



**maxx. just right.**

## Der neue Convotherm maxx. Atemberaubende Preise und hochklassische Qualität.

Nicht zu viel, nicht zu wenig. German Engineering zum überraschend günstigen Preis. Es ist Zeit für den neuen Convotherm maxx. Er bietet Ihnen alles, was Sie brauchen – einfach und unkompliziert.

### Der Convotherm maxx. Alles, was Sie brauchen.

- ▶ Schnelligkeit und Effizienz beim Kochen und Backen
- ▶ Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse
- ▶ Einfache Bedienung und modernste Technik
- ▶ Günstige Betriebskosten und hohe Umweltfreundlichkeit
- ▶ Robuste Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer

### maxx. 6.10

(7xGN 1/1, 875x797x794 mm, 400V/11kW)

EUR 5.244,-

### maxx. 10.10

(11xGN 1/1, 875x797x1066 mm, 400V/18kW)

EUR 6.844,-

### maxx. just right

- 
- ▶ Elektro Spritzer
  - ▶ 7-Zoll TFT HiRes-Glas-Touchdisplay
  - ▶ Zusätzlicher Einschub
  - ▶ LED-Beleuchtung
  - ▶ Türzuschlagfunktion
  - ▶ Integriertes Kochbuch
  - ▶ Press&Go
  - ▶ Connectivity
  - ▶ Dreifachverglasung der Garraumtür
  - ▶ Vollautomatisches Reinigungssystem
  - ▶ Hygienische Griffe
  - ▶ Flexible Gerätefüße



Convotherm maxx 6.10 und 10.10

**Gastroma**  
Gastroma Verkaufs- und Service GmbH

Ihr Planungs-, Verkaufs- und  
Servicepartner für alle Bereiche der  
Hotellerie und Gastronomie

6334 Schwoich / Kufstein  
Egerbach 75

Tel.: +43 (0) 5372/58686  
Fax: +43 (0) 5372/58685

E-mail: [info@gastroma.at](mailto:info@gastroma.at)  
[www.gastroma.at](http://www.gastroma.at)



## Pacojet 2

Das „Must-have“  
für jeden Spitzenkoch!

Pacojet 2 ist die revolutionäre Geräte-Generation, mit der aus einfachen Zubereitungen kulinarische Spitzenleistungen entstehen.

- Schnelle Zubereitung, kein Verderben
- genaue Portionierung

„Pacossieren“ nennt man das innovative System, das tief gefrorene Rezeptzutaten direkt zu einer einmalig feinen Konsistenz püriert - ohne Auftauen! Das Ergebnis ist ein Produkt von intensivem, natürlichem Geschmack und bei Sorbets und Eiscremes auch mit idealer Servicetemperatur.

- Kontroll- und Hilfsfunktion bei überfüllten Bechern
- wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung
- neuer „bürstenloser“ Motor - leise & leistungsstark
- Farbdisplay mit Bedienungssymbolen

B/T/H 182/360/498 mm / 230 V/0,95 kW  
Bechergröße 1 Liter, max. Füllmenge 0,8 Liter  
Ideale Pacossiertemperatur -20°C  
Messer-Drehzahl 2000 U/min

! 5.135,-

## Frischmahlmühle

Jede Portion wird frisch gemahlen  
elektronische Steuerung für exakte Dosierung  
Dosierung für 3 Portionen einstellbar  
einestellbarer Pressdruck mit Pressstempel  
Präzisions-Titanmahlscheiben Ø 75 mm  
Bohnenrichterkapazität 3,2 kg  
Stundenleistung ca. 15 kg/h

Modell: Mythos / 0,85 kW  
B/T/H 188/429/595 mm

statt  
€ 1.817,- 1.572,-



## Frischmahlmühle

jede Portion wird frisch gemahlen  
elektronische Steuerung für exakte Dosierung  
spezielles Mahlkammerkühlsystem  
Präzisionsmahlscheiben Ø 64 mm  
Bohnenrichterkapazität 1,3 kg  
Stundenleistung ca. 7-9 kg/h

Modell: Kryo 65 OD / 0,45 kW  
B/T/H 220/385/575 mm



statt  
€ 1.181,- 1.031,-



## Kaffeemühle

autom. Nachmahlen über  
Kontaktschalter mit Zählwerk  
Mahlscheiben Ø 60 mm  
Bohnenrichterkapazität 1,2 kg  
Stundenleistung ca. 5,5 kg/h

Modell: Zenith C / 0,28 kW  
B/T/H 231/237/558 mm

statt  
€ 522,- 451,-

Modell: Zenith C/E  
„Frischmahlmühle“ ohne Stempel

statt  
€ 872,- 732,-



# LIEBHERR



**Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem** für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren, **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik und optimiertes Kältesystem, **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** aus Chromnickelstahl mit geprägten Auflagerippen, Außengehäuse: Front Edelstahl - Seiten Edelstahllook pulverbeschichtet, Isolierung Gehäuse 83 mm/Tür 60 mm, **Türanschlag wechselbar**, Standardausstattung 3 Roste beschichtet GN 2/1, B/T/H 700/830/2120 mm

## Kühlschrank

**Modell: GKPv 6540**

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 542 kWh/Jahr  
230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt  
€ 2.400,- **2.099,-**

## Tiefkühlschrank

**Modell: GGPv 6540**

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 1.874 kWh/Jahr  
230 V/0,6 kW, Temperatur -10/-26°C

statt  
€ 2.600,- **2.286,-**

## Kühlschrank

**Modell: FKUv 1660**

**Umluftkühlung**, Außen CNS – Innen Kunststoff silber  
Brutto-/Nutzinhalt 141/130 L, EEKL. A, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 255 kWh/Jahr  
B/T/H 600/615/830 mm  
230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt  
€ 900,- **797,-**



## Tiefkühlschrank

**Modell: GGu-1550**

**Statisch**, 4 Verdampferroste und 4 Körbe,  
Außen CNS – Innen Kunststoff weiß  
Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 265 kWh/Jahr  
B/T/H 600/615/830 mm  
230 V/0,6 kW, Temperatur -9/-26°C

statt  
€ 830,- **713,-**

**Energieförderung**  
EUR 100,- \*

\* Nähere Informationen und die jeweils aktualisierte Auflistung der geförderten Geräte finden Sie unter [www.umweltfoerderung.at](http://www.umweltfoerderung.at)  
Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 15.6.2018) - Gültigkeit bis längstens 31.12.2018  
Die Gesamtsumme der zu fördernden Geräte muss mindestens EUR 2.000,- exkl. MwSt. betragen.



## Kühlschrank

# LIEBHERR

Umluftkühlung, tiefgezogener Innenbehälter weiß – leicht zu reinigen, Außengehäuse Edelstahl, 6 verstellbare Roste, GN 2/1, 650x530 mm, Isolierung Gehäuse 50 mm, Türanschlag wechselbar

Brutto-/Nutzinhalt 663/499 L, EEKL. D, Klimakl.5, Energieverbrauch ca. 828 kWh/Jahr

### Modell: STK-201

B/T/H 750/750/2064 mm  
230 V/0,15 kW, Temperatur +1/+15°C

statt  
€ 1.614,- **1.396,-**

## Tiefkühlschrank

wie Kühlschrank jedoch mit 5 Rosten 633x497 mm, Isolierung Gehäuse 70 mm

Brutto-/Nutzinhalt 547/388 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1351 kWh/Jahr

### Modell: STTK-201B

B/T/H 750/750/2064 mm  
230 V/0,4 kW, Temperatur -14/-28°C

statt  
€ 2.238,- **1.936,-**

**!** **Energieförderung**  
EUR 350,-\*

## Kühlschrank

Umluftkühlung, Monoblocksystem, 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türe mit CNS-Einschub-schienen, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtauung mit E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C

### Modell: KS-07/PLUS

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. D, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 963kWh/Jahr  
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,385 kW

statt  
€ 1.955,- **1.584,-**

### Modell: KS-14/PLUS

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. E, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 1725 kWh/Jahr  
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,57 kW

statt  
€ 2.881,- **2.434,-**



## Tiefkühlschrank

Ausführung wie Kühlschrank, jedoch mit Türrahmenheizung, Temperaturbereich -18/-22°C,

### Modell: TKS-07/PLUS

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. G, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 3585 kWh/Jahr  
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,65 kW

statt  
€ 2.346,- **2.053,-**

### Modell: TKS-14/PLUS

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. F, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 5342 kWh/Jahr  
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,7 kW

statt  
€ 3.363,- **2.982,-**



## Gastronorm-Küchenkühlpulte

Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Türelemente für 5 Einschübe GN 1/1,  
Laden mit 2 mm CNS-Vollauszügen, ohne Arbeitsplatte (Option)



### GN-Kühlpulte, -2/+8°C

Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse B

**Modell: TRWN-24NS**

B/T/H 1270/690/810 mm, 230 V/0,22 kW  
steckerfertig, 4 Laden,  
Energieverbrauch/Jahr 575 kWh, Volumen 231 LT

statt  
€ 3.593,- **3.176,-**



**Modell: TRWN-24PS**

230 V/0,48 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt  
€ 3.373,- **2.982,-**

**Modell: TRWN-32NS**

B/T/H 1730/690/810 mm, 230 V/0,33 kW  
steckerfertig, 2 Türen & 2 Laden,  
Energieverbrauch/Jahr 730 kWh, Volumen 360 LT

statt  
€ 3.709,- **3.279,-**



**Modell: TRWN-32PS**

230 V/0,95 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt  
€ 3.500,- **3.094,-**

**Modell: TRWN-36NS**

B/T/H 1730/690/810 mm, 230 V/0,33 kW,  
steckerfertig, 6 Laden,  
Energieverbrauch/Jahr 730 kWh, Volumen 360 LT

statt  
€ 4.443,- **3.927,-**



**Modell: TRWN-36PS**

230 V/0,95 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt  
€ 4.233,- **3.742,-**

### GN-Tiefkühlpult, -15/-20°C

Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse E

**Modell: TRWF-20NS**

B/T/H 1270/690/810 mm, 230 V/0,52 kW,  
steckerfertig, 2 Türen,  
Energieverbrauch/Jahr 2.603 kWh, Volumen 231 LT

statt  
€ 3.469,- **3.067,-**



**Modell: TRWF-20PS**

230 V/0,55 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt  
€ 3.222,- **2.849,-**

### Arbeitsplatten

B/T/H 1275/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm  
B/T/H 1735/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm

EUR 366,-  
EUR 540,-



## Eiswürfelerzeuger SDE

reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, Regler für Eiswürfelgröße in der Front mit Schutzkappe, bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W)

**Modell: SDH-18A**

Tagesleistung bis ca. 18kg, ca. 860 Würfel,  
Speicher 4kg, B/T/H 334/457/552+2mm FüÙe,  
230V/0,28/kW

statt  
€ 999,- **839,-**

## Eiswürfelerzeuger SDE



reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W), bei Luftkühlung ausziehbarer Luftfilter für Kondensator auf Gerätevorderseite, 230V/0,36kW

**Modell: SDH-30**

Tagesleistung bis ca. 30kg, ca. 1.380 Würfel,  
Speicher 6kg, B/T/H 334/457/597+2mm FüÙe

statt  
€ 1.288,- **1.081,-**

**Modell: SDE-34**

Tagesleistung bis ca. 32kg, ca. 1.450 Würfel,  
Speicher 12kg, B/T/H 377/555/637+2mm FüÙe

statt  
€ 1.406,- **1.181,-**



## Eiswürfelerzeuger SCE

reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, Hauptschalter auf Gerätevorderseite, bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W), Eiswürfelgröße ca. 30x30x30mm

**Modell: SCE-30**

Tagesleistung bis ca. 19kg / ca. 930 Würfel,  
Speicher 6kg, B/T/H 334/457/597+2mm FüÙe,  
230V/0,31kW

statt  
€ 1.436,- **1.206,-**

## Eisflockenerzeuger SPR

Direktantrieb mit kontinuierlicher Produktion, ausgereifte Technik, antibakterielle Beschichtung, Reinigungssystem, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W)

**Modell: SPR-80**

Tagesleistung ca. 70kg (A) bzw. ca. 73kg (W), Speicher 25kg  
B/T/H 529/626/791+89mm FüÙe, 230V / 0,33kW

statt  
€ 3.167,- **2.660,-**



## Eiswürfelerzeuger und Speichersystem

Tagesleistung bis ca. 200 kg (W) bzw. ca. 215 kg (A), neuer vertikaler Verdampfer & neuer Mikroprozessor für höchste Effizienz, Luftfilter, Reinigungssystem, Eiswürfelgröße ca. 26,5x26,5x26 mm, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

### Modell: SVD-203

B/T/H 760/620/575 mm  
230 V/0,9kW (W)/1 kW (A)

statt  
€ 3.620,- **3.040,-**

Speicher:

### Modell: R-150

B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm  
Speicher bis 181 kg

statt  
€ 1.501,- **1.260,-**



Detailbild Steuerung



## Eisflockenerzeuger und Speichersystem

Tagesleistung ca. 320 kg (A) bzw. ca. 330 kg (W), Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar



### Modell: SPN-405

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße  
230 V / 1,2 kW

statt  
€ 5.707,- **4.793,-**

Speicher:

### Modell: R-250

B/T/H 1083/824/818 mm + Füße 135-195 mm,  
Speicher bis 252 kg, inkl. Zusatzkit CBT42 für Abdeckung

statt  
€ 2.073,- **1.741,-**



## Nuggeteiserzeuger und Speichersystem

Tagesleistung ca. 270 kg, Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit, verstärkter Eisbrecher für trockenes Eis, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

### Modell: SNM-300

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße  
230 V / 1,2 kW

statt  
€ 6.451,- **5.418,-**

Speicher:

### Modell: R-150

B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm,  
Speicher bis 181 kg, Zusatzkit erforderlich

statt  
€ 1.501,- **1.260,-**



# Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R·T·C·S** Technologie

**R·T·C·S**  
realtime temperature control system



## Induktionsgrill

Höchst effizient durch **rekordschnelle Aufheizzeiten**  
20-200°C in ca. 3,5min, temperaturgesteuertes Braten  
50-230°C, spezielle Antihaftbratplatte mit minimaler  
Abstrahlhitze in den Raum und mit **höchster Gleichmäßigkeit**,  
bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

**Modell: Instinct Grill-5**  
Bratfläche 493x352mm  
B/T/H 531/493/198mm, 400V/5,0kW

statt  
€ 4.678,- **3.929,-**



## Induktionsherd

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, 12 Leistungsstufen, Warmhaltefunktion 25-100°C, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

**Modell: Instinct Top-3,5**  
Ceranglas 372x340mm  
B/T/H 380/460/140mm, 230V/3,5kW

statt  
€ 1.994,- **1.674,-**

**Modell: Instinct Top-5**  
Ceranglas 372x340mm  
B/T/H 380/460/140mm, 400V/5,0kW

statt  
€ 2.357,- **1.979,-**

**Modell: Instinct Top-10**  
**2 Kochzonen**  
Ceranglas 372x609mm  
B/T/H 380/720/140mm, 400V/10,0kW

statt  
€ 3.996,- **3.356,-**

## Induktionswok

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, Pfannenerkennung auch beim Sautieren, 12 Leistungsstufen, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich, Cerancuvette 300mm.

**Modell: Instinct Wok-3,5**  
B/T/H 380/473/200mm, 230V/3,5kW

statt  
€ 2.421,- **2.033,-**

**Modell: Instinct Wok-5**  
B/T/H 380/473/200mm, 400V/5,0kW

statt  
€ 2.887,- **2.425,-**

**Modell: Instinct Wok-8**  
B/T/H 380/473/200mm, 400V/8,0kW

statt  
€ 2.180,- **2.671,-**





## Leistungstarke Induktions-Einbaugeräte



- leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte zum einfachen Einbau/Einhängen,
- raumsparendes, kompaktes Gehäuse aus Chromnickelstahl mit Einhängerrahmen, mit flächenbündig eingesetztem Ceranfeld,
- Herde anschlussfertig mit externem Bedienpaneel mit einem stufenlosen Leistungsregler mit LED Kontrolllampe



## Einbauherd

1 Kochzone, Glas 320x320 mm

**Modell: STI-S.IN-3,5**

B/T/H 384/384/226 mm, 230 V/3,5 kW, 1 Kochzone, mit Rundspule

statt  
€ 2.321,- **1.949,-****Modell: STI-S.IN-5**

400 V/5 kW, mit Rundspule

statt  
€ 2.397,- **2.013,-**

## Einbauherd

2 Kochzonen, Glas 320x580 mm

**Modell: STI-S.D.IN-7**

B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 3,5 kW, 2 Kochzonen, mit Rundspulen

statt  
€ 4.430,- **3.720,-****Modell: STI-S.D.IN-10**

B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 5 kW, 2 Kochzonen, mit Rundspulen

statt  
€ 4.589,- **3.853,-**Einbaumultibräter  
Compactmodul

Bratenwanne 493x352x65 mm, 9,5 Liter, 1 Heizzone, Generator direkt unterhalb angebaut

**Modell: SH/KB/IN/CL-5**

B/T/H 531/390/226 mm, 400 V/5 kW

statt  
€ 5.177,- **4.348,-**

## Einbauwok

Cuvette 300 mm

**Modell: STI-S.WOK.IN-5**

B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/5 kW, Wokspule 270 mm

statt  
€ 2.930,- **2.460,-****Modell: STI-S.WOK.IN-8**

B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW, Wokspule 270 mm

statt  
€ 3.347,- **2.727,-**

# Induktionsstandherde mit der Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R·T·C·S** Technologie von

realtime temperature control system



## STI-10.5000-610

B/T/H 450/730/875 mm, 400V/10kW  
2 Hochleistungs-Induktionsspulen  
270 mm á 5kW, Ceranglas 375/650 mm

statt € 6.997,- **5.877,-**



## STI-20.5000-610

B/T/H 800/730/875 mm, 400V/20kW  
4 Hochleistungs-Induktionsspulen  
270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm

statt € 11.851,- **9.954,-**

**STI-30.5000-610**  
B/T/H 1200/730/875 mm, 400V/30kW  
6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5kW,  
Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und 375/650 mm

statt € 17.523,- **14.719,-**



## CONVOTHERM mini



- Maximale Leistung auf minimalem Raum - **Gerätebreite nur 51,5 cm**
- Selbsterklärende Steuerung - sowohl mit Tasten als auch einer Einstellwippe
- Einfachste **Bedienung: mit Press&Go** erfolgt IHR Wunschergebnis per Knopfdruck
- Vorinstallierte Rezepte und Kerntemperaturfühler garantieren perfekte Garergebnisse
- **NEU mit reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse-Betrieb**

### Heißluftdämpfer 6x GN 1/1

Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-40 mm tief oder für 4 Einschübe GN 1/1-65 mm tief

**Modell: OES 6.10 Mini**  
B/T/H 515/777/627 mm  
400 V / 7,1 kW

**5.010,-**

Handbrause für Mini (seitlich montiert) EUR 245,-  
CONVO CLEAN SYSTEM EUR 540,-



## CONVOTHERM C-4 easy

- **Hochleistungsboiler** für beste Dampferzeugung
- **ConvoClean** vollautomatisches Reinigungssystem
- **easyDial Steuerung** für einfache & schnelle Bedienung
- **Advanced Closed System+** für perfekte Garergebnisse, optimale Dampfsättigung, niedrigere Temperaturen, geringerer Energie- & Wasserverbrauch

**Boiler**

**ConvoClean**



### Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

**Modell: C4-easy**  
B/T/H 875/792/786 mm  
400V/11kW

**6.160,-**

## Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4x 6 kW Hochleistungsbrenner mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

### Modell: NC7FE-8G24

B/T/H 800/730/870 mm  
24 kW Gasleistung  
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1



statt € 4.310,- **3.620,-**

### Modell: NC7FEV-8G24

E-Backofen GN 1/1 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb  
Rost 530 x 470 mm  
400 V/4,2 kW

statt € 4.562,- **3.832,-**



## Gasherd mit E-Backrohr



### Modell: C6FES-7G

B/T/H 700/650/850 mm  
4 Gasbrenner mit Zündflamme, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungsbrenner mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde, Elektrobackrohr 4,2 kW, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, Innenmaße B/T/H 570/530/295 mm  
Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW

statt € 2.851,- **2.394,-**

### Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb

statt € 3.378,- **2.837,-**

## Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN 1/1.

### Modell: NC7FE-12G36

B/T/H 1200/730/870 mm  
36 kW Gasleistung, 400 V/6 kW  
(Umluftbackofen GN 1/1 auf Anfrage)

statt € 5.676,- **4.767,-**

## Gasherd

Ausführung wie NC7FE-12G36, jedoch mit offenem Unterschrank ohne Backrohr.

### Modell: NC7-12G36+NBV7-12

B/T/H 1200/730/870 mm  
36 kW Gasleistung

statt € 3.385,- **2.843,-**



## Gasherd

4 Gasbrenner mit Zündflamme, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungsbrenner, mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde für einfache Reinigung

### Modell: C6-7G

B/T/H 700/650/295 mm  
Gasleistung 19 kW

statt € 1.501,- **1.260,-**





## Elektroherd mit E-Backrohr

Kochfeld: einfache Reinigung durch tiefgezogene CNS-Mulde  
 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm,  
 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm  
 Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,  
 mit 1 gemeinsamen Thermostat,  
 Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 Gitterrost 530/470 mm  
 und 1 Backblech H 37 mm

**Modell: C6FES-7E**  
 B/T/H 700/650/870 mm  
 400 V / 12,4 kW

statt  
 € 2.806,- **2.357,-**

**Modell: C6FEV-7E**  
 Backrohr mit zusätzlichem  
 Ventilator für Umluftbetrieb

statt  
 € 3.164,- **2.657,-**

## Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm a 2,5 kW, Elektro/Heißluftbackrohr:  
 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,  
 1 gemeinsames Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung,  
 welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,  
 Innenmaße 570/490/295 mm, 1 Gitterrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

**Modell: V6FEV-7EP**  
 B/T/H 700/650/870 mm  
 400 V/14,2 kW

statt  
 € 3.778,- **3.173,-**



## Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 650x514 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,  
 Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen, mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames  
 Thermostat für Ober- und Unterhitze,

**Modell: NV7FE-8E**  
 B/T/H 800/730/870 mm  
 400 V/16 kW komplett  
 E-Backofen GN 2/1 (6kW)

statt  
 € 4.996,- **4.196,-**

**Modell: NV7FEV-8E**  
 400 V/14,2 kW komplett  
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW)  
 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb  
 Rost 530 x 470 mm

statt  
 € 5.247,- **4.407,-**



## Kippbratpfanne

Spezielles Heizsystem mit „**Alublock – Speichertechnik**“, **Chromnickelstahlriegel** mit massivem **Duplex-Tiegelboden** für **hohe Wärmestabilität**, Volumen 80 Liter, Wasserhahn, Handradklippung, Deckel doppelwandig.

Modell: **NBR9-8EI**

B/T/H 800/900/870mm,  
400V/9kW

statt  
€ 8.114,- **6.815,-**



## Multibräter

Multifunktionsgerät mit **Tiegelboden aus hochglanzpoliertem Edelstahl**, Wanne 520x480x100mm, 2 Heizzonen mit gepanzerten Heizkörpern, Ablauf 60mm mit Verschlussstopfen, Thermostat 50-300°C.

Modell: **NVB7-6E**

B/T/H 600/730/870mm  
400V/8,1kW

statt  
€ 4.174,- **3.506,-**

## Gas-Rostgrill

**Massive – geneigte Gusseisenroste** mit Fettauffangrinne, 4 leistungsstarke zweiarmige Gusseisenbrenner mit Gusseisenabstrahler, vorbereitet für Montage auf Mareno Unterbauten.

Modell: **NGT9-12G**

B/T/H 1200/900/250mm,  
Gas/32kW

statt  
€ 5.848,- **5.210,-**



## Elektro-Stabgrill

Zum **Grillen direkt auf** den hochklappbaren **Flachrohrheizkörpern**, Wasserbehälter unter den Heizkörpern, 2 Heizzonen, Thermostat bis 400°C.

Modell: **CW6-8E**

B/T/H 800/600/295mm,  
400V/8,16kW

statt  
€ 3.626,- **3.010,-**

## Elektrogrill

**Hartverchromte Grillplatte** für fettarmes sanftes Braten, Bratfläche 996x555mm, 3 Heizzonen mit gepanzerten Heizkörpern, Fettlade, Thermostat 50-300°C.

**Modell: FT6-10ELC**

B/T/H 1000/600/295mm,  
400V/11,7kW

statt  
€ 3.724,- **3.128,-**



## Elektrofritteuse

Becken 205x405mm / 10 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach vorne, Heizkörper hochklappbar, Frittierkörbe 180x305x110mm, Thermostat 100-180°C

**Modell: F6-6ER**

2 Becken  
B/T/H 600/600/295mm, 400V/12kW  
(Auf Anfrage verstärkt 18KW)

statt  
€ 2.648,- **2.224,-**

**Modell: F6-4ER**

Wie oben jedoch nur 1 Becken  
B/T/H 400/600/295mm, 400V/6kW  
(Auf Anfrage verstärkt 9KW)

statt  
€ 1.499,- **1.484,-**



## Standfritteuse

1 Becken 280x340mm für 15 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach unten, Frittierkorb 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

**Modell: NF7-4E15**

B/T/H 400/730/870mm,  
400V/12kW

statt  
€ 2.825,- **2.373,-**



## Standfritteuse

2 Becken 280x340mm für je 15 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach unten, Frittierkörbe 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

**Modell: NF7-8E15**

B/T/H 800/730/870mm,  
400V/24kW

statt  
€ 4.846,- **4.070,-**



## Tischfritteuse Frita+



thermostatische Temperaturkontrolle,  
tiefgezogenes Becken

**Modell: Frita+ 6 (5-7 l)**  
B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt € 989,- **830,-**

**Modell: Frita+ 8 (8-9,5 l)**  
B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt € 1.137,- **955,-**

## Tischfritteuse Profi+



elektronische Temperaturkontrolle,  
Fettschmelzyklus, tiefgezogenes Becken

**Modell: Profi+ 6 (5-7 l)**  
B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt € 1.508,- **1.266,-**

**Modell: Profi+ 8 (8-9,5 l)**  
B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt € 1.852,- **1.555,-**

Modell 6 mit 1 Korb 220x260x100 mm, Modell 8 mit 1 Korb 310x260x100 mm (auf Wunsch 2 kleine Körbe)

## Tischfritteusen DF

1 geschweißtes & gestrahltes Becken 420x330mm mit Ablauf nach vorne, 2 Körbe 200x310x100mm



**Modell: DF-49/400V**  
B/T/H 450/600/335mm, 400V/9kW  
Heizkörper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter

statt € 1.195,- **1.003,-**



**Modell: DF-4N/Gas**  
B/T/H 450/600/425mm, für Erdgas 20mbar/11,3kW,  
Ölinhalt 8 Liter, (auf Anfrage Flaschengas)

statt € 2.087,- **1.753,-**

## Frittenwanne Silofrit

Silofrit ermöglicht auch in Stoßzeiten, knusprige & warme Pommes zu servieren; herausnehmbares Lochblech, Heizung von oben & unten

**Modell: SF/650722**  
B/T/H 400/600/300mm, 230V/1kW

statt € 1.643,- **1.380,-**





## Standfritteuse S. Easy

Manuelle Regler mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5% Genauigkeit, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangbehälter, 2 Becken tiefgezogen, Körbe 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter/Becken

**Modell: Super Easy 622**

B/T/H 593/630/900 mm

400 V/2x 11,4 kW (15kW + 3% Aufpreis)

statt  
€ 4.759,-

**3.997,-**



## Standfritteuse Basic+

Manueller Regler mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter (Option Ölfilteranlage auf Anfrage), Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

**Modell: Basic+ 311**

B/T/H 298/630/900 mm

400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt  
€ 4.351,-

**3.654,-**

## Standfritteuse Vision

Computersteuerung 20 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbhebevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

**Modell: Vision 311 + LiftFri und xFri**

B/T/H 298/630/900 mm

400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt  
€ 8.173,-

**6.865,-**



Korbhebevorrichtung LiftFri  
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

## Heißhaltebehälter 3x 1/1



statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30° -90°C

**Modell: HSH-031E**  
B/T/H 450/635/400 mm, 230 V/0,7 kW

statt € 1.999,- **1.679,-**



moduline

## Niedertemperaturofen 3x 1/1

schonende Speisenzubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalen Gewichtsverlust, mit Kerntemperaturfühler, Temperaturbereich 30° -120°C

**Modell: CSC-031E**  
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt € 2.289,- **1.922,-**



## Heißhalteschublade 2L

mit 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30° -90° C

**Modell: HSW-012E**  
B/T/H 660/585/505 mm, 230 V/1 kW

statt € 2.740,- **2.301,-**

## Salamander X-Fast



extrem schnell und leistungsstark, in ca. 10 sec betriebsbereit, große Zeit- und Energieersparnis, 2 Heizzonen (links – rechts)

**Modell: X-Fast QSE-60**  
B/T/H 600/450/500mm, 400 V/4 kW

statt € 2.837,- **2.383,-**

TECNOINOX



## Spiralkneter Cuppone

Hochwertige Chromnickelstahlkonstruktion, robuste Ausführung mit Kettenantrieb, Kesselschutzgitter, fahrbar mit Rädern



**Modell: 20KR** (für 20 kg Teig)  
B/T/H 380/700/810 mm, 400 V/0,75 kW

statt  
€ 2.213,- **1.858,-**

**Modell: 30KR** (für 30 kg Teig)  
B/T/H 480/840/810 mm, 400 V/1,1 kW

statt  
€ 2.882,- **2.420,-**



## Pizzaofen Cuppone

Vorderseite aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Thermometer zur Temperaturanzeige

**Modell: TZ 435-2M**  
B/T/H 1002/864/690 mm, 400 V/10,4 kW  
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

statt  
€ 2.852,- **2.395,-**

## Pizzaofen CIT Zanolli



Gehäuse Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, verstärkte Isolierung, verstärkte Heizung im Türbereich, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, digitale Temperaturanzeige mit Erroranzeige

**Modell: PW 6+6/MC**  
B/T/H 1420/1030/780 mm, 400 V/2x 8,8 kW  
Innenmaß: B/T/H 1050/700/160 mm

statt  
€ 5.407,- **4.541,-**



### Option Vollschatottausstattung/Kammer

Seitenwände, Decke und Rückwand

statt  
€ 721,- **605,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.



## Planetenrührmaschine 10 / 20 Liter

Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kesselhub und Kesselschutzgitter, Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer (keine Aufsteckgeräte möglich)

**Modell: ST/FL-10D**  
B/T/H 389/491/620 mm  
230 V/0,5 kW

statt € 1.109,- **899,-**

**Modell: ST/FL-20D**  
B/T/H 558/555/794 mm  
230 V/1,1 kW

statt € 1.652,- **1.399,-**



## Planetenrührmaschine 24 Liter

Leistungsstarke Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten in massiver Ausführung! Belüftungssystem für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, mit Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (optional Fleischwolf, Gemüseschneider)

**Modell: ST/SP-22HA**  
B/T/H 570/560/910 mm, 400 V/0,5 kW

statt € 3.390,- **2.779,-**

## Gemüseschneider Profi



mehr als 70 verschiedene Schnittarten - Schneiden, Schnitzeln, Reiben, ..., leistungsstarker 1-Gang Motorblock, präzise und gleichmäßige Schnittergebnisse, Sicherungssystem in Deckel und Hebel

**Modell: CA-301 (Grundgerät ohne Scheiben)**  
B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW  
Leistung 150 bis 450 kg/h

statt € 1.377,- **1.156,-**



Schneidscheiben

ab EUR 107,-



Streifenschneider

ab EUR 140,-



Würfelgatter

EUR 118,-



Reibscheiben

EUR 75,-

## Vakuumverpackungs- maschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld,  
Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung,  
„Busch“ Vakuumpumpe 6m<sup>3</sup>/h, nutzbare Schweißlänge 280mm,  
max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

**Modell: SE-206**

B/T/H 337/431/307 mm (außen)  
B/T/H 288/334/111 mm (innen)

statt  
€ 2.315,- **1.944,-**



## Stabmixer

Hergestellt aus hochwertigen Materialien  
Chromnickelstahlrührwerkzeuge  
fixe Geschwindigkeit  
Mixstab 420mm abnehmbar mit Kupplung;  
dadurch sehr reinigungsfreundlich, opti-  
male Hygiene  
geeignet für Töpfe bis 75 Liter Fassungs-  
vermögen

**Modell: TR-350 + BN**

Gesamtlänge 732mm, 230V/0,35KW

statt  
€ 502,- **421,-**



## Vakuumverpackungs- maschine ULTRA

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch“-Panel, 25 Programme,  
Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop“, Doppelnahtschweißung,  
„Busch“-Vakuumpumpe 10 m<sup>3</sup>/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm,  
max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

**Modell: SU-310**

B/T/H 384/465/403 mm (außen)  
B/T/H 330/360/155 mm (innen)

statt  
€ 2.889,- **2.426,-**

## Sous-Vide

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer  
für Behälter bis 56 Liter  
Temperaturbereich 5° -95°C  
Genauigkeit Display: 0,01°C

**Modell: Smart Vide 7**

B/T/H 124/140/360 mm  
230 V/2,0 kW

statt  
€ 1.291,- **1.084,-**



## Isolierte Wanne

inkl. Tragegriffe. Deckel, Ablasshahn  
zum Einhängen von Smart Vide 6 geeignet

**Modell: SV-Tank 1/1-150**

statt  
€ 493,- **380,-**





## 1.000 Watt-Klasse 22 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, Garraum B/T/H 330/330/200 mm, Gehäuse B/T/H 510/360/306 mm, 1 Magnetron, Mikrowellenleistung 1000 Watt, manuelle Steuerung

**Modell: NE-1027**

230 V/1,49 kW

statt  
€ 865,- **755,-**



## Kompaktklasse 18 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung und LC-Display, 3 Leistungsstufen, 2 Magnetrone speziell angeordnet für gleichmäßige Erwärmung, Garraum B/T/H 330/310/175 mm, Gehäuse B/T/H 422/508/337 mm, manuelle Steuerung

**Modell: NE-1843**

230 V/2,83 kW

Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt  
€ 1.655,- **1.489,-**



**Modell: NE-2143-2**

230 V/3,16 kW

Mikrowellenleistung 2100 Watt

Mit entnehmbarer Zwischenplatte für 2 Garraumebenen

statt  
€ 1.855,- **1.669,-**



## Gourmetklasse 44 Liter

Garraum GN 1/1, Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetrone und rotierende Hohlleiter zur schnellen und gleichmäßigen Erwärmung, mit entnehmbarer Keramikzwischenplatte für 2 Garraumebenen, Garraum B/T/H 535/330/250 mm, Gehäuse B/T/H 650/526/471 mm, manuelle Steuerung

**Modell: NE-1840**

230 V/3,2 kW

Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt  
€ 2.745,- **2.333,-**

**Modell: NE-2140**

400 V/3,65 kW

Mikrowellenleistung 2100 Watt

statt  
€ 2.990,- **2.541,-**

**Modell: NE-3240**

400 V/4,96 kW

Mikrowellenleistung 3200 Watt

statt  
€ 3.575,- **3.038,-**

Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.





