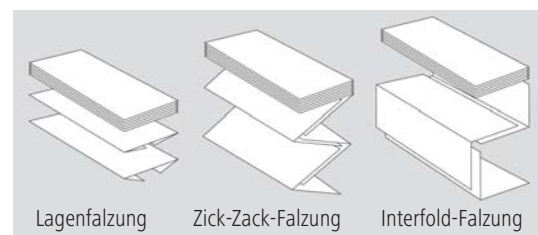
Best.-Nr. 850.001
Euro 219,-



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
 B 285 x T 100 x H 370 mm
 inklusive Befestigungsmaterial
 (Vier-Punkt-Befestigung)
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 2,2 kg
 EAN 4015613536958

Best.-Nr. 850.006
Euro 58,-



Seifenspender für Wandmontage

Anwenderfreundlich, zuverlässig und zeitlos im Design.
 Chromnickelstahl, gebürstet
 Fassungsvermögen: 1 Liter
 manuelles, kartuschenloses Pumpsystem
 für Flüssigseife
 Sichtfenster als Füllstandsanzeige
 B 123 x T 110 x H 204 mm
 geringer Wartungsaufwand
 inklusive Befestigungsmaterial
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 0,5 kg
 EAN 4015613536965

Best.-Nr. 850.007
Euro 29,-

A

Abfalleimer	241
Arbeitstische	37,55,161-162,164
Aufsatzborde	160
Aufsatzbord GN-Behälter	160
Aufschnittmaschinen	236

B

Backbleche	84-86
Backofenreiniger	83
Backtrennspray	85
Backwarenfritteusen	68-69
Bag-In-Box Kühler	247
Bain-Maries	15,23,37,55,198-199
Barmixer / Bar-Blender	248-249
Besteckbehälter	158
Besteckkästen	158
Besteckköcher	158
Besteckpoliermaschinen	156,157
Bratpfannen	75,196
Brat- und Fortkochplatten	46,61
Brennpasten	278-279
Buffet-Heiße Theke	114
Buffet-Salatbar	115
Buffetvitrinen	224,225

C

Ceran-Grillplatten	184
Ceranherde	7,13,21,33,52
Cerankocher	14,192
Cerealienspender	224
Chafing-Dishes	272-277
Combi Juicer	245
„COOL + HOT“	
-Chafing Dish	276
-Kombiplatte	205
Crêpe-Backgeräte	250
Currywurstschneider	211
Cutter	230

D

Dosenöffner	220
Dunstabzugshauben	168-169
Durchlaufoaster	213
Durchschubspülmaschinen	150-152

E

Edelstahlmöbel	159-167
Edelstahl-Polierspray	132
Eiereinsatz GN 1/3	221
Eis-Crusher	123,247
Eisflockenbereiter	128
Eismaschine	244
Eiswürfelbereiter	123-127
Elektroheizung	273
Elektrokocher	192-193

F

Feuerstab	279
Fettentorgungsbehälter	172
Flambierbrenner	237
Flaschenkühler	122
Fleischwolf	234,235

Fritteusen

-Standfritteusen	40,41,58,70
-Tischfritteusen	16,17,26,171-175
Frittierfettfilter	173

G

Gärschränke	80,83
Gaskartuschen	194
Gaskocher	9,14,22,194-195
Gastronorm-Behälter	218-221
Gastronormpfannen	196
Gemüseschneider	232-233
Geschirrspülkörbe	154-155
Geschirrspülmaschinen	138-139,145-149
Gewürzbord GN-Behälter	159
Gläserpoliermaschine	156
Gläserspülmaschinen	137,141-143
Glühplattenherd	51
Glühweintöpfe	268-269
Griddle-Bratplatten	18,25,38,56-57,184
Großküchenbräter	75
Gussbratpfannen	75

H

Hähnchengrillgeräte	96
Händetrockner	288
Handwaschagussbecken	166
Heiße Theken	108-110,112,202
Heißluftöfen	76-82,215
Heißwasser-Spender	267
Heizstrahler	282
Herde	
-Elektro	7,11,13,21,33-36,52-54
-Gas	6,7,9-10,13,14,21,22,31-32,49-51
Hockerkocher	74
Hot-Dog-Geräte	208-209
Hotpots	199

I

Induktionsbratpfannen	196
Induktionsherde	36,54
Induktionskocher	186-189
Induktionswok	23,190,191
Insektenvernichter	286
Iso-Dispenser	266
Isolierkannen	252,253,254,255

K

Käsereibe	234
Kaffeemaschinen	252-265
Kaffeemühlen	262
Kaffeestation	255,256
Kalte Theken	111,113
Kartoffelschälmaschinen	231
Kippbratpfannen	44,62,64
Kochkessel	45,63,65
Kochtöpfe	197
Kombidämpfer	87-94,215
Kombi-Kratzer	18,25
Kontaktgrills	182-183
Küchenmaschine KitchenAid	227-229
Kühlaufsatz für GN-Behälter	120
Kühlschränke	117-119,121,122
Kühltische	133-135
Kühlvitrinen	111,118-119

L

Lavastein-Grillgeräte 18,24,43,60,72-73

M

Mandoline 241
 Messerschärfer 241
 Mikrowellengeräte 216-217
 Milchaufschäumer 256
 Mini-Kühltische 132
 Mini-Kühlvitriolen 118-119
 Mixer 245,246
 Mixstab 230,246
 Multibräter 28,39,54
 Multipfannen 176-177

N

Niedertemperaturarer 95
 Nudelkocher 15,27,42,59,66-67

P

Paella 178-179
 Papiertuchspender 288
 Party-Tische und Bänke 284,285
 Pizzakühltische 133
 Pizzaöfen 98-101,214
 Pizza-Schaufel 98
 Pizza-Schneider 98
 Pizzasaladette 131
 Plakatständer 287
 Planetenrührmaschinen 226
 Pommes-frites-Wärmer 17,27,40
 Pumpstationen 210

R

Rechards 204
 Regale 159,163
 Reisekocher 194
 Reiskocher 180-181
 Reiskocher 181
 Rostbräter 24

S

Saftpressen 244,245
 Saladetten 131
 Salamander 104-107
 Salzstreuer 220
 Samowar 267
 Schaschlikbräter 24
 Schiebetürenschränke 161,165
 Schneidbretter 240
 Schnellkühler/Schockfroster 129
 Schuhputzmaschine 287
 Seifenspender 288
 Serie Ambassade 8-11
 Serie 600 12-19
 Serie 650 20-29
 Serie 700 30-47
 Serie 900 48-63
 Servierwagen 280,281
 Speisenausgabewagen 200-201
 Speisenwärmer 277
 Spiralmixer 230
 Spülbecken 28,166-167
 Spülcenter 167
 Spülmaschinen 137-152

Spültische 152
 Spültisch-Armaturen 153
 Stabmixer 246
 Standascher 283
 Standbräter 71
 Stand- und Tischgrill 285
 Stehtisch-Husse 285
 Suppenstation 275
 Suppentöpfe 270-271

T

Tassenwärmer 207
 Teigausrollmaschinen 102
 Teigknetmaschinen 102-103
 Tellerbord 159
 Tellerspender 206
 Tellerwärmer 204,206,207
 Terrassenheizer 282
 Thermometer 242-243
 Tiefkühlschränke 117,121,122,129
 Tiefkühltruhen 130
 Tischbräter 71,184
 Tischherde 9,14,22,23
 Tisch-Rechaud 204
 Toaster 212,213
 Toast-/Überbackgeräte 213
 Topfhandschuhe 85
 Transportbehälter 223
 Transportwagen 222,281

U

Unterbauten Kombidämpfer 91,94
 Unterbauten Pizzaöfen 98,99,100,101
 Unterbauten Spülmaschinen 148

V

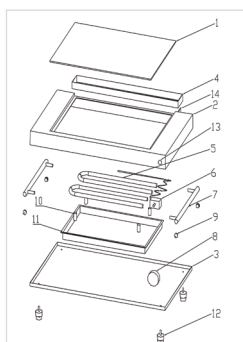
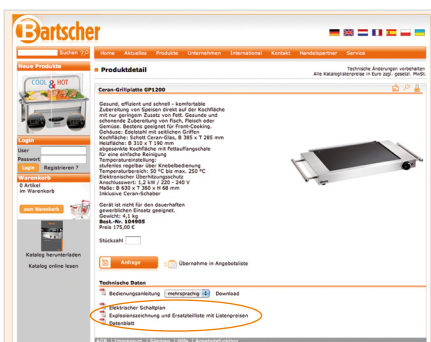
Vakuum-Verpackungsmaschinen 238-239
 Vakuumier-Beutel 238

W

Waagen 237
 Waffeleisen 251
 Wandascher 283
 Wandbord Heißluftöfen 77
 Wandbord Mikrowellengeräte 216,217
 Wandhängeschränke 161
 Wandkühlregale 116
 Wärmebrücken 17,160,202,203
 Wärmeschränke 165,206
 Warmhaltegedeckel für Tassen 268,269
 Warmhaltegeräte 198-199,272-277
 Warmhalteplatten 204,205,254
 Warmhaltevitriolen 202
 Wasseraufbereitungsanlagen 144
 Wasserbäder 15,23,37,55,198-199
 Wasserfiltersystem 265
 Weinkühlschrank 117
 Wokpfannen 190,191
 Würstchenwärmer 209

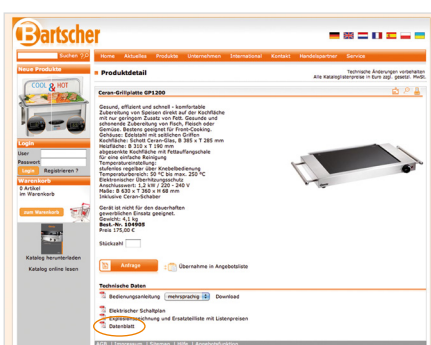
Z

Zettelhalter 221
 Zitruspresse 244
 Zusatzgerät Combi Juicer 245
 Zusatzgeräte KitchenAid 228-229



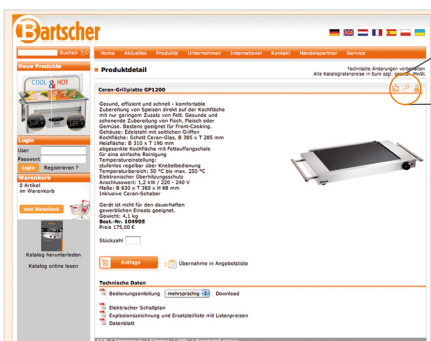
Explosionszeichnungen und Ersatzteillisten
Für eine Vielzahl unserer Produkte stehen Ihnen Explosionszeichnungen inklusive Ersatzteillisten zur Verfügung.

Pos.	Artikelbeschreibung	Artikel Nr./ Item No.
1+2	Keramikplatte mit Gehäuse kompl.	010490513
3	Bodenplatte	01049053
4	Fettauffangwanne	01049054
5	Heizung	01049055
6	Thermostat	01049056
7	Griff	01049057
8	Knebel	01049058
11	Abdeckung zum Heizelement	01049059



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.



Ersatzteil-Lagerhaltung für Sie optimiert

Wir haben unsere Ersatzteil-Lagerhaltung auf ein neues, mikroprozessorgesteuertes Paternoster-System umgestellt. Mehr als 5.000 Artikel werden nun bei optimaler Raumausnutzung des insgesamt 15.000 m² großen Lagers in Salzkotten zentral vorgehalten. Drei Paternoster-Einheiten mit jeweils 23 Reihen sorgen für die effiziente Lagerung der Ersatzteile bei optimierter Zugriffszeit.

Wir setzen damit neue Maßstäbe im Kundenservice für die Großküchenbranche. Innerhalb kürzester Zeit können die Ersatzteile ausgeliefert werden. So wird dem Servicegedanken einer schnellen Ersatzteillieferung an den Kunden Rechnung getragen.

Allgemeine Verkaufsbedingungen - Fassung Januar 2012

I. Geltung der Allgemeinen Verkaufsbedingungen

1. Diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen gelten für den gegenwärtigen und alle folgenden Verträge mit den inländischen Kunden der Firma Bartscher GmbH - nachfolgend bezeichnet als Bartscher -, die ab dem 1. Januar 2012 abgeschlossen werden und überwiegend die Lieferung von Waren an den Kunden zum Gegenstand haben. Von Bartscher zusätzlich übernommene Pflichten berühren nicht die Geltung dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen.
2. Entgegenstehende oder abweichende Geschäftsbedingungen des Kunden verpflichten Bartscher nicht, auch wenn Bartscher nicht widerspricht oder vorbehaltlos Leistungen erbringt oder Leistungen des Kunden annimmt. Gleichermaßen wird Bartscher nicht verpflichtet, soweit die Geschäftsbedingungen des Kunden unabhängig vom Inhalt dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen von gesetzlichen Bestimmungen abweichen.
3. Diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen sind für Verträge konzipiert, die nicht unter die besonderen Bestimmungen des Verbrauchsgüterkaufs (§§ 474 ff. BGB) fallen. Sollte diese Annahme nicht zutreffen, wird der Kunde Bartscher in jedem Einzelfall unverzüglich und schriftlich informieren; im Übrigen gelten dann anstelle dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen die „Allgemeine Verkaufsbedingungen für Verbrauchsgüterverkäufe“ von Bartscher, die auf Anforderung übersandt werden.
4. Diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen gelten nicht, wenn der Kunde Verbraucher im Sinne des § 13 BGB ist.

II. Abschluss des Vertrages

1. Der Kunde ist vor Vertragsabschluss zu einem schriftlichen Hinweis an Bartscher verpflichtet, wenn die zu liefernde Ware nicht ausschließlich für die gewöhnliche Verwendung geeignet sein soll oder der Kunde von einer bestimmten Verwendungseignung ausgeht oder seine Beschaffenheitserwartungen auf öffentliche Äußerungen, Werbeaussagen oder sonstige Umstände außerhalb des konkreten Vertragsabschlusses stützt, oder die Ware unter unüblichen oder ein besonderes Gesundheits-, Sicherheits- oder Umwelt-Risiko darstellend oder eine erhöhte Beanspruchung erfordernden Bedingungen eingesetzt wird oder wenn mit dem Vertrag typische Schadensmöglichkeiten oder ungewöhnliche Schadenshöhen verbunden sein können, die dem Kunden bekannt sind oder bekannt sein müssten.
2. Bestellungen des Kunden sind schriftlich abzufassen. Weicht die Bestellung des Kunden von den Vorschlägen oder dem Angebot von Bartscher ab, wird der Kunde die Abweichungen als solche besonders hervorheben. Die Regeln für Vertragsabschlüsse im elektronischen Geschäftsverkehr gem. § 312 e Absatz 1 Satz 1 Nr. 1 bis 3 BGB finden keine Anwendung.
3. Sämtliche Bestellungen auch durch Mitarbeiter von Bartscher aufgenommene Bestellungen werden ausschließlich durch die schriftliche Auftragsbestätigung von Bartscher wirksam. Die tatsächliche Auslieferung der bestellten Ware, sonstiges Verhalten von Bartscher oder Schweigen begründen kein Vertrauen des Kunden auf den Abschluss des Vertrages. Bartscher kann die schriftliche Auftragsbestätigung bis zum Ablauf von vierzehn (14) Kalendertagen, nachdem die Bestellung des Kunden bei Bartscher eingegangen ist, abgeben.
4. Die schriftliche Auftragsbestätigung von Bartscher ist rechtzeitig zugegangen, wenn sie innerhalb von sieben (7) Kalendertagen nach ihrem Ausstellungsdatum bei dem Kunden eingeht. Der Kunde wird Bartscher unverzüglich informieren, wenn die schriftliche Auftragsbestätigung verspätet eingeht.
5. Die schriftliche Auftragsbestätigung von Bartscher ist für den Umfang des Vertragsinhaltes maßgebend und bewirkt einen Vertragsschluss auch dann, wenn sie abgesehen von Art der Ware, Preis und Liefermenge sonst wie, namentlich auch im Hinblick auf die ausschließliche Geltung dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen, von den Erklärungen des Kunden abweicht. Besondere Wünsche des Kunden, namentlich besondere Verwendungs- sowie Beschaffenheitserwartungen des Kunden, Garantien oder sonstige Zusicherungen im Hinblick auf die Ware oder die Durchführung des Vertrages bedürfen daher in jedem Fall der ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung durch Bartscher. Der Vertrag kommt nur dann nicht zustande, wenn der Kunde schriftlich rügt, dass die Auftragsbestätigung von Bartscher nicht in jeder Hinsicht den Erklärungen des Kunden entspricht, die Abweichungen schriftlich spezifiziert und die Rüge kurzfristig, spätestens sieben (7) Kalendertage, nachdem die schriftliche Auftragsbestätigung bei dem Kunden zugegangen ist, bei Bartscher eingeht.
6. Von dem Kunden gefertigte Bestellungen bleiben ohne Wirkung, ohne dass es eines Widerspruchs durch Bartscher bedarf. Namentlich begründen weder die tatsächliche Auslieferung der bestellten Ware, sonstiges Verhalten von Bartscher oder Schweigen ein Vertrauen des Kunden auf die Beachtlichkeit seiner Bestätigung.
7. Die Mitarbeiter sowie die Handelsvertreter und sonstige Vertriebsmittler von Bartscher sind nicht befugt, von dem Erfordernis der schriftlichen Auftragsbestätigung durch Bartscher abzusehen oder inhaltlich abweichende Zusagen zu machen oder Garantien zu erklären. Änderungen des abgeschlossenen Vertrages bedürfen stets einer schriftlichen Bestätigung von Bartscher.

III. Pflichten von Bartscher

1. Bartscher hat die in der schriftlichen Auftragsbestätigung bezeichnete Ware zu liefern und das Eigentum zu übertragen. Bedarf die zu liefernde Ware näherer Bestimmung, nimmt Bartscher die Spezifikation unter Berücksichtigung der eigenen und der für Bartscher erkennbaren und berechtigten Belange des Kunden vor. Bartscher ist nicht zu Leistungen verpflichtet, die nicht in der schriftlichen Auftragsbestätigung von Bartscher oder in diesen Allgemeinen Verkaufsbedingungen aufgeführt sind; namentlich ist Bartscher nicht verpflichtet, Planungsleistungen zu erbringen, nicht ausdrücklich schriftlich vereinbarte Unterlagen herauszugeben oder Informationen zu erteilen oder Zubehör zu liefern, zusätzliche Schutzvorrichtungen anzubringen, Montageanleitungen zu vermitteln, Montage durchzuführen oder den Kunden zu beraten.
2. Bartscher ist aus dem mit dem Kunden abgeschlossenen Vertrag allein dem Kunden gegenüber verpflichtet. An dem Vertragsschluss nicht beteiligte Dritte, insbesondere Abnehmer des Kunden, sind nicht berechtigt, Lieferung an sich zu fordern oder sonstige Ansprüche vertraglicher Art gegen Bartscher geltend zu machen. Die Empfangszuständigkeit des Kunden bleibt auch bestehen, wenn er Ansprüche an Dritte abtrifft. Der Kunde stellt Bartscher uneingeschränkt von allen Ansprüchen frei, die aus dem mit dem Kunden abgeschlossenen Vertrag von Dritten gegen Bartscher erhoben werden.
3. Bartscher ist verpflichtet, unter Berücksichtigung der Regelungen in Ziffer II.-1. und II.-5. sowie unter Berücksichtigung handelsüblicher Toleranzen hinsichtlich Art, Menge und Qualität, ansonsten Ware mittlerer Art und Güte zu liefern. Kann die Ware nicht in dem bei Vertragsabschluss angebotenen Zustand geliefert werden, weil technische Verbesserungen an Serienprodukten vorgenommen wurden, ist Bartscher zur Lieferung der verbesserten Version berechtigt. Bartscher ist berechtigt, Teillieferungen vorzunehmen und gesondert zu berechnen.
4. Bartscher hat die Ware zur vereinbarten Lieferzeit EXW (Incoterms 2010) an der in der schriftlichen Auftragsbestätigung bezeichneten Lieferanschrift und -soweit eine solche nicht bezeichnet ist- an der Niederlassung in Salzkotten in die bei Bartscher üblichen Verpackung zur Abholung durch den Kunden zur Verfügung zu stellen. Eine vorherige Aussonderung oder Kennzeichnung der Ware oder eine Benachrichtigung des Kunden über ihre Verfügbarkeit ist nicht erforderlich. Bartscher ist in keinem Fall, auch nicht bei Verwendung anderer Incoterms verpflichtet, den Kunden von der Lieferung zu informieren, die Ware anlässlich der Lieferung auf ihre Vertragsgemäßheit zu untersuchen, den Transport der Ware zu organisieren oder die Ware zu versichern. Die Vereinbarung anderer Incoterms oder von Klauseln wie „Lieferung frei...“ oder ähnlicher Art hat lediglich eine abweichende Regelung des Transports und der Transportkosten zur Folge; im Übrigen verbleibt es bei den in diesen Allgemeinen Verkaufsbedingungen getroffenen Regelungen.
5. Vereinbarte Lieferfristen bzw. Liefertermine haben zur Voraussetzung, dass der Kunde zu beschaffende Unterlagen, Genehmigungen oder Freigaben rechtzeitig beibringt, Anzahlungen vereinbarungsgemäß leistet und alle sonstigen ihm obliegenden Verpflichtungen rechtzeitig erfüllt. Im Übrigen beginnen vereinbarte Lieferfristen mit dem Datum der schriftlichen Auftragsbestätigung von Bartscher. Bartscher ist berechtigt, bereits vor vereinbarter Zeit zu liefern oder den Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der maßgeblichen Lieferfrist festzulegen.
6. Bartscher ist berechtigt, vertragliche Pflichten nach dem vorgesehenen Termin zu erfüllen, wenn der Kunde von der Terminüberschreitung informiert und ihm ein Zeitraum für die Nacherfüllung mitgeteilt wird. Bartscher ist unter diesen Voraussetzungen auch zu mehreren Nacherfüllungsversuchen berechtigt. Der Kunde kann der Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist widersprechen, wenn die Nacherfüllung unzumutbar ist. Bartscher erstattet die als Folge der Terminüberschreitung nachweislich notwendigen Mehraufwendungen des Kunden, soweit Bartscher nach den Regelungen in Ziffer VII. für Schäden einzustehen hat.
7. Unabhängig davon, ob eine Beförderung durch Bartscher, durch den Kunden oder durch Dritte erfolgt, geht die Gefahr auch bei nicht eindeutiger Kennzeichnung der Ware auf den Kunden über, sobald mit der Verladung begonnen wird oder der Kunde der Pflicht zur Abnahme der Ware nicht nachkommt. Die Verladung der Ware zählt zu den Pflichten des Kunden. Die Vereinbarung anderer Incoterms oder von Klauseln wie „Lieferung frei...“ oder ähnlicher Art hat lediglich eine abweichende Regelung des Transports und der Transportkosten zur Folge; im Übrigen verbleibt es bei den in diesen Allgemeinen Verkaufsbedingungen getroffenen Regelungen.
8. Bartscher ist nicht verpflichtet, nicht ausdrücklich vereinbarte Bescheinigungen oder Zertifikate beizubringen oder sonstige Dokumente zu besorgen, und in keinem Fall für die Erfüllung der Pflichten verantwortlich, die mit dem Inverkehrbringen der Ware außerhalb Deutschlands verbunden sind.
9. Ohne Verzicht auf weitergehende gesetzliche Rechte ist Bartscher zur Einrede der Unsicherheit nach § 321 BGB berechtigt, solange aus Sicht von Bartscher die Besorgnis besteht, der Kunde werde seinen Pflichten ganz oder teilweise nicht vertragsgemäß nachkommen. Zur Einrede der Unsicherheit ist Bartscher insbesondere berechtigt, wenn der Kunde seine Bartscher oder Dritten gegenüber bestehenden Pflichten nur unzureichend erfüllt oder schleppend zahlt oder das von einem Kreditversicherer gesetzte

Limit überschritten ist oder mit der anstehenden Lieferung überschritten wird. Anstelle der Einrede kann Bartscher künftige, auch bereits bestätigte Lieferungen davon abhängig machen, dass der Kunde Vorauskasse leistet. Bartscher ist nicht zur Fortsetzung der Lieferung verpflichtet, solange und soweit von dem Kunden zur Abwendung der Einrede erbrachte Leistungen keine angemessene Sicherheit bieten oder anfechtbar sein könnten.

IV. Pflichten des Kunden

1. Ungeachtet weitergehender Pflichten des Kunden zur Zahlungssicherung oder Zahlungsvorbereitung ist der Kaufpreis zu dem in der schriftlichen Auftragsbestätigung bezeichneten Termin und -soweit ein solcher nicht bezeichnet ist- mit Erteilung der Rechnung zur Zahlung fällig und von dem Kunden zu zahlen. Eingeräumte Zahlungsziele entfallen und ausstehende Forderungen werden sofort zur Zahlung fällig, wenn Abnehmer des Kunden von Bartscher gelieferte, unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware bezahlen (Ziffer VIII.-5.), wenn die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Kunden beantragt wird, wenn der Kunde ohne Darlegung eines rechtfertigenden Grundes wesentlichen Verpflichtungen, die gegenüber Bartscher oder gegenüber Dritten fällig sind, nicht nachkommt, wenn der Kunde nicht zutreffende Angaben zu seiner Kreditwürdigkeit gemacht hat oder wenn die von einem Kreditversicherer zugesagte Deckung aus von Bartscher nicht zu vertretenden Gründen reduziert wird.
2. Mit dem vereinbarten Kaufpreis sind die Bartscher obliegenden Leistungen einschließlich der bei Bartscher üblichen Verpackung abgegolten. Die gesetzliche Umsatzsteuer wird gesondert berechnet und ist von dem Kunden zusätzlich zu entrichten.
3. Skontozusagen sind in jedem Einzelfall in der schriftlichen Auftragsbestätigung von Bartscher auszuweisen und gelten nur unter der Bedingung fristgerechter und vollständiger Zahlung sämtlicher Forderungen von Bartscher gegen den Kunden.
4. Die Zahlungen sind in EURO ohne Abzug und spesen- und kostenfrei über eines der von Bartscher bezeichneten Bankinstitute zu überweisen. Für die Rechtzeitigkeit der Zahlung ist die vorbehaltlose Gutschrift auf dem Bankkonto maßgeblich. Die Mitarbeiter sowie die Handelsvertreter oder sonstige Vertriebsmittler von Bartscher sind nicht berechtigt, Zahlungen entgegenzunehmen.
5. Bartscher kann eingehende Zahlungen ungeachtet gerichtlicher Zuständigkeiten nach freiem Ermessen auf die zur Zeit der Zahlung gegen den Kunden kraft eigenen oder abgetretenen Rechts bestehenden Ansprüche verrechnen.
6. Gesetzliche Rechte des Kunden zur Aufrechnung gegen die Ansprüche von Bartscher werden ausgeschlossen, es sei denn, dass der Gegenanspruch aus eigenem Recht des Kunden begründet und entweder rechtskräftig festgestellt ist oder fällig und unbestritten ist. § 215 BGB findet keine Anwendung.
7. Gesetzliche Rechte des Kunden zur Zurückhaltung der Zahlung oder der Abnahme der Ware, zur Aussetzung ihm sonst obliegender Pflichten und zur Erhebung von Einreden oder Widerklagen werden ausgeschlossen, es sei denn, dass Bartscher aus demselben Vertragsverhältnis fällige Pflichten trotz schriftlicher Abmahnung des Kunden wesentlich verletzt und keine angemessene Absicherung angeboten hat. § 215 BGB findet keine Anwendung.
8. Der Kunde ist verpflichtet, die Ware zum Liefertermin ohne Inanspruchnahme zusätzlicher Fristen und an der nach Ziffer III.-4. maßgeblichen Lieferanschrift abzunehmen und alle ihm aufgrund des Vertrages, dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen, der Regeln der ICC für die Auslegung der Incoterms® 2010 und aufgrund gesetzlicher Bestimmungen obliegenden Pflichten zu erfüllen. Zur Verweigerung der Abnahme der Ware ist der Kunde nur berechtigt, wenn er in Übereinstimmung mit den Regelungen in Ziffer VI.-1. von dem Vertrag zurücktritt.
9. Soweit diese nicht anderweitig sichergestellt ist, hat der Kunde ungeachtet gesetzlicher Bestimmungen die erneute Verwendung, sonstige Verwertung oder sonst vorgeschriebene Entsorgung der von Bartscher an den Kunden gelieferten Ware sowie der Verpackung auf eigene Kosten zu betreiben. Bartscher ist nicht verpflichtet, dem Kunden gelieferte Ware oder Verpackungsmaterial aufgrund abfallrechtlicher Bestimmungen von dem Kunden oder von Dritten zurückzunehmen.

V. Mangelhafte Ware

1. Ohne Verzicht auf gesetzliche Ausschlüsse oder Einschränkungen der Verantwortlichkeit des Verkäufers ist die Ware sachmangelhaft, wenn der Kunde nachweist, dass die Ware unter Berücksichtigung der Regelungen in Ziffern II.-1., II.-5. oder III. zum Zeitpunkt des Gefahrübergangs spürbar von der in der schriftlichen Auftragsbestätigung vereinbarten Art, Menge, Beschaffenheit oder Verwendungseignung oder mangels Vereinbarung spürbar von der in Deutschland üblichen Beschaffenheit abweicht oder ersichtlich nicht für die in Deutschland gewöhnliche Verwendung geeignet ist. Offene ebenso wie verdeckte Mankolieferungen sind sachmangelhafte Lieferungen. Modell-, Konstruktions- oder Materialänderungen, die neueren technischen Erkenntnissen entsprechen, begründen keinen Sachmangel.
2. Ohne Verzicht auf gesetzliche Ausschlüsse oder Einschränkungen der Verantwortlichkeit des Verkäufers ist die Ware rechtmangelhaft, wenn der Kunde nachweist, dass die Ware zum Zeitpunkt des Gefahrübergangs nicht frei von in Deutschland durchsetzbaren Rechten oder Ansprüchen Dritter ist. Ohne Verzicht auf weitergehende gesetzliche Erfordernisse begründet auf gewerblichem oder anderem geistigen Eigentum beruhende Rechte oder Ansprüche Dritter einen Rechtmangel nur, soweit die Rechte in Deutschland registriert, veröffentlicht und bestandskräftig sind und den vertragsgemäßen Gebrauch der Ware in Deutschland ausschließen.
3. Soweit die schriftliche Auftragsbestätigung von Bartscher nicht ausdrücklich eine gegenteilige Aussage trifft, ist Bartscher insbesondere nicht dafür verantwortlich, dass die Ware für eine andere als die gewöhnliche Verwendung geeignet ist, von der üblichen Beschaffenheit abweicht oder weitergehende Erwartungen des Kunden erfüllt oder außerhalb Deutschlands frei von Rechten oder Ansprüchen Dritter ist. Bartscher haftet nicht für Mängel, die nach dem Zeitpunkt des Gefahrübergangs eintreten. Soweit der Kunde ohne Einverständnis von Bartscher selbst oder durch Dritte Versuche zur Beseitigung von Mängeln unternimmt, wird Bartscher von der Pflicht zur Gewährleistung frei, es sei denn, dass diese sachgemäß ausgeführt werden.
4. Von dem Kunden gewünschte Garantien oder Zusicherungen müssen auch im Falle von Folgegeschäften stets in der schriftlichen Auftragsbestätigung als solche besonders ausgewiesen sein. Insbesondere schlagwortartige Bezeichnungen, die Bezugnahme auf allgemein anerkannte Normen, die Verwendung von Waren- oder Gütezeichen oder die Vorlage von Mustern oder Proben begründen für sich allein nicht die Übernahme einer Garantie oder Zusage. Die Mitarbeiter sowie die Handelsvertreter oder sonstige Vertriebsmittler von Bartscher sind nicht berechtigt, Garantien oder Zusicherungen zu erklären oder Angaben zu besonderen Verwendbarkeiten oder zur Wirtschaftlichkeit der Ware zu machen.
5. Der Kunde ist gegenüber Bartscher verpflichtet, jede einzelne Lieferung unverzüglich und in jeder Hinsicht auf erkennbare sowie auf typische Abweichungen qualitativer, quantitativer und sonstiger Art, auf die Einhaltung der für die Ware geltenden produktrechtlichen Vorschriften und im Übrigen nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften zu untersuchen.
6. Ohne Verzicht auf die gesetzlichen Pflichten des Kunden zur unverzüglichen Anzeige, ist der Kunde gegenüber Bartscher verpflichtet, jeden Sach- oder Rechtsmangel spätestens innerhalb von einem (1) Jahr, nachdem ihm die Ware tatsächlich übergeben wurde, anzuzeigen. Die Anzeige ist schriftlich und unmittelbar an Bartscher zu richten und so präzise abzufassen, dass Bartscher ohne weitere Nachfrage bei dem Kunden Abhilfemaßnahmen einleiten und Rückgriffsansprüche gegenüber Vorlieferanten sichern kann, und hat im Übrigen den gesetzlichen Vorschriften zu entsprechen. Die Mitarbeiter sowie die Handelsvertreter oder sonstige Vertriebsmittler von Bartscher sind nicht berechtigt, außerhalb der Geschäftsräume von Bartscher Mängelanzeigen entgegenzunehmen oder Erklärungen zur Gewährleistung abzugeben.
7. Nach ordnungsgemäßer Anzeige gem. Ziffer V-6. kann der Kunde die in diesen Allgemeinen Verkaufsbedingungen vorgesehenen Rechtsbehelfe geltend machen. Vorbehaltlich anders lautender, schriftlich bestätigter Zusagen von Bartscher bestehen wegen Verletzung der Pflicht zur Lieferung mangelfreier Ware keine weitergehenden Ansprüche des Kunden oder Ansprüche nicht vertraglicher Art. Im Falle nicht ordnungsgemäßer Anzeige kann der Kunde Rechtsbehelfe nur geltend machen, soweit Bartscher den Mangel arglistig verschwiegen hat. Einlassungen von Bartscher zu Mängeln dienen lediglich der sachlichen Aufklärung, bedeuten jedoch insbesondere nicht einen Verzicht auf das Erfordernis der ordnungsgemäßen Anzeige.
8. Dem Kunden stehen keine Rechtsbehelfe wegen Lieferung mangelhafter Ware zu, soweit er für Beschaffenheiten oder Verwendungseignungen der Ware einzustehen hat, die nicht Gegenstand der mit Bartscher getroffenen Vereinbarungen sind, oder der Kunde in den Geschäftsbeziehungen mit seinen Abnehmern die Geltung der gesetzlich einschlägigen Vorschriften zum Nachteil von Bartscher modifiziert.
9. Soweit dem Kunden nach den Bestimmungen dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen Rechtsbehelfe wegen Lieferung mangelhafter Ware zustehen, ist er berechtigt, innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung eines Mangels nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften von Bartscher Nacherfüllung zu verlangen. Bartscher trägt die für die Nacherfüllung anfallenden erforderlichen Aufwendungen insoweit, als diese sich nicht infolge eines Ortswechsels oder der Veränderung sonstiger vermeidbarer Umstände erhöhen, die nach Kenntnis bzw. Kennenmüssen des Mangels durch den Kunden eingetreten sind, und Bartscher nach den Regelungen in Ziffer VII. für Schäden einzustehen hat. Für den Fall, dass die Nacherfüllung endgültig misslingt, nicht möglich ist oder nicht innerhalb angemessener Zeit vorgenommen wird, ist der Kunde ungeachtet sonstiger, in diesen Allgemeinen Verkaufsbedingungen vorgesehener Rechtsbehelfe nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften berechtigt, den Preis zu mindern oder nach Fristsetzung und Abmahnungsandrohung binnen einer Ausschlussfrist von vier Wochen nach Fristablauf von dem Vertrag zurückzutreten. Bartscher ist ungeachtet der Rechtsbehelfe des Kunden stets berechtigt, nach der Regelung in Ziffer III.-6. mangelhafte Ware nachzubessern oder Ersatz zu liefern.
10. Jegliche Ansprüche des Kunden wegen Lieferung mangelhafter Ware verjähren ein Jahr nach dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Unberührt bleiben Ansprüche wegen arglistiger und vorsätzlicher Vertragsverletzung. Ersatzlieferung oder Nachbesserung führt nicht zu neu anlaufenden Verjährungsfristen.

11. Unbeschadet der Verjährung von Ansprüchen wegen Lieferung mangelhafter Ware stellt Bartscher dem Kunden in dem 2. Jahr nach dem gesetzlichen Verjährungsbeginn kostenlos Ersatzteile zur Verfügung, wenn der Kunde nach Maßgabe der in Kapitel V. dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen getroffenen Regelungen ansonsten zu Rechtsbehelfen wegen mangelhafter Lieferung berechtigt wäre und der Sachmangel mit dem Ersatzteil behoben wird. Das Zurverfügungstellen des Ersatzteils erfolgt an der in der schriftlichen Auftragsbestätigung bezeichneten Lieferanschrift, hilfsweise an der Niederlassung in Salzkotten. Sämtliche Aufwendungen einschließlich der Aufwendungen für den Einbau des Ersatzteils trägt der Kunde. Bartscher kann nach eigenem Ermessen das mangelhafte Teil von dem Kunden zurück verlangen.

VI. Rücktritt

- Neben der Regelung in Ziffer V.9. ist der Kunde unter Beachtung der maßgeblichen gesetzlichen Bestimmungen zum Rücktritt berechtigt, wenn die Bartscher obliegenden Leistungen unmöglich geworden sind, Bartscher mit der Erfüllung vertraglicher Hauptpflichten in Verzug geraten ist oder durch diesen Vertrag begründete Pflichten sonst wie wesentlich verletzt hat und der Verzug oder die Pflichtverletzung von Bartscher gemäß Ziffer VII.-1.-) zu vertreten ist. Zur Herbeiführung des Verzuges bedarf es ohne Verzicht auf weitergehende gesetzliche Erfordernisse stets, auch im Falle kalendermäßig bestimmter Leistungszeit einer gesonderten, nach Fälligkeit unmittelbar an Bartscher gerichteten schriftlichen Aufforderung, die Leistungshandlung binnen angemessener Frist vorzunehmen. Der Kunde hat den Rücktritt von dem Vertrag innerhalb angemessener Frist nach Eintritt des zum Rücktritt berechtigenden Tatbestandes, schriftlich und unmittelbar an Bartscher zu erklären.
- Ohne Verzicht auf weitergehende gesetzliche Rechte ist Bartscher berechtigt, ersatzlos von dem Vertrag zurückzutreten, wenn der Kunde der Geltung dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen widerspricht, wenn die besonderen Bestimmungen des Verbrauchsgüterkaufs (§§ 474 ff. BGB) zur Anwendung kommen, wenn die schriftliche Auftragsbestätigung von Bartscher aus nicht von Bartscher zu vertretenden Gründen später als vierzehn (14) Kalendertage nach ihrem Ausstellungsdatum bei dem Kunden eingeht, wenn die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Kunden beantragt wird, wenn der Kunde ohne Darlegung eines rechtfertigenden Grundes wesentlichen Verpflichtungen, die gegenüber Bartscher oder gegenüber Dritten fällig sind, nicht nachkommt, wenn der Kunde nicht zutreffende Angaben zu seiner Kreditwürdigkeit macht, wenn die von einem Kreditversicherer zugesagte Deckung aus von Bartscher nicht zu vertretenden Gründen reduziert wird, wenn Bartscher unverschuldet selbst nicht richtig oder rechtzeitig beliefert wird oder wenn Bartscher die Erfüllung ihrer Leistungsverpflichtungen aus sonstigen Gründen nicht mehr mit Mitteln möglich ist, die unter Berücksichtigung der eigenen und der bei Vertragsschluss erkennbaren berechtigten Belange des Kunden sowie insbesondere der vereinbarten Gegenleistung zumutbar sind.

VII. Schadensersatz

- Ausgenommen die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz, wegen arglistigen Verschweigens eines Mangels, wegen Übernahme einer Garantie für die Beschaffenheit einer Sache oder für Schäden aus der schuldhaften Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit ist Bartscher wegen der Verletzung von Pflichten, die aus dem mit dem Kunden geschlossenen Vertrag und/oder den mit dem Kunden geführten Vertragsverhandlungen resultieren, ohne Verzicht auf die gesetzlichen Voraussetzungen nur nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen zu Schadensersatzleistungen verpflichtet. Die nachfolgenden Bestimmungen gelten auch bei Verletzung von Gewährleistungsverpflichtungen sowie im Fall des Verzuges:
 - Schadensersatz wegen Lieferung mangelhafter Ware ist ausgeschlossen, wenn der Mangel nicht erheblich ist.
 - Der Kunde ist in erster Linie nach Maßgabe der Regelungen in Ziffer III.-6. zur Wahrnehmung von Nacherfüllungsangeboten bzw. nach Maßgabe der Regelungen in Ziffer V. und VI. zur Wahrnehmung der dort geregelten Rechtsbehelfe verpflichtet und kann Schadensersatz nur wegen verbleibender Nachteile, in keinem Fall jedoch anstelle anderer Rechtsbehelfe verlangen.
 - Ohne Verzicht auf gesetzliche Ausschlüsse oder Einschränkungen der Verantwortlichkeit haftet Bartscher nur bei schuldhafter Verletzung wesentlicher und bei vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Verletzung sonstiger dem Kunden gegenüber obliegenden vertraglicher Pflichten.
 - Im Falle der Haftung ersetzt Bartscher unter Berücksichtigung der Grenzen nach Buchst. e) den nachgewiesenen Schaden des Kunden in dem Umfang, wie er im Hinblick auf Schadenseintritt und Schadenshöhe für Bartscher bei Vertragsschluss als Folge der Pflichtverletzung voraussehbar und für den Kunden nicht abwendbar war.
 - Bartscher haftet nicht für entgangenen Gewinn und ideelle Beeinträchtigungen. Im Übrigen ist die Höhe des Schadensersatzes wegen Verzuges für jede volle Verspätungs-Woche auf 0,5 %, maximal auf 5 % und wegen anderer Pflichtverletzungen auf 200 % des Wertes des nicht vertragsgemäßen Leistungsteils begrenzt. Dieser Absatz gilt nicht bei grobem Verschulden von Bartscher oder seiner Erfüllungsgehilfen.
 - Schadensersatz statt der Leistung kann der Kunde ungeachtet der Einhaltung der gesetzlichen und der in diesen Allgemeinen Verkaufsbedingungen vorgesehenen Bestimmungen nur verlangen, nachdem er innerhalb angemessener Frist nach Fälligkeit Bartscher die Ablehnung der Leistung angedroht und bei gleichwohl ausbleibender Leistung diese gegenüber Bartscher innerhalb angemessener Frist nach Ablehnungsandrohung endgültig abgelehnt hat.
 - Bartscher ist wegen der Verletzung der dem Kunden gegenüber obliegenden vertraglichen und/oder vorvertraglichen Pflichten ausschließlich nach den Bestimmungen dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen zu Schadensersatzleistungen verpflichtet. Jeder Rückgriff auf konkurrierende Anspruchsgrundlagen, insbesondere auch nicht-vertraglicher Art ist ausgeschlossen. Gleichmaßen ist ausgeschlossen, die Organe, Angestellten, Arbeitnehmer, Mitarbeiter, Vertreter und/oder Erfüllungsgehilfen von Bartscher persönlich wegen der Verletzung Bartscher obliegender vertraglicher Pflichten in Anspruch zu nehmen.
 - Soweit Bartscher nicht wegen Vorsatz haftet oder der Anspruch des Kunden nicht vorher verjährt ist, gilt für die Erhebung von Klagen auf Schadensersatz eine Ausschlussfrist von 6 Monaten beginnend mit Ablehnung der Schadensersatzleistung durch Bartscher.
 - Die vorstehenden Bestimmungen zur Haftung von Bartscher gelten auch für Ansprüche des Kunden auf Ersatz von Aufwendungen.
- Ungeachtet weitergehender gesetzlicher oder vertraglicher Ansprüche von Bartscher ist der Kunde gegenüber Bartscher zu folgenden Schadensersatzleistungen verpflichtet:
 - Im Falle des nicht rechtzeitigen Zahlungseingangs erstattet der Kunde die angemessenen Kosten der gerichtlichen und außergerichtlichen Rechtsverfolgung sowie Zinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem Basiszins der Deutschen Bundesbank.
 - Vorbekanntlich des Nachweises des Kunden, dass ein Schaden nicht oder nur in deutlich geringerer Höhe entstanden ist, ist Bartscher bei Abnahmeverzug oder vereinbartem, aber ausbleibendem Abruf der Ware durch den Kunden nach fristlosem Ablauf einer von Bartscher gesetzten angemessenen Nachfrist berechtigt, ohne Nachweis Schadensersatz pauschal in Höhe von 15 % des jeweiligen Lieferwertes zu verlangen.
- Der Kunde ist verpflichtet, in den geschäftlichen Beziehungen mit seinen Abnehmern seine Schadensersatzhaftung dem Grunde und der Höhe nach im Rahmen des rechtlich Möglichen sowie des in der Branche Üblichen zu beschränken.
- § 348 HGB (Vertragsstrafe) findet keine Anwendung.

VIII. Eigentumsvorbehalt

- Gelieferte Ware bleibt Eigentum von Bartscher bis zum vollständigen Ausgleich aller, aus welchem Rechtsgrund auch immer entstanden, einschließlich der erst künftig fällig werdenden Haupt- und Nebenforderungen von Bartscher gegen den Kunden. Bei laufender Rechnung gilt der Eigentumsvorbehalt für den jeweiligen Saldo.
- Während des Bestehens des Eigentumsvorbehaltes wird der Kunde den Mitarbeitern von Bartscher zu den üblichen Geschäftszeiten jederzeit Zugang zu der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Ware gewährt. Der Kunde ist verpflichtet, die unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware gegen Diebstahl, Beschädigung und Zerstörung zu versichern sowie auf Anforderung von Bartscher die Ware auf eigene Kosten getrennt zu lagern oder geeignet abzugrenzen, deutlich sichtbar als Eigentum von Bartscher zu kennzeichnen und alle Maßnahmen zu treffen, die zu einer umfassenden Sicherstellung des Eigentumsvorbehalts geboten sind. Die gegen die Versicherungen erwachsenden Ansprüche tritt der Kunde hiermit sicherungshalber, in voller Höhe und unwiderruflich an Bartscher ab; Bartscher nimmt die Abtretung an.
- Während des Bestehens des Eigentumsvorbehaltes wird der Kunde Bartscher umgehend schriftlich in Kenntnis setzen, wenn ein Dritter Ansprüche auf oder Rechte an der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Ware bzw. den nach den Regelungen zum Eigentumsvorbehalt an Bartscher abgetretenen Forderungen geltend machen sollte, und Bartscher unentgeltlich bei der Verfolgung seiner Interessen unterstützen. Erwirbt ein Dritter während des Bestehens des Eigentumsvorbehalts Rechte an der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Ware, werden die Ansprüche des Kunden gegen den Dritten mit allen Rechten hiermit unwiderruflich sicherungshalber an Bartscher abgetreten; Bartscher nimmt die Abtretung an.

- Der Kunde darf die unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware im Rahmen ordnungsgemäßer Geschäftsführung und nur unter der Voraussetzung veräußern, dass er sich nicht in Zahlungsverzug befindet und die Zahlung des Abnehmers an den Kunden nicht vor dem Termin fällig wird, zu dem der Kunde den Preis an Bartscher zu zahlen hat. Zu anderen Verfügungen (z.B. Sicherungsbereicherung, Verpfändung usw.) ist er nicht berechtigt. Der Kunde tritt die ihm aus der Veräußerung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Ware zustehenden Ansprüche gegen seine Abnehmer mit allen Nebenrechten hiermit sicherungshalber, in voller Höhe und unwiderruflich an Bartscher ab. Nimmt der Kunde die Forderungen aus einer Veräußerung in ein mit seinen Abnehmern bestehendes Kontokorrentverhältnis auf, tritt er die sich nach der Saldierung ergebenden Kontokorrentforderungen hiermit sicherungshalber, in voller Höhe und unwiderruflich an Bartscher ab. Bartscher nimmt die Abtretungen an.
- Der Kunde bleibt ermächtigt, an Bartscher abgetretene Forderungen treuhänderisch für Bartscher einzuziehen, solange er sich nicht in Zahlungsverzug befindet. Der Kunde ist nicht berechtigt, die Forderungen an Dritte abzutreten. Der Kunde hat eingehende Zahlungen gesondert zu führen und ungeachtet weitergehender von Bartscher eingeräumter Zahlungsziele unverzüglich an Bartscher weiterzuleiten, bis die gesicherten Forderungen von Bartscher vollständig ausgeglichen sind. Erfolgt die Zahlung durch Überweisung an das Kreditinstitut des Kunden, tritt der Kunde hiermit unwiderruflich die ihm hierdurch gegen sein Kreditinstitut zustehenden Forderungen an Bartscher ab. Erhält der Kunde Wechsel zur Begleichung der Forderungen gegen Dritte, tritt er hiermit unwiderruflich die ihm im Falle der Diskontierung des Wechsels gegen das Kreditinstitut zustehenden Forderungen an Bartscher ab. Bartscher nimmt die Abtretungen an.
- Eine Verbindung der Ware mit Grund und Boden erfolgt nur vorübergehend. Die Be- und Verarbeitung der Ware erfolgt für Bartscher als Hersteller im Sinne des § 950 BGB, ohne dass für Bartscher hieraus Verbindlichkeiten erwachsen. Wird die von Bartscher gelieferte Ware mit anderen Gegenständen in der Weise vermischt, vermengt oder verbunden, dass das Eigentum von Bartscher kraft Gesetzes erlischt, so überträgt der Kunde schon jetzt seine Eigentums- oder Miteigentumsrechte an dem neuen Gegenstand auf Bartscher und verwahrt ihn unentgeltlich und treuhänderisch für Bartscher.
- Der Kunde wird im Bedarfsfalle nachfragen, in welchem Umfang die Ware noch einem Eigentumsvorbehalt untersteht. Bartscher ist nicht verpflichtet, auf Zahlungen hin unaufgefordert den Umfang des Eigentumsvorbehaltes zu quantifizieren. Befindet sich noch nicht vollständig bezahlte, unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware im Gewahrsam des Kunden, wird Bartscher auf Verlangen des Kunden Ware freigeben, soweit der Rechnungswert der Ware die Summe der offenen Forderungen um mehr als 20 % übersteigt und an der Ware keine Absonderungsrechte zugunsten von Bartscher bestehen. Entsprechendes gilt, soweit an die Stelle der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Ware Ansprüche gegen Dritte getreten sind und diese von Bartscher im eigenen Namen geltend gemacht werden. Im Übrigen wird Bartscher auf Verlangen des Kunden Sicherheiten freigeben, soweit der Marktpreis der Sicherheiten die Summe der gesicherten Forderungen um mehr als 50 % zuzüglich der bei der Verwertung anfallenden Umsatzsteuer übersteigt.
- Wenn noch nicht vollständig bezahlte, unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware sich im Gewahrsam des Kunden befindet und die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Kunden beantragt wird oder der Kunde ohne Darlegung eines rechtfertigenden Grundes seinen Bartscher oder Dritten gegenüber fälligen Verpflichtungen nicht nachkommt, kann Bartscher dem Kunden das Recht zum Besitz entziehen und die Ware ohne Vertragsrücktritt herausverlangen. Bartscher ist nicht berechtigt, die Herausgabe zu verlangen, soweit der Insolvenzverwalter sich für die Erfüllung des Vertrages entscheidet und der Preis bezahlt ist.
- Im Falle des Vertragsrücktrittes, insbesondere wegen Zahlungsverzuges des Kunden, ist Bartscher berechtigt, die Ware freihändig zu veräußern und sich aus dem Erlös zu befriedigen. Der Kunde ist ungeachtet sonstiger Bartscher zustehender Rechte verpflichtet, an Bartscher die Aufwendungen des Vertragsabschlusses, der bisherigen Vertragsabwicklung und der Vertragsauflösung sowie die Kosten der Rückholung der Ware zu ersetzen und für jeden angefangenen Monat seit Gefahrübergang ein Nutzungsentgelt in Höhe von 5,0 % des Warenwertes zu zahlen.

IX. Sonstige Regelungen

- Zur Wahrung der Schriftform bedarf es weder einer eigenhändigen Namensunterschrift noch einer elektronischen Signatur. Mitteilungen mittels Telefax oder E-Mail genügen der Schriftform ebenso wie sonstige Textformen, ohne dass der Abschluss der Erklärung besonders kenntlich zu machen ist.
- Die im Zusammenhang mit der Geschäftsbeziehung erhaltenen Daten über den Kunden werden von Bartscher im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet.
- Der Kunde wird Bartscher unverzüglich schriftlich informieren, wenn Behörden in weiterem Zusammenhang mit der Ware eingeschaltet oder tätig werden. Der Kunde wird zudem die gelieferte Ware weiter im Markt beibringen und Bartscher unverzüglich schriftlich informieren, wenn eine Besorgnis besteht, dass durch die Ware Gefahren für Dritte entstehen könnten.
- Ohne Verzicht von Bartscher auf weitergehende Ansprüche stellt der Kunde Bartscher uneingeschränkt von allen Ansprüchen Dritter frei, die aufgrund von Produkthaftpflicht- oder ähnlicher Bestimmungen gegen Bartscher erhoben werden, soweit die Haftung auf Umstände gestützt wird, die - wie z.B. die Darbietung des Produktes - durch den Kunden oder sonstige Dritte ohne ausdrückliche und schriftliche Zustimmung von Bartscher gesetzt wurden. Die Freistellung schließt insbesondere auch den Ersatz der Bartscher entstehenden Aufwendungen ein und wird von dem Kunden unter Verzicht auf weitere Voraussetzungen oder sonstige Einwände, insbesondere unter Verzicht auf die Einhaltung von Überwachungs- und Rückrufpflichten sowie unter Verzicht auf den Einwand der Verjährung zugestimmt.
- An von Bartscher in körperlicher oder elektronischer Form zur Verfügung gestellten Abbildungen, Zeichnungen, Berechnungen, Planungsunterlagen und sonstigen Unterlagen sowie an Software behält Bartscher alle Eigentums-, Urheber-, sonstigen gewerblichen Schutzrechte sowie Rechte aus Know-how vor. Sie sind Dritten gegenüber geheim zu halten und dürfen ausschließlich zur Durchführung des jeweiligen Auftrages verwendet werden.
- Ungeachtet weitergehender gesetzlicher Regelungen endet die Verjährungshemmung auch, wenn die hemmenden Verhandlungen über vier Wochen nicht in der Sache fortgeführt werden. Ein Neubeginn der Verjährung von Ansprüchen des Kunden bedarf in jedem Fall einer ausdrücklichen, schriftlichen Bestätigung von Bartscher.

X. Allgemeine Vertragsgrundlagen

- Der Lieferort ergibt sich aus der Regelung in III.-4. dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen. Zahlungsort für alle sonstigen Verpflichtungen aus den Rechtsbeziehungen von Bartscher mit dem Kunden ist Salzkotten. Diese Regelungen gelten auch, wenn Bartscher für den Kunden Leistungen an einem anderen Ort ausführt oder erbrachte Leistungen rückabzuwickeln sind. Die Vereinbarung anderer Klauseln der Incoterms oder sonstiger Liefer-Klauseln hat lediglich eine abweichende Regelung des Transports und der Transportkosten zur Folge; im Übrigen verbleibt es bei den vorstehenden Regeln.
- Für die vertraglichen und außervertraglichen Rechtsbeziehungen mit dem Kunden gelten ausschließlich deutsches Recht sowie die in Deutschland maßgeblichen Gebräuche. Bei Verwendung von Handelsklauseln gelten im Zweifel die Incoterms® 2010 der Internationalen Handelskammer unter Berücksichtigung der in diesen Allgemeinen Verkaufsbedingungen getroffenen Regelungen. Abweichungen von diesen Vertragsgrundlagen sind ausschließlich aufgrund der von Bartscher mit dem Kunden getroffenen individuellen Vereinbarungen und dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen.
- Alle - vertraglichen und außervertraglichen - Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit Verträgen, für die die Geltung dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen vorgesehen ist, einschließlich Insolvenzstreitigkeiten werden nach der Schiedsgerichtsordnung der Deutschen Institution für Schiedsgerichtsbarkeit e.V. (DIS) unter Ausschluss des ordentlichen Rechtswegs endgültig entschieden. Das Schiedsgericht besteht aus drei Schiedsrichtern und bei Streitigkeiten mit einem Streitwert unter € 50.000 aus einem Schiedsrichter. Der Ort des schiedsrichterlichen Verfahrens ist Köln, die Sprache deutsch. Die Zuständigkeit des Schiedsgerichts schließt insbesondere auch jede gesetzliche Zuständigkeit aus, die wegen eines persönlichen oder sachlichen Zusammenhanges vorgesehen ist. Wenn diese Schiedsabrede ungültig ist oder ungültig werden sollte, wird zur Entscheidung aller Streitigkeiten stattdessen die örtlich und international ausschließliche Zuständigkeit der für Salzkotten zuständigen Gerichte vereinbart. Bartscher ist jedoch berechtigt, anstelle einer Klage zum Schiedsgericht auch Klage vor dem für Salzkotten zuständigen Gericht, vor den Gerichten am Geschäftssitz des Kunden oder anderen zuständigen staatlichen Gerichten zu erheben.
- Sollten Bestimmungen dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, bleiben die Bedingungen im Übrigen wirksam. Die Parteien sind gehalten, die unwirksame Regelung durch eine rechtsgültige Regelung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Sinn und Zweck der unwirksamen Regelung am nächsten kommt.



Ihr Fachhandelspartner:

Printed in Germany • Technische Änderungen vorbehalten



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Germany