SCHEUNERT

Großküchentechnik GmbH

0651 - 14 12 12
info@scheunert-gkt.de
www.scheunert-gkt.de



**Professionelles Equipment für Gastronomie,
Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung
im Großraum Trier und die Region.**

Alles aus einer Hand

Mit uns haben Sie einen kompetenten Partner, der Ihnen das komplette Leistungsspektrum im Bereich der Großküchentechnik von der Beratung über die Planung bis zur betriebsfertigen Übergabe „Alles aus einer Hand“ anbietet.

Mit den uns zur Verfügung stehenden Ingenieuren, Technikern und Fachberatern sind wir in der Lage komplette Neubauten, Sanierungsmaßnahmen und Umbauten, einschließlich den damit verbundenen Bautätigkeiten, auszuführen.

Seit 1925 steht SCHEUNERT Großküchentechnik GmbH für einen kontinuierlichen Wachstum. Professionell und leistungsstark arbeiten wir in allen Bereichen der Großküche. Ob Imbissbetrieb, Kindertagesstätte, Pflegeheim, Gastronomie und Hotel in all ihren Facetten, Gemeinschaftsverpflegung und Krankenhäuser. Profitieren Sie von unseren Erfahrungen.

Die SCHEUNERT Großküchentechnik GmbH

Wir begleiten Sie auf Ihrem gesamten Weg und

haben zu allen Anforderungen haben wir Lösungen.

Heißluftdämpfer 3 - 16

Aufsatzgeräte, Standgeräte, Kompaktgeräte, Untergestelle, Unterschränke, Zubehör etc.

Thermische Geräte 17 - 28

Herde, Kochkessel, Kippbratpfannen, Griddleplatten, Fritteusen, Bain-Marie, Multifunktionsgeräte, Pizzaöfen etc.

Speisenverteilung, Speisenausgabe & Frontcooking 29 - 50

Ausgabesysteme, Ausgabewagen, Wärmebrücken, Transportwagen, Regalwagen, Transportbehälter, Tranchierplatten, Bankettsysteme, Frontcooking-Geräte, Frontcooking-Stationen etc.

Küchengeräte & Speisenvorbereitung 51 - 60

Küchenmaschinen, Gemüseschneider , Salat- & Gemüsewaschautomaten, Fleischwölfe, Mixer, Planetenrühr- & -schlagwerke, Saftpressen, Entsafter etc.

Kühl- & Tiefkühlgeräte 61 - 76

Kühl- & Tiefkühlschränke, Kühl- & Tiefkühltische, Schnellkühler/Schnellfroster, Saladetten, Pizzatische, Kühlvitrinen, Getränkekühlung, Eiskegelbereiter, Crusheisbereiter, Abfallkühler etc.

Spülmaschinen & Wassertechnik 77 - 98

Gläserspülmaschinen, Untertischspülmaschinen, Haubenspülmaschinen, Korbtransportspülmaschinen, Armaturen, Wasserfilter etc.

Lagerung & Hygiene 99 - 106

Kühlzellen, Regalsysteme, Konfiskatkühler etc.

Edelstahl (Anlagen & Sonderbau) 107 - 114

Edelstahlmöbel, Freeflow-Anlagen, Cafeteria-Anlagen, Hauben, Installationswände, Bodenrinnen, Gerätesockel etc.

Fotonachweise Innenteil:
Standardseiten: © jeweiliger Hersteller; Deckblatt Seite 3: © Rational; Deckblatt Seite 17: © MKN; Deckblatt Seite 33: © B.PRO;
Deckblatt Seite 55: © fotoinfot (fotolia.com); Deckblatt Seite 65: © NordCap; Deckblatt Seite 79: © Meiko; Deckblatt Seite 99: © Viessmann;
Hintergrund Seite 106: © erwinova (fotolia.com); Deckblatt Seite 107: © Stolpen

Alle Angaben in diesem Katalog erfolgten nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Drucklegung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Heißluftdämpfer

Aufsatzgeräte, Standgeräte, Kompaktgeräte, Untergestelle, Unterschränke, Zubehör, etc.





Der neue Maßstab

iCombi Pro

Er ist erfahren, denkt mit, lernt dazu, vergisst nichts, passt auf und passt sich an. Kennt er das gewünschte Ergebnis, adaptiert er Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit und Temperatur automatisch – mit anderen Worten: Dank seiner Intelligenz reagiert er dynamisch auf Ihre Anforderungen. Garraumtür zu lange auf? Steak dicker als gewöhnlich? Mehr Pommes als sonst? Da passt der iCombi Pro selbständig die Einstellungen an und liefert Ihr Wunschergebnis. Immer wieder und wieder und wieder. Äußerst effizient. Dafür hat er schließlich seine Intelligenz.



Was haben Sie davon?

Jede Menge Freiräume. Und die Sicherheit, Ihre Ziele zu erreichen. So, wie Sie es sich vorstellen.

iCookingSuite

Sie haben ein Ziel – verfolgen Sie es kompromisslos mit der Garintelligenz des iCombi Pro. Ein Beispiel: Mal müssen 5, mal 100 Steaks gleichzeitig fertig sein. Immer in der gleichen Qualität. Dazu gleicht der iCombi Pro den Zustand des Garguts kontinuierlich mit dem vorgesehenen Ziel ab, berechnet den Garfortschritt und passt die Temperatur intelligent an. Die Gäste kommen früher, das Grillgemüse ist noch nicht fertig? Dann wechseln Sie von der Einzel- in die Mischbeschickung. Der iCombi Pro reguliert die Garparameter so, dass beides gleichzeitig gegart werden kann. Oder haben Sie Ihre Meinung zum Wunschergebnis geändert? Dann greifen Sie in den Garvorgang ein und ändern das Ziel. Der iCombi Pro passt Temperatur und Zeit optimal an. Das Ergebnis wird Sie überzeugen. Und jederzeit wiederholbar sein. Egal, wer das Kochsystem bedient.

iProductionManager

Das Leben in der Küche: Stress und Hektik, gleichzeitig und rechtzeitig fertig sein. Eine logistische Herausforderung für Zettel und Bleistift oder Software. Bisher. Denn jetzt übernimmt der iCombi Pro mit dem iProductionManager: Einfach Speise auf dem Display platzieren und schon sehen Sie, was gemeinsam produziert werden kann. Jetzt müssen Sie nur noch angeben, ob Sie zeit- oder energieeffizient garen möchten. Das System überwacht jeden Einschub einzeln, so dass die Garzeiten intelligent an Menge und Wunschergebnis angepasst werden. Sie entscheiden, ob die Speisen zeitgleich fertig sein sollen oder ob Sie zeitgleich mit der Produktion beginnen möchten. In jedem Fall signalisiert Ihnen der iCombi Pro, wann was in den Garraum kommt.

iDensityControl

Effizienz neu gedacht: Vergessen Sie platzfressende Kochgeräte und lassen Sie den iCombi Pro für sich arbeiten. Auf weniger als ca. 1 m_2. Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Dank des Zusammenspiels der intelligenten Assistenten schafft der so einiges weg. So sorgt iDensityControl mit leistungsfähiger Luftzirkulation und Entfeuchtung für ca. 50%* mehr Produktivität bei ca. 10%* geringerer Gardauer. Und liefert gleichmäßige Ergebnisse bis in die letzte Ecke. Gleichzeitig steht das intuitive Bedienkonzept für optimale Anwenderunterstützung und Fehlerminimierung. Da läuft die Produktion weiter und weiter und weiter.

iCareSystem

Jede Menge Gegrilltes hinterlässt jede Menge hartnäckige Spuren, die den iCombi Pro für die Zubereitung anderer Speisen blockieren. Wäre da nicht das iCareSystem. Unter anderem mit der ultraschnellen Zwischenreinigung in nur ca. 12 Minuten. Da kann es anschließend gleich mit dem Brokkoli weitergehen, ohne Geschmacksübertragung oder störende Gerüche. Und wenn es am Ende des Tages um die Glanzhygiene geht, sagt Ihnen der iCombi Pro, ob er stark, mittel oder leicht verschmutzt ist. Sie entscheiden, ob Eco- oder Standardreinigung. Mit Entkalkung. Über Nacht. Mit 50%* weniger Chemie. Phosphatfrei und immer supersauber. Der iCombi Pro kann sich Ihre Vorlieben merken und zeigt Ihnen beim nächsten Mal das entsprechende Reinigungsprogramm an.



iCombi Pro XS 6-2/3, Elektro
Anzahl Essen pro Tag: 20 - 80
Kapazität: 6 x 2/3 GN
Maße B/T/H: 655 x 621 x 594 mm

iCombi Classic XS 6-2/3, Elektro
(ohne Abbildung)
Anzahl Essen pro Tag: 20 - 80
Kapazität: 6 x 2/3 GN
Maße B/T/H: 655 x 621 x 594 mm



iCombi Pro 6-1/1, Elektro
Anzahl Essen pro Tag: 30 - 100
Kapazität: 6 x 1/1 GN
Maße B/T/H: 850 x 842 x 804 mm

iCombi Classic 6-1/1, Elektro
(ohne Abbildung)
Anzahl Essen pro Tag: 30 - 100
Kapazität: 6 x 1/1 GN
Maße B/T/H: 850 x 842 x 804 mm



iCombi Pro 6-2/1, Elektro
Anzahl Essen pro Tag: 60 - 160
Kapazität: 6 x 2/1 GN
Maße B/T/H: 1072 x 1042 x 804 mm

iCombi Classic 6-2/1, Elektro
(ohne Abbildung)
Anzahl Essen pro Tag: 60 - 160
Kapazität: 6 x 2/1 GN
Maße B/T/H: 1072 x 1042 x 804 mm



iCombi Pro 10-1/1, Elektro
Anzahl Essen pro Tag: 80 - 150
Kapazität: 10 x 1/1 GN
Maße B/T/H: 850 x 842 x 1064 mm

iCombi Classic 10-1/1, Elektro
(ohne Abbildung)
Anzahl Essen pro Tag: 80 - 150
Kapazität: 10 x 1/1 GN
Maße B/T/H: 850 x 842 x 1064 mm



iCombi Pro 10-2/1, Elektro
Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300
Kapazität: 10 x 2/1 GN
Maße B/T/H: 1072 x 1042 x 1064 mm

iCombi Classic 10-2/1, Elektro
(ohne Abbildung)
Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300
Kapazität: 10 x 2/1 GN
Maße B/T/H: 1072 x 1042 x 1064 mm



iCombi Pro 20-1/1, Elektro
Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300
Kapazität: 20 x 1/1
Maße B/T/H: 877 x 913 x 1872 mm

iCombi Classic 20-1/1, Elektro
(ohne Abbildung)
Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300
Kapazität: 20 x 1/1
Maße B/T/H: 877 x 913 x 1872 mm



iCombi Pro 20-2/1, Elektro
Anzahl Essen pro Tag: 300 - 500
Kapazität: 20 x 2/1 GN
Maße B/T/H: 1082 x 1117 x 1872 mm

iCombi Classic 20-2/1, Elektro
(ohne Abbildung)
Anzahl Essen pro Tag: 300 - 500
Kapazität: 20 x 2/1 GN
Maße B/T/H: 1082 x 1117 x 1872 mm

Alle Geräte der Serien iCombi Pro und iCombi Classic (außer Modell XS) sind neben der Elektroversion auch als Gasversion erhältlich.

Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg
Zubehör iCombi.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für den Hordengestellwagen genauso wie für die Grill- und Pizzaplatte oder anderes Zubehör. Denn erst mit dem Original RATIONAL-Zubehör können Sie die herausragenden Leistungswerte des iCombi Pro in ihrer ganzen Bandbreite nutzen. Damit Hähnchen, Backwaren und Grillgemüse wirklich gelingen. Selbst das Steak bekommt typische Grillstreifen.

Original RATIONAL-Zubehör
Eine Übersicht aller verfügbaren Original-Zubehöre finden Sie unter: **rational-online.com/de/zubehoer**

Haube UltraVent



Auszugsschienen



Hordengestellwagen



iCombi Pflegeprodukte



Bleche, Roste & Co



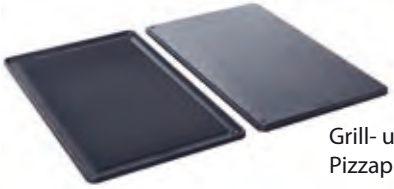
Kreuz- und Streifengrillrost



Brat- und Backblech



CombiFry



Grill- und Pizzaplatte



CombiGrill-Rost



Multibaker



ConnectedCooking

Digitales Küchen-Management.

Machen Sie Ihre Küche schneller, einfacher, sicherer.
Schöpfen Sie mit ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement, das volle Potenzial Ihrer RATIONAL-Kochsysteme aus: Garprogramme verteilen, Gerätesoftware aktualisieren und HACCP-Daten dokumentieren. Damit alles leichter wird. Egal, wo Ihre Kochsysteme sind.

Die digitale Unterstützung
- Routinearbeiten abnehmen
- Sicherheit geben
- Inspirationsquelle sein

ConnectedCooking.com



Rezept-Management. Damit Ihre Qualitätsstandards überall umgesetzt werden.

Erstellen und verwalten Sie Ihre Rezeptideen digital oder lassen Sie sich von der RATIONAL-Rezeptbibliothek inspirieren. Übertragen Sie Garprogramme einfach mit einem Klick auf alle vernetzten RATIONAL-Kochsysteme. In Sekunden. Damit Sie in Ihren Küchen Speisen in der Qualität produzieren, wie Sie es vorgeben. Unabhängig von Standort und Küchenteam.

Im Detail:

- Verwaltung von Garprogrammen: Übertragen Sie Garprogramme oder Warenkörbe auf Ihre vernetzten RATIONAL-Kochsysteme per Klick in Sekunden, damit es an jedem Standort gleich gut schmeckt.
- Erstellung von Rezepten: Erstellen und erfassen Sie ganz einfach Ihre eigenen Rezeptideen.
- Globale Rezeptbibliothek: Internationale Rezepte von RATIONAL-Küchenmeistern mit passenden Geräteeinstellungen als Inspirationsquelle.
- Produktionsplanung: Einfache Erstellung der Produktionsplanung am PC oder Laptop.

Geräte-Management. Immer auf dem Laufenden, was in der Küche passiert.

Behalten Sie den Überblick, egal wo Sie sich aufhalten: Geräte-Dashboard, automatische Software-Updates, maßgeschneiderte Displays und Push-Nachrichten in Echtzeit geben Auskunft, sorgen für Transparenz, Kontrolle und ein sicheres Gefühl.

Im Detail:

- Automatische Software-Updates: Kostenfrei, damit Ihre Kochsysteme immer auf dem neuesten Stand der Technik sind und Sie von Weiterentwicklungen von RATIONAL ständig profitieren.
- Geräte-Dashboard: Alle Kochsysteme immer im Blick: Übersicht über Online- und Servicestatus, Geräteverfügbarkeit und -nutzung, Reinigungsdetails. Für mehr Transparenz und ein sicheres Gefühl.
- MyDisplay-Konfigurator: Individuelles Gerätedisplay an PC oder Laptop erstellen und auf die vernetzten RATIONAL Combi-Dämpfer per Klick übertragen. Für eine intuitive Gerätebedienung und standortübergreifende Standards.
- Fernzugriff: Greifen Sie digital von überall auf Ihr Kochsystem zu, haben Sie Ihren Garprozess im Blick oder ändern Sie Einstellungen, via PC, Tablet oder Smartphone.
- Push-Nachrichten: In Echtzeit Nachrichten über alles, was gerade an und in den Kochsystemen passiert, wie Beladungs- oder Servicemeldungen. Per Nachricht direkt aufs Smartphone oder per E-Mail.
- Benutzerprofile verwalten: Festlegen, wer was machen darf, um Fehler zu vermeiden.

Hygiene-Management. **Immer auf der sicheren Seite.**

Sicher ist sicher könnte man hier auch sagen. Überwachen, kontrollieren und dokumentieren Sie Ihre HACCP-Daten ganz einfach digital. Per Fingertipp laden Sie sämtliche HACCP-Daten herunter. Darüber hinaus können Pflegestatus und Reinigungszustand übersichtlich dargestellt und Reinigungspläne erstellt werden.

Im Detail:

- Automatische HACCP-Dokumentation: HACCP-Daten werden lückenlos bis sechs Monate rückwirkend automatisch erfasst und dokumentiert.
- Kontrolle und Herunterladen der HACCP-Daten: Einfache Speicherung der HACCP-Daten per Klick, damit Sie diese immer nachweisen können.
- Übersicht Pflege- und Reinigungszustand: Mit dem Dashboard haben Sie immer im Blick, ob alle RATIONAL Combi-Dämpfer sauber sind und gepflegt werden.
- Erstellung von Reinigungsplänen: Ganz einfach über den MyDisplay-Konfigurator. Damit Sie sich sicher sein können, dass alle iCombi-Kochsysteme zur richtigen Zeit sauber und rein sind.

Einsteigen. Weiterbilden. Optimieren.

Damit Fragen schon beantwortet sind, bevor sie entstehen. Neues Kochsystem, neue Mitarbeiter, neue Ideen. Es gibt immer einen guten Grund, die Services von RATIONAL auszuprobieren, die zu jedem iCombi und iVario (siehe Seite 26f) dazugehören. Für die meisten bezahlen Sie sogar nur mit einem Lächeln. Schließlich sollen Sie immer das Optimum aus Ihren Geräten herausholen, lange Freude an Ihrer Investition haben, immer neue Anregungen bekommen.

Unterstützung, Hilfe, Service.
Damit Sie jeden Tag entspannt in die Küche gehen können.

Der Anfang von allem:
Installation und Start-Training.
Lieferung, Aufbau, Installation – am besten investieren Sie dazu in die fachmännische Unterstützung der RATIONAL-Servicepartner. Denn die werden regelmäßig geschult und kennen sich mit der neuesten Technik aus. Danach können Sie durchstarten. Mit dem Start-Training. Zwar sind RATIONAL-Kochsysteme selbsterklärend, trotzdem helfen manchmal ein paar Tipps und Tricks. Und die zeigt Ihnen ein RATIONAL-Küchenmeister. Ihnen und Ihrem Team. Vor Ort. Kostenlos.

Die ChefLine.
Ihr persönlicher Draht zu RATIONAL. An 365 Tagen im Jahr erreichbar: die ChefLine von RATIONAL. Fragen zur Zubereitung, zu Einstellungen und Garpfaden, zur Planung eines Banketts – rund um die Kochsysteme stehen Ihnen RATIONAL-Köche telefonisch zur Seite. Schnell, unkompliziert, kostenlos.

Sie erreichen die ChefLine unter: +49 8191 327300



Immer auf dem neuesten Stand:
Kostenlose Updates.
Die RATIONAL-Kochsysteme entwickeln sich weiter. Deshalb sind regelmäßige SoftwareUpdates verfügbar. Die erhalten Sie selbstverständlich regelmäßig, kostenlos und automatisch. Auch wenn Ihre Geräte nicht vernetzt sind. Einfach Software-Update mit USB-Stick von rational-online.com auf Ihr Kochsystem übertragen. Und für alle, die vernetzt sind, geht es noch leichter: mit **ConnectedCooking**.



Die Academy RATIONAL:
Weiterbildung inklusive.
Professionell, praxisbezogen, in kleinen Gruppen – das ist Lernen mit RATIONAL. Sehen Sie, was Sie alles aus Ihrem RATIONAL-Kochsystem herausholen können. Wie Sie auf neue Ideen kommen. Wie Sie Ihre Mitarbeiter motivieren können. Wie Sie Arbeitsabläufe verbessern.

Das Beste: Die Basisseminare für iCombi und iVario (siehe Seite 26f) sind kostenlos.

Inhouse Academy: Unser Training ist individuell - genau wie Sie und Ihre Küche.
Unsere Spezialisten rund um die RATIONAL-Kochsysteme kommen zu Ihnen in die Küche und schulen Sie und Ihr Team. Als ausgebildete Köche sprechen sie mit Ihnen auf Augenhöhe.
Unser einziges Ziel:
Ihre Zufriedenheit.
Bauen Sie sich jetzt den wirtschaftlichen Erfolg auf, den Sie sich für die Zukunft ihres Geschäftes vorgestellt haben. Während der kostenpflichtigen Inhouse Academy zeigen wir Ihnen Möglichkeiten, wie Sie mit den RATIONAL-Kochsystemen Ihre Speisen optimal und in gleichbleibender Qualität zubereiten können. Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir den ca. dreistündigen Besuch nach Ihren Wünschen. Vor Ort, in Ihrer Küche, mit Ihren Lebensmitteln.
Kosten: 345 € zzgl. MwSt. für drei Stunden)

Betriebsbegleitung:
Auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.
Analysieren, optimieren, trainieren – denken Sie zusammen mit den RATIONAL-Spezialisten um und optimieren Sie Speisenangebot und Produktion. Bei der kostenpflichtigen Betriebsbegleitung werden zusammen Möglichkeiten erarbeitet, die vorhandene Technik auch im Hinblick auf Ihr Speisenangebot optimal zu nutzen und die Produktion bestmöglich zu organisieren. Sie entscheiden, welche Kernthemen wir uns gemeinsam in Ihrem Betrieb detailliert anschauen und an welchen Stellen wir die Verbesserungsmöglichkeiten bereits konkret in die Praxis umsetzen.
Wir trainieren und begleiten dabei gerne Ihr gesamtes Küchenteam in der laufenden Produktion und stellen so sicher, dass der iCombi Pro, iCombi Classic, das iVario, das SelfCookingCenter®, der CombiMaster® Plus und das VarioCookingCenter® bestmöglich eingesetzt werden.
Für mehr Effizienz und zufriedene Gäste.
Kosten: 765 € zzgl. MwSt. pro Tag)

Pflege und Wartung:
Für alle, die heute schon an morgen denken.
Ein RATIONAL-Kochsystem ist robust, hält einiges aus und hat eine lange Lebensdauer. Vor allem bei guter Pflege. Aber auch für den Fall der Fälle sind Sie gut gerüstet: Über 1.200 zertifizierte RATIONAL-Servicepartner sind weltweit für Sie im Einsatz. Ob im Rahmen eines Wartungspaketes mit klar umrissenen Leistungen zum Festpreis, im Rahmen der 2-Jahres-Garantie oder einfach nach Bedarf. Und mit Ihrer Erlaubnis und ConnectedCooking sogar aus der Ferne.



Discover the difference.

Wer quer denkt, kommt auf die besseren Ideen. Unser FlexiCombi® ist dafür ein gutes Beispiel: Mit dem Quereinschub etwa können Sie selbst schwere Bleche sicher handeln – ohne umzugreifen. Dank Touch & Slide ist der Kombidämpfer so einfach zu bedienen wie ein Smartphone. Und mit dem FlexiRack® lässt sich die Kapazität bei Bedarf deutlich erhöhen!* Am Schluss ist die Reinigung WaveClean® mit der two-in-one-Reinigungskartusche eine in jeder Hinsicht sichere und saubere Sache.

* im Vergleich zu GN 1/1



MagicPilot®
Bediensystem so einfach wie Ihr Smartphone. Intuitiv und kinderleicht



FlexiRack®
FlexiRack® - 40 % mehr Garfläche für deutlich mehr Kapazität



EasyLoad
Der Quereinschub. Einfach logisch! Einfaches und sicheres Handling. Selbst schwere Bleche fest im Griff. Ohne umzugreifen.

WaveClean®
Life time protection system. Komplett sauber mit nur einer Kartusche

- Eine Kartusche einsetzen, fertig!
- Wassersparend: Wasser wird durch Umwälzsystem wiederverwendet
- Hygienisch einwandfrei und HACCP sicher
- Keine zusätzlichen Kosten für Schutzkleidung und Reinigungsmittel
- Kein direkter Kontakt mit Reinigungsmitteln
- Ohne händisches Nachreinigen der Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung



FlexiCombi® MagicPilot®

Das Bediensystem, dass so intuitiv und einfach wie Ihr Smartphone funktioniert.

Ausstattung

- autoChef® – 250 automatische Garprozesse inklusive
- ChefsHelp – Schritt für Schritt durch den Kochprozess.
- QualityControl – automatische Mengenerkennung, automatische konstante Qualität, ohne Kerntemperaturfühler
- BarcodeScan (ohne Scanner) – Barcode scannen und per Touch Garprozess starten
- Favourites – die häufigsten Garprozesse direkt auf dem Startbildschirm
- SES® – Steam Exhaust System – verhindert Dampfaustritt bei Türöffnung. Hohe Arbeitssicherheit. Küchenklima wird entlastet
- SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (Option für 6er und 10er und FlexiCombi TEAM)
- VideoAssist – die virtuelle Bedienungsanleitung
- GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess (nur Elektro)
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Wärmetauscher
- ClimaSelect® Plus – jederzeit das passende Garraumklima. Individuell steuerbar.
- Automatische Reinigung WaveClean® inklusive
- IPX 6 (Option)



FlexiCombi® Classic

Das klassische Bedienkonzept für jeden, der manuell bedienen möchte.

Ausstattung

- 100 speicherbare Garprogramme mit bis zu 6 Schritten
- Klimasteuerung ClimaSelect® in 25% Schritten
- fünf Lüfterradgeschwindigkeiten
- 6 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Regenerieren)
- Wärmetauscher
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Automatische Reinigung WaveClean® (Option)
- IPX 6 (Option)
- Integrierte Handbrause (Option)

FlexiCombi® TEAM

Ausführungsvarianten:

- FlexiCombi® 6.x + 6.x
- FlexiCombi® 10.x + 6.x

Features:

- beide MagicPilot® Touchscreens auf Augenhöhe
- ein Gerät mit zwei Gararten parallel
- effizient, ergonomisch, flexibel





6.1 Elektro
Kapazität: 6 x GN 1/1, 6 x FlexiRack® • Anschluss: 400 V; 10,4 kW
Maße B/T/H: 997 x 799 x 790 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

6.1 Gas
Kapazität: 6 x GN 1/1, 6 x FlexiRack® • Nennwärmebelastung: 11 kW • E-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1020 x 799 x 790 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

6.2 Elektro (ohne Abbildung)
Kapazität: 6 x GN 2/1 • Anschluss: 400 V; 20,9 kW
Maße B/T/H: 997 x 799 x 790 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

6.2 Gas (ohne Abbildung)
Kapazität: 6 x GN 2/1 • Nennwärmebelastung: 17 kW • E-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1020 x 799 x 790 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.



10.1 Elektro
Kapazität: 10 x GN 1/1, 10 x FlexiRack® • Anschluss: 400 V; 15,9 kW
Maße B/T/H: 997 x 799 x 1060 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

10.1 Gas
Kapazität: 10 x GN 1/1, 10 x FlexiRack® • Nennwärmebelastung: 18 kW • E-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1020 x 799 x 1060 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

10.2 Elektro (ohne Abbildung)
Kapazität: 10 x GN 2/1 • Anschluss: 400 V; 30,5 kW
Maße B/T/H: 997 x 799 x 1060 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

10.2 Gas (ohne Abbildung)
Kapazität: 10 x GN 2/1 • Nennwärmebelastung: 26 kW • E-Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße B/T/H: 1020 x 799 x 1060 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.



20.1 Elektro
Kapazität: 20 x GN 1/1, 20 x FlexiRack® • Anschluss: 400 V; 31,7 kW
Maße B/T/H: 1075 x 813 x 1960 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

20.1 Gas
Kapazität: 20 x GN 1/1, 20 x FlexiRack® • Nennwärmebelastung: 36 kW; E-Anschluss: 230 V; 1 kW
Maße B/T/H: 1075 x 813 x 1960 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

20.2 Elektro (ohne Abbildung)
Kapazität: 20 x GN 2/1 • Anschluss: 400 V; 60,9 kW
Maße B/T/H: 1115 x 999 x 1960 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.

20.2 Gas (ohne Abbildung)
Kapazität: 20 x GN 2/1 • Nennwärmebelastung: 52 kW • E-Anschluss: 230 V; 1 kW
Maße B/T/H: 1115 x 999 x 1960 mm
Verfügbar als FlexiCombi® MagicPilot® oder FlexiCombi® Classic.



SpaceCombi® – nur 55 cm breit, aber ausgestattet wie der große Bruder

Passt in jede Küche!

Mit nur 55 cm ist der SpaceCombi® ein echter Platzsparer. Und besitzt mit 6 x GN 1/1 gleichzeitig die Kapazitäten eines vollwertiger Kombidämpfers.

Mit all seinen Vorteilen.

Als Modell Junior auch mit 6 x GN 2/3 erhältlich.

Ganz flexibel – so wie es in Ihr Küchenkonzept passt.

SPACECOMBI MagicPilot
6 x GN 1/1

JUNIOR MagicPilot
6 x GN 2/3

SPACECOMBI Classic
6 x GN 1/1

JUNIOR Classic
6 x GN 2/3

SpaceCombi® MagicPilot

Das Raumwunder in der Profiklasse

- Nur 55 cm breit, 6 x GN 1 /1
- Modernes Bediensystem MagicPilot® mit Touch & Slide-Steuerung mit zahlreichen anwenderorientierten Features wie z. B. die Favoritenfunktion, Infoschritten und Verbrauchsanzeige GreenInside
- Inklusive Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Automatische Reinigung WaveClean® (Option)
- HoodIn® – integrierter Dampfkondensator (Option)
- Einbauvariante inkl. HoodIn® (Option)

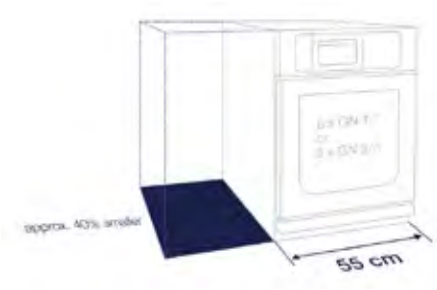


SpaceCombi® Classic

Das klassiche Bedienkonzept

- Nur 55 cm breit, 6 x GN 1 /1
- Klimasteuerung ClimaSelect®
- 5 Lüfterradgeschwindigkeiten
- 100 Speicherplätze für Kochprogramme
- Inklusive Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Automatische Reinigung WaveClean® (Option)
- HoodIn® – integrierter Dampfkondensator (Option)
- Einbauvariante inkl. HoodIn® (Option)





Ein leistungsstarker Partner mit ca. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zum FlexiCombi®



Patent: HoodIn® – integrierter Dampfkondensator (Option).
Perfekt für die Einbaulösung.



MagicHood: Gerüche werden neutralisiert & Dampf kondensiert – ideal für's Frontcooking (Option)

SpaceCombi® Team und SpaceCombi® Magic Team – große Vielfalt auf kleiner Fläche

Fisch garen oder Croissants backen, Kartoffelwedges oder Grillhähnchen zubereiten. Mit dem SpaceCombi® Team und SpaceCombi® Magic Team sind Sie in der Lage, Ihren Gästen oder Kunden eine große Angebotsvielfalt zu präsentieren. Die zwei getrennten Garräume lassen sich individuell steuern. So ist zum Beispiel Dämpfen in dem einen und Backen in dem anderen Garraum zeitgleich möglich. Verschiedene Features, wie z.B. MKN® Guided Cooking, sorgen für gleichbleibende Qualität, unterstützen den jeweiligen Anwender und begleiten ihn durch den gesamten Prozess. Und das alles mit einer Gerätebreite von nur 55 cm.

- Profi-Kombidämpfer mit 2 x 6 Einschüben GN1/1 auf nur 55 cm Breite
- 2 x separater Garraum
  2 Gararten gleichzeitig
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener Dreifach-Verglasung
- LED-Beleuchtung für optimale Ausleuchtung aller Einschübe

SpaceCombi® Magic Team

SpaceCombi® Team



SpaceCombi® Magic Team mit MagicHood – Kochen einfach überall und ohne weitere Abluftsysteme*

- Einfaches Handling: Filter einfach entnehmen und in der Spülmaschine reinigen
- Unangenehme Gerüche, Blaurauch und Wrasen werden neutralisiert und Dampf kondensiert.
- Mit der integrierten Ablufthaube ist der Foodverkauf nicht mehr auf Orte beschränkt, die ein Abluftsystem haben*

* unter Berücksichtigung der örlichen Raumluftvorschriften

Zubehörpakete FlexiCombi®

Auszug aus dem umfangreichen Programm



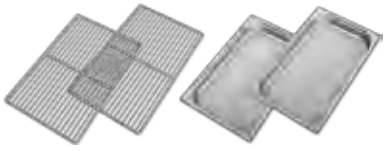
Starterpaket

Bestehend aus:
1 x FlexiRack® Backblech gelocht
1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht
1 x FlexiRack® Rost aus Chrom-Nickel-Stahl



Backpaket

Bestehend aus:
1 x FlexiRack® Backblech gelocht
1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht
1 x FlexiRack® Muldenblech



GN-Paket

Bestehend aus:
2 x Rost
2 x Behälter ungelocht, 65 mm tief



Grillpaket

Bestehend aus:
1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht
2 x Grillrost



Hähnchenpaket

Bestehend aus:
2x FlexiRack® Hähnchengrillgestell
2 x FlexiRack® Sudwanne mit Ablauf und Stopfen



Thermische Geräte

Herde, Kochkessel, Kippbratpfannen, Griddleplatten, Fritteusen, Bain-Marie, Multifunktionsgeräte, Pizzaöfen, etc.



Der MKN® FlexiChef® 2.0

High Performance – neu definiert

Der FlexiChef® 2.0 macht es möglich: Kochen, braten, frittieren oder ReadyXpress® Highspeed Garen – alles mit nur einem Gerät und damit einem Höchstmaß an Flexibilität. Mit dem FlexiChef® 2.0 erreicht Multifunktionalität eine neue Dimension. Als einziges horizontales Gargerät verfügt der FlexiChef® 2.0 über ein automatisches Reinigungssystem – SpaceClean® reinigt in nur zwei Minuten.* Dank ReadyXpress® ist er dreimal schneller als klassisches Kochen. Das nennen wir HighSpeed Kochen. Und mit Hilfe vieler weiterer, einzigartiger Features optimiert er den gesamten Küchenprozess und steigert nachhaltig die Effizienz Ihres Unternehmens. Wollen auch Sie wissen, wie der FlexiChef® 2.0 Ihre Küche wirtschaftlicher macht? Dann kontaktieren Sie uns.

* SpaceClean® ist Option, 2 Min Zwischenreinigung zzgl. Rüstzeit

FLEXICHEF®
Größe 1 (50 Liter)

FLEXICHEF®
Größe 2 (75 Liter)
Größe 2 (100 Liter)

FLEXICHEF®
Größe 3 (100 Liter)
Größe 3 (150 Liter)

FLEXICHEF®
TEAM
Alle Größen können individuell zum FLEXICHEF® TEAM kombiniert werden



Geschwindigkeit
Mit der ReadyXpress® Highspeed-Funktion (als Option erhältlich) sorgt der FlexiChef® 2.0 für hohe Produktivität und optimierte Küchenabläufe – für eine Top-Speisenqualität und hohe Erträge.



SpaceClean® 2.0
Das händische Reinigen ist Vergangenheit. Automatische Zwischenreinigung in nur zwei Minuten* – ohne Chemie! Das Zeitmanagement und Hygieneniveau in der Profiküche werden revolutioniert.



Das neue hochaktuelle Bedienkonzept MagicPilot®
Mit diesem Bedienkonzept lässt sich der FlexiChef® 2.0 intuitiv einfach bedienen. Doppelt so schnell, 62 % größeres Display, neues, modernes User-Interface.



Guided Cooking
- autoChef®
  automatisches Garen in 10 Garkategorien, von Fleisch bis Perfection (Regenerieren)
- ChefsHelp
  Schritt für Schritt fehlerlos durch den Kochprozess
- VideoAssist
- Favoriten & Quickbuttons
  Sofortzugriff vom Startbildschirm auf ihre Lieblingsfunktionen

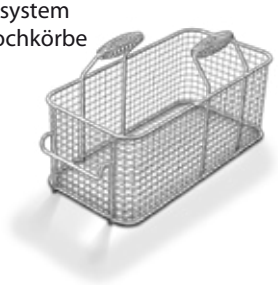
Multifuntionalität
- Manuelles Garen in 9 Gararten
- FlexiZone® – zeitgleiches Braten in 3 Zonen
- ReadyXpress® Highspeed Garen
  das Geschwindigkeitskonzept

Zubehörpakete FlexiChef® 2.0
Auszug aus dem umfangreichen Programm

Starterpaket
Bestehend aus:
Entleer-Wendespatel, Abzieher, Einlegeböden, Schöpfschaufel gelocht & ungelocht



Kochpaket
Bestehend aus:
Korb-Einhängesystem
und ein Satz Kochkörbe



GN-Paket
Bestehend aus:
GN-Einhängesystem, Portionierwagen inkl. 1/1 GN-Behälter und Abseih-Sieb



Frittierpaket
Bestehend aus:
Korb-Einhängesystem
und ein Satz Frittierkörbe





MKN® Individual

Premium Herdanlagen in Maßarbeit

All Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen – realisiert in einem einzigartigen Herdblock. Das ist MKN® Individual. Unsere speziell ausgebildeten Spezialisten fertigen Ihre Wunsch-Herdanlage mit viel Liebe zum Detail in Handarbeit. Genau so, wie Sie es sich vorgestellt haben.

Mit MKN® MasterLine stehen Ihnen dabei viele Möglichkeiten offen: Über 200 Premiumgeräte, eine durchgehende Hygienedeckplatte, eingeschweißte Funktionsmodule, eine individuelle Farbauswahl, die Integration von Logos und viele weitere Features. Mit Maßarbeit von MKN® wird Ihre Arbeitszeit zur Quality Time.





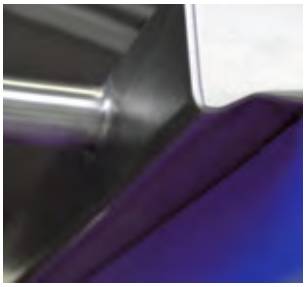


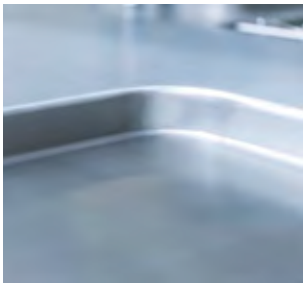
MasterLine – Spitzenklasse für die Gemeinschaftsverpflefung

Top in Hygiene und Design. Die durchgehende, 3 mm starke Hygienedeckplatte aus Chromnickelstahl verleiht der Gerätekombination ihr ausgezeichnetes Design. Dabei ist die MasterLine sehr hygienisch und reinigungsfreundlich: zum Beispiel durch Tropfnasen an der Deckplatte oder die Eckradien der optional integrierbaren Hygiene Unterbauten.

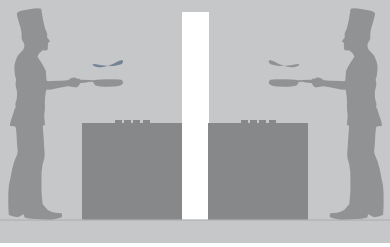








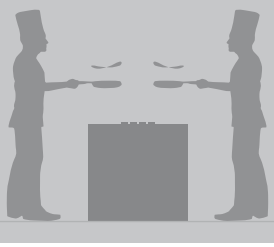
GRUNDFORM 1
Einzeilig wandstehend



Grundform 1
Einzeilig an einer Wand

2 x Grundform 1
Als Doppelblock an einer Installationswand oder mit einer Mittenabdeckung

GRUNDFORM 2
Einzeilig freistehend



Grundform 2
Einzeilig mit beidseitigem Abdeckungs-Überstand

Grundform 2
Optional beidseitig oder wechselseitig bedienbar

GRUNDFORM 3
Zweizeilige Anlage



Grundform 3
Zweizeilig mit einer gemeinsamen Abdeckung

Grundform 3
Jede Seite mit individueller Geräte-Ausstattung



100 % modulare Profiküche

Modulare Premium Kochtechnik

Wo immer Ihre Ideen Sie hinführen:

Mit modularer Kochtechnik von MKN® können Sie Ihre Profiküche so individuell gestalten wie Sie es sich wünschen. Bei unseren Modelllinien OPTIMA 850 und 700 lassen sich insgesamt mehr als 250 Elektro- und Gasgeräte frei kombinieren. Alle modularen Seriengeräte sind aus hochwertigem Edelstahl, exzellent verarbeitet und untereinander kompatibel.





Herde

Fritteusen

Grillplatten/-pfannen

Kochmarie/Nudelkocher

Grills

Kippbratpfannen

Kochkessel

Braisieren

Modell- & Variantenvielfalt nahezu grenzenlos

Clevere Verbindungstechnik sorgt für einen erstklassigen Arbeitskomfort und perfekte Hygiene, eingeschweißte Kochmodule für eine einfache Reinigung. Sie wählen einfach zwischen den beiden Korpustiefen von 850 und 700 mm – um den Rest kümmern sich die MKN® Küchenprofis. Wann bringen Sie Ihre Küche auf das nächste Level?

Induktion

Maximale Wirkung bei extrem geringem Energieverbrauch

Powerblock

extrem leistungsstark und gleichmäßig

Vapro

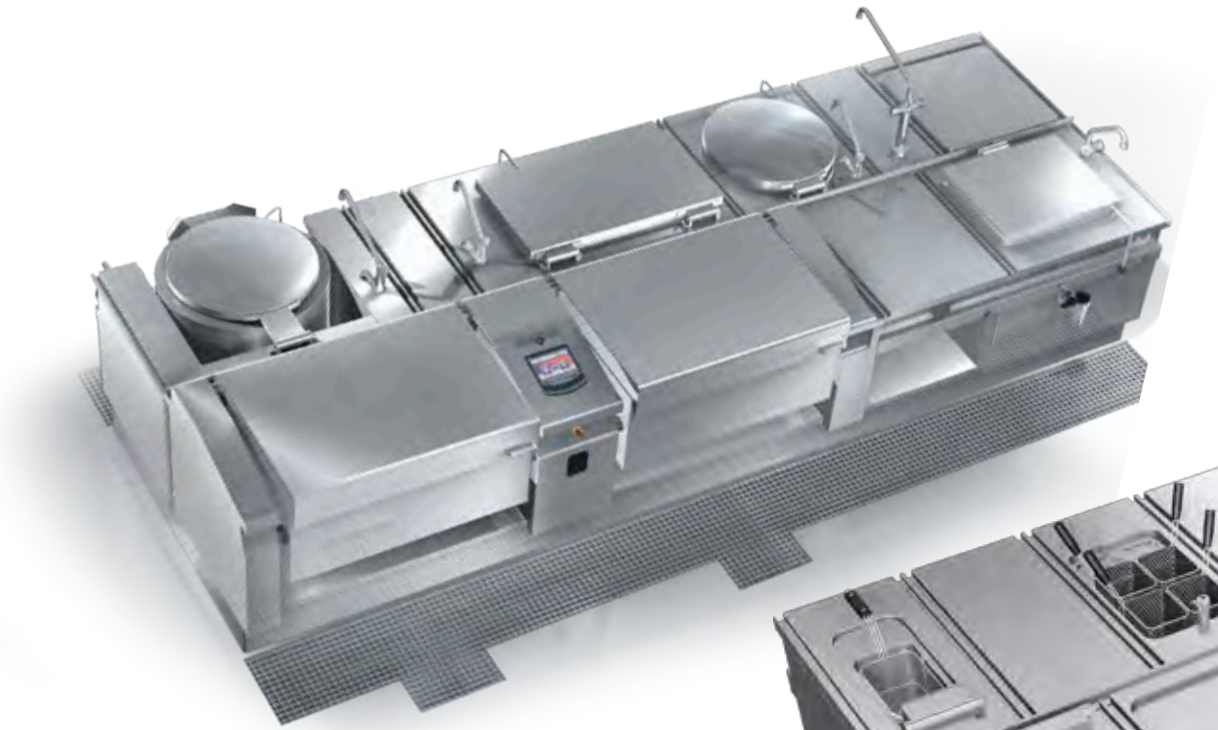
Bis zu 25% weniger Energieverbrauch*

*im Vergleich zu MKN® Vorgängertechnologie













Cook – Mix – Chill

Der MKN® Kipp-Kochkessel mit Rührwerk und Rückkühloption

Der Traum eines jeden Kochs und Küchenchefs: Durch automatisierte Zubereitungsprozesse sind die MKN® Kipp-Kochkessel mit Rührwerk geniale und kosteneffektive Helfer. Die Zubereitung der Speisen geht leicht von der Hand dank der standardmäßigen Zubereitungsprozesse. Einstellbar sind 1000 individuelle Prozesse.

Der MKN® Kipp-Kochkessel mit Rührwerk ist zusätzlich mit der einzigartigen AutoCook-Funktion, sprich mit 60 vorbelegten Garprozessen, ausgestattet. Einfach die gewünschte Option wählen, die Zutaten nach den Anweisungen auf dem Display hinzugeben und dann auf START drücken. Danach kümmert sich der Kochkessel selbstständig um das Garen, Rühren und Kühlen je nach gewählter Rezeptur.

Kurzum der MKN® Kipp-Kochkessel mit Rührwerk hilft, gleichbleibende Qualität zu erzielen, Abfall und Arbeitszeit zu reduzieren und dadurch die Produktivität zu erhöhen.

Einsatzbeispiele

- Produktionsküchen für Schul- und Kindergarten-Verpflegung
- Krankenhäuser und Seniorenheime
- Cateringküchen und Kongresszentren
- Zentralküchen und Cook & Chill Küchen



Patentiertes, dreiteiliges Rührwerkzeug:
Die Teile lassen sich auch dann noch leicht befestigen bzw. entfernen, wenn die Zutaten bereits in den Kochkessel gegeben worden sind.



Kesselvarianten

MKN® Kipp-(Schnell-) Kochkessel mit Rührwerk und Rückkühlungoption	100 Liter 24,0 kW	150 Liter 29,5 kW	200 Liter 37,5 kW	300 Liter 52,0 kW	400 Liter 52,0 kW	500 Liter 52,0 kW
Ausführungen:						
• Fußaufstellung	●	●	●	●		
• MKN® CNS-Sockel inkl. Bodenflansch	○	○	○	○		
• Bodenflansch					●	●
Rückkühloption:						
• Eisbank-Kühlung inkl. integrierter Pumpe und Reservetank im Kochkessel	○	○	○	○		
Kessel-Option:						
• extra großer 2" Kesselentleer-hahn aus CrNi-Stahl	○	○	○	○	○	○

● Standard ○ Option

Rühren leicht gemacht:

Ein optimal konstruiertes Rührwerk ist der Schlüssel zum besten Ergebnis beim Rühren. Dadurch wird eine homogene Zusammensetzung und gleichbleibende Qualität des Kochgutes gewährleistet, ebenso eine gleichmäßige Temperatur sowie die Erhaltung der Konsistenz.
Bei Bedarf sorgt das Rührwerk für das Zerkleinern der Speise, schabt die Wandung des Kessels frei, um ein Anbrennen zu verhindern und überträgt die Wärme, optional Kälte (bei Rückkühloption), von der Kesselwandung in die Speise.
Es gibt insgesamt sieben Rührprogramme, sodass für jede Speise eine individuelle Rührart gewählt werden kann. Die Rührwerkzeuge können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Aufstellung:

Fußaufstellung (Standard bis 300 Liter), Bodenmontage (Standard ab 400 Liter), mit oder ohne Sockelaufstellung (Option bis 300 Liter)







Standard- und Sonderzubehör:



Universalwerkzeug (Standard)



Reinigungspaddel



Hilfswagen



Knethaken



Quirlwerkzeug



Abseihsieb



Die neue Leistungsklasse

iVario Pro

Sieht aus wie ein Kipper, kann aber mehr: Kochen, braten, frittieren und druckgaren - der iVario Pro ersetzt so gut wie alle herkömmlichen Kochgeräte. Weil er die Power hat: Seine einzigartige Heiztechnologie verbindet Leistung mit Präzision. Weil er intelligente Kochassistenten hat, die mitdenken, dazulernen und unterstützen. Weil er bis zu 4-mal schneller ist, bis zu 40 % weniger Energie benötigt, mit deutlicher Platzersparnis gegenüber herkömmlichen Kochgeräten. Oder einfach: Weil er es kann. Für herausragende Speisenqualität ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand.

Was haben Sie davon?
Eines der modernsten Kochsysteme für enorme Produktivität, Flexibilität und Einfachheit.

iVarioBoost

Es gibt dicke Tiegelböden mit langen Vorheizzeiten und träger Reaktion. Es gibt dünne Tiegelböden mit ungleichmässiger Temperaturverteilung und anbrennenden Speisen. Und es gibt iVarioBoost, die Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Tiegelboden. Für einen hohen Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit und gleichmässige Wärmeverteilung. Das integrierte iVarioBoost-Energiemanagement verbraucht deutlich weniger Strom als herkömmliche Kochgeräte. Und hat trotzdem grosszügige Leistungsreserven. Damit Sie schnell anbraten können und es beim Hinzufügen kalter Zutaten nicht zu einem merklichen Temperaturabsturz kommt wie bei herkömmlicher Technik.

iZoneControl

Flexibilität - genau dafür gibt es iZoneControl. Damit können Sie den iVario in bis zu vier Zonen einteilen, die Sie in Größe, Position und Form frei gestalten können. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Mit Kerntemperaturfühler oder nach Zeit. In jedem Fall ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment. Dafür mit zuverlässig leckeren Ergebnissen.

iCookingSuite

Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario Pro. Die den Garpfad individuell an die Speisen anpasst, alles zum gewünschten Garergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie nur dann ruft, wenn Sie aktiv werden müssen. Um beispielsweise das Steak zu wenden. Nichts brennt an oder kocht über. Niedertemperaturgaren, sensible Süßspeisen – alles kein Problem, mit AutoLift kommen die Nudeln und Frittiertes sogar automatisch aus dem Wasser. Und wenn Sie den Speisen
Ihre eigene Note geben möchten, können Sie jederzeit in den Garverlauf eingreifen.



iVario 2-XS
Kapazität: 17 Liter (je Tiegel)
Essen pro Tag: ab 30
Anschluss: 400 V; 14 kW
Maße B/T/H: 1100 x 756 x 485 mm
Höhe inkl. Untergestell/Unterbau: 1080 mm



iVario Pro 2-S
Kapazität: 25 Liter (je Tiegel)
Essen pro Tag: 50-100
Anschluss: 400 V; 21 kW
Maße B/T/H: 1100 x 938 x 485 mm
Höhe inkl. Untergestell/Unterbau: 1080 mm



iVario Pro L
Kapazität: 100 Liter
Essen pro Tag: 100-300
Anschluss: 400 V; 27 kW
Maße B/T/H: 1030 x 894 x 608 mm
Höhe inkl. Untergestell/Unterbau: 1078 mm



iVario Pro XL
Kapazität: 150 Liter
Essen pro Tag: 100-500
Anschluss: 400 V; 41 kW
Maße B/T/H: 1365 x 894 x 608 mm
Höhe inkl. Untergestell/Unterbau: 1078 mm

Original RATIONAL-Zubehör

Eine Übersicht aller verfügbaren Original-Zubehöre finden Sie unter:
rational-online.com/de/zubehoer



Koch- und Frittierkorb



Arm für Hebe- und Senkautomatik



VarioMobil



Ölwagen

Elektro-Pizzaofen SerieS

Mit einer Backkammer für 4 bzw. 6 Pizzen Ø 35 cm oder wahlweise zwei bzw. drei Bleche EN 600 x 400. Bis zu drei Backkammern übereinander planbar.

- hell ausgeleuchtete Kammer mit Schamottsteinboden, sandgestrahlt, mit Energiesparisolierung außen
- spezielle Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Dampfablass aus Edelstahl
- manuell bedienbare Ofenklappe mit durchgehendem Edelstahlgriff, nach vorne abklappbar, mit Wärmeschutzglas
- Arbeitstemperatur bis zu 450 °C für beste Backergebnisse, elektronisch regelbar
- 100 Programm-Speicherplätze
- elektronische Bedieneinheit mit mehr sprachigem 5"-Display für Start/Stopp, Timer, Licht mit Thermoelement, Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- energieeffiziente automatische Temperaturregelung, welche sich an die Menge der zu backenden Produkte anpasst **(Adaptive-Power Technology®)**
- separate Temperaturregelung von Ober- und Unterhitze innerhalb der Backkammer **(Dual-Temp Technology®)**
- **ECO-STAND BY® Technology** für energiesparenden Ruhemodus
- **POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY** = mehr Leistung bei Spitzenauslastung
- **HALF-LOAD® TECHNOLOGY** für nur zur Hälfte ausgelastete Backkammern
- **Schnelltaste (HOTKEY)** für Sofortzugriff auf das meistgenutzte Backprogramm
- Selbstdiagnose-Programm
- Doppelte-Backzeit-Taste, unabhängig vom gewählten Backprogramm nutzbar
- pro Wochentag zwei programmierbare An- und Abschaltzeitpunkte
- Überhitzungsschutz
- USB-Schnittstelle (DATA-FEED® SYSTEM)
- automatisches Reinigungsprogramm
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, teils aluminisiert, einbrennlackierte Stahlblech-Seitenblenden in schwarz



S100E

Eine Backkammer zur Aufnahme (wahlweise) von 4 Pizzen mit ø 35 cm, 2 Pizzen mit ø 45 cm oder 2 Blechen 600 x 400 mm. Gärschränke und verschiedene Untergestelle als Option erhältlich.
Anschluss: 400 V; 9 kW
Maße B/T/H: 1.365 x 1.032 x 360 mm
Mit Grundplatte und Haube:
Maße B/T/H: 1.365 x 1.443 x 710 mm

S120E

Eine Backkammer zur Aufnahme (wahlweise) von 6 Pizzen mit ø 35 cm, 3 Pizzen mit ø 45 cm oder 3 Blechen 600 x 400 mm. Gärschränke und verschiedene Untergestelle als Option erhältlich.
Anschluss: 400 V; 12 kW
Maße B/T/H: 1.660 x 1.032 x 360 mm
Mit Grundplatte und Haube:
Maße B/T/H: 1.660 x 1.443 x 710 mm

Serie EVO 700

Die Serie EVO 700 berücksichtigt die besonderen Ansprüche, die an gewerbliche Küchen in der kleinen und mittleren Gastronomie gestellt werden. Die Geräte dieser Serie sind für häufige und intensive Nutzungen konzipiert und halten hohen Belastungen im Arbeitsalltag stand. Dabei steht die Marke als ein Synonym für Zuverlässigkeit, Sicherheit, Ergonomie und Energieeinsparung - Eigenschaften, die durch langjährige Erfahrung und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Kunden optimiert wurden.
Die Serie EVO 700 umfasst neben Herden, Kochkesseln und Bratplatten auch Woks, Multifunktionskocher, Kippbratpfannen u.v.m.
Neben der Serie EVO 700 ergänzt die Serie EVO 900 das NordCap-Sortiment.



Gasherd Serie EVO 700

Standgerät mit 4 oder 6 Flammen und offenem Unterbau.

- Flower Flame-Hochleistungsgasbrenner
- offener Unterbau mit dreiseitig geschlossenem Schrankraum
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS
- Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- Brennerdurchmesser: je 60 mm, je Brenner eine Pilot-Zündflamme, Zündsicherung und Kontrollflamme
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssig gasdüsensatz als Sonderzubehör
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

Modellbeispiele:

Gasherd GH7/4FLUO

4 x 5,5 Flower Flame Gasbrenner
Anschluss: 22 kW
Maße B/T/H: 800 x 730 x 850 mm
Unterbau Maße B/T/H: 680 x 640 x 420 mm

Gasherd GH7/6FLUO (o. Abb.)

6 x 5,5 Flower Flame Gasbrenner
Anschluss: 33 kW
Maße B/T/H: 1200 x 730 x 850 mm
Unterbau Maße B/T/H: 1.030 x 640 x 420 mm



Speisenausgabe, Speisenverteilung & Frontcooking

Ausgabesysteme, Ausgabewagen, Wärmebrücken, Transportwagen, Regalwagen, Transportbehälter, Tellerspender, Frontcooking-Geräte, Frontcooking-Stationen, etc.





Speisenausgabe für alle

BASIC LINE

Perfekte Speisenpräsentation für jeden Zweck und jedes Budget

Mit großer Modul-Auswahl. Jetzt auch in reduzierter Höhe für den Reha-Bereich und für Senioren.



Brückenaufsatz

Optional: Der edle Highline-Brückenaufsatz bietet mehr Abstellfläche und noch besseren Einblick.





BASIC LINE in Linie
Fahrbare und fest stehende Module lassen sich mithilfe der Modulverbinder-Sets leicht und stabil verbinden.

Konfigurieren Sie Ihre BASIC LINE Module auf
https://configurator.bpro-solutions.com/basicline_de



Tablettrutsche

Optional: Die abklappbaren Tablettrutschen aus Edelstahl in Rundrohr sind praktisch und stabil.

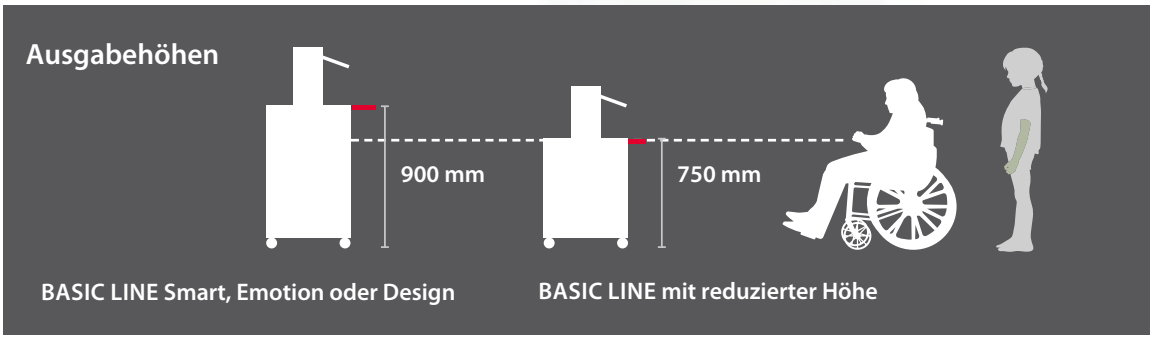
BASIC LINE

Hochwertig in Material und Design: Die mobilen BASIC LINE Module gibt es

- als Warm-, Kalt- und Neutralbuffet
- in zwei Höhen
- in den drei Ausstattungsvarianten Smart, Emotion und Design
- mit umfangreichem Zubehör und vielen Optionen









Warmbuffet BASIC LINE W-3 Smart

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung und 3 eingeschweißten, nass oder trocken beheizbaren Bain-Marie-Becken mit zentralem Ablaufhahn.

- Kapazität: 3 x GN 1/1-200
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-Wärmebord und Beleuchtung mit Keramik-Strahlern (je 250 W)
- Hustenschutz kundenseitig
- Tablettrutsche kundenseitig (o. Abb.)
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse



Kaltbuffet BASIC LINE SK-3 Smart

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung und fugenlos eingeschweißter, durchgehend tiefgezogener Kühlwanne, aktive stille Kühlung.

- Kapazität: 3 x GN 1/1-150
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-Beleuchtungsbord
- Hustenschutz kundenseitig
- Tablettrutsche kundenseitig (o. Abb.)
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse



Neutralbuffet BASIC LINE N-3

Speisenausgabe mit glatter, durchgehender Abdeckung aus Edelstahl

- Kapazität: analog 3 x GN 1/1
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Tablettrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse



Wie die Großen



Flexibles Speisenausgabe-System: Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen BASIC LINE Kids und alle BASIC LINE Ausstattungsvarianten mit abgesenkter Tablettrutsche zur Wahl.

Für die perfekte Kinderverpflegung:
Besteck- und Servierwagen



Besteck- und Tablettwagen BT 400 Kids

- Kapazität: ca. 70 Tabletts und ca. 500 Besteckteile
- Inkl. 5 CNS-Besteckbehältern (Größe: GN 1/4-150) mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung
- vier Kunststoff-Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Maße der Borde: 800 x 500 mm
- Maße B/T/H: 900 x 600 x 800 mm



Servierwagen SW 6 x 4-2 Kids

- mit zwei eingeschweißten Borden
- vier Kunststoff-Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller, ø 125 mm
- optional mit Verkleidung
- Maße der Borde: 600 x 400 mm
- Maße B/T/H: 700 x 500 x 800 mm

Servierwagen SW 8 x 5-2 Kids

- mit zwei eingeschweißten Borden
- vier Kunststoff-Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller, ø 125 mm
- optional mit Verkleidung
- Maße der Borde: 800 x 500 mm
- Maße B/T/H: 900 x 600 x 800 mm

Passend zur Ausgabehöhe der BASIC LINE Kids von 750 mm gibt es auch zwei unbeheizte B.PRO Tellerspender Kids.



Tellerspender TS-1 18-33 Kids

Unbeheizt. Eine Stapelröhre.
Kapazität: ca. 60 Teller
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 554 x 520 x 880 mm

Tellerspender TS-2 18-33 Kids

Unbeheizt. Zwei Stapelröhren.
Kapazität: ca. 120 Teller
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 900 x 520 x 880 mm



Servierwagen SW 6 x 4-3
Mit drei eingeschweißten Borden.
- Tragfähigkeit 120 kg
- Max. Belastung je Bord 80 kg
- vier stahl verzinkte Rollen, davon zwei mit Feststeller, ø 125 mm
- Maße der Borde: 600 x 400 mm
- Maße B/T/H: 700 x 500 x 950 mm



Servierwagen SW 8 x 5-3
Mit drei eingeschweißten Borden.
- Tragfähigkeit 120 kg
- Max. Belastung je Bord 80 kg
- vier Kunststoff-Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller, ø 125 mm
- Maße der Borde: 800 x 500 mm
- Maße B/T/H: 900 x 600 x 950 mm



Verkleidung, 3-seitig, farbig
- zum Einhängen an BLANCO Servierwagen SW 6 und SW 8
- Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet

Auch als Version mit zwei zusätzlichen Flügeltüren erhältlich.



Tablett-Abräumwagen TAW*
Erhältlich für GN-Tabletts (530 x 325 mm), EN-Tabletts (530 x 370 mm) oder KN-Tabletts (460 x 344 mm).
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- vier Kunststoff-Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller, ø 125 mm

Optional mit Verkleidung, Glastür, Schiebegriff, Wagendach und Galerie.

Modell TAW 10
1-teilig, beidseitig beschickbar, für 10 Tabletts

Modell TAW 2x10
2-teilig, beidseitig beschickbar, für 20 Tabletts

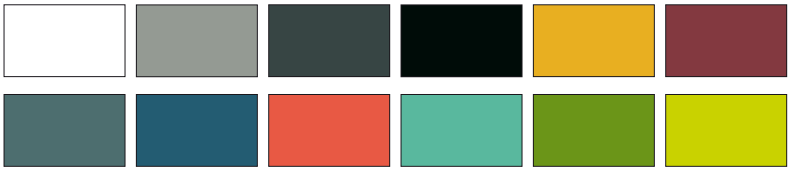




Abräumstation SW MCS 10 x 6-3*
mit 3 Borden (1000 x 600 mm) und Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweißt
- Inkl. 4 Knotenbleche je Bord an den 2 oberen Borden
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8
- 2x GN-B 1/3-200 inklusive
- Kapazität: max. 45 Personen
- Maße B/T/H: 1100 x 700 x 950 mm

B.PRO bringt Farbe in den Alltag:

Die Module des Speisenausgabesystems BASIC LINE, die Tablett-Abräumwagen und die Servierwagen mit Verkleidung sind in 12 Farben erhältlich. Damit passen sie in jedes Interieur.



Obere Reihe: Signalweiß, Steingrau, Verkehrsgrau, Graphitschwarz, Ginstergelb, Merlotrot

Untere Reihe: Petrolgrün, Meerblau, Candyred, Neomint, Granny, Limette



* Abbildungen teilweise mit Zubehör.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Unverwüstlich

Ein Küchenleben lang. Gastronorm-behälter von B.PRO.



Alles auf Lager! Schon ab nur einem Stück. Schnelle Verfügbarkeit für Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze.

- Riesen-GN-Auswahl mit mehr als 200 Behältern, Deckeln, Blechen und Kocheinsätzen
- Alle GN-Produkte abrufbereit auf Lager
- Umgehende Auslieferung Ihrer Bestellung
- Mindestbestellmenge nur 1 Stück



GN-Behälter mit Universal-Bügelgriffen:

- Kippsicheres Tragen von zwei Behältern gleichzeitig
- Einfaches Tragen schwerer Behälter
- Leichtes Einhängen gefüllter Behälter
- Müheloses Umfüllen von Speisen
- Sicheres Entnehmen heißer Behälter
- Stapelbar – auch in gefülltem Zustand

Das macht sie so stark:

- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung.
- Erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbeständig von –40 °C bis +280 °C
- Leichtes Reinigen und höchste Hygiene durch korrosionsbeständige, porenfreie Oberflächen und große Eck- und Bodenradien



Superleicht stapeln.
Nichts verkeilt sich und nichts klemmt – dank Stapelschulter und höchst präziser Verarbeitung der Ecken.

Viele Modelle aus Kunststoff, emailliert und weiteres Zubehör auf https://www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte/gastronorm.cfm



Qualität „Made in Germany“
Über 50 Jahre Erfahrung in der Fertigung von Gastronorm-Behältern bedeuten: extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag.



Ohne Kleckern in jede Kurve
Der Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikondichtung verhindert Überschwappen beim Transport.

Bewährt, beständig, belastbar

B.PRO-Speisenausgabewagen überzeugen durch benutzerfreundliche Funktionalität und ergonomischem Design.

- Becken nass oder trocken beheizbar, einzelne Beheizung möglich
- gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C
- rostfreie Kunststoffrollen nach DIN 18867-8





Speisenausgabewagen SAG 2

Beheizt. Zwei Einzelbecken zur Aufnahme von max. zwei Behältern GN 1/1, 200 mm oder deren Unterteilung. Beheizbare Schrankfächer mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Temperatur von +30 °C bis +80 °C regelbar.
Anschluss: 230 V; 1,9 kW
Maße B/T/H: 936 x 714 x 933 mm
Alternativ: SAG 3 mit 3 Einzelbecken und 3 Schrankfächern



Speisenausgabewagen SAW 3

Beheizt. Drei Einzelbecken zur Aufnahme von max. drei Behältern GN 1/1, 200 mm oder deren Unterteilung.
Anschluss: 230 V; 2,1 kW
Maße B/T/H: 1276 x 714 x 933 mm
Alternativ: SAW 2 mit 2 Einzelbecken

Glasaufsatzbord (optional) für SAW 2 oder SAW 3

- Mit Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm
- Oder mit Hustenschutz und Wärmebord aus Edelstahl mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie (je 250 W), ungeregelt, 230 V, separat zuschaltbar
- Abklappbares Bord längsseitig möglich, 245 mm breit

Abbildungen teilweise mit Zubehör.



Tellerspender mit Format

Größte Flexibilität für jede Tellerform – mit den vielseitigen B.PRO-Tellerspendern können Sie jede Menge Geschirr lagern, transportieren, bereitstellen und effizient warm halten.
Und eine Extraportion Energie sparen.



Tellerspender TS-H1 18-33

Statisch beheizbar. Eine Stapelröhre.
Kapazität: ca. 80 Teller rund (ø 18 - 33 cm) oder eckig (max. 28 x 28 cm)
Anschluss: 230 V; 0,9 kW
Maße B/T/H: 680 x 520 x 1030 mm



Tellerspender TS-H2 18-33

Statisch beheizbar. Zwei Stapelröhren.
Kapazität: ca. 160 Teller rund (ø 18 - 33 cm) oder eckig (max. 28 x 28 cm)
Anschluss: 230 V; 1,2 kW
Maße B/T/H: 1076 x 520 x 1030 mm



Korpus pulverbeschichtet. 12 Farben zur Auswahl für ein stimmiges Ambiente. Alle Verkleidungen können Sie aufeinander abstimmen. Die verfügbaren Farben finden Sie auf Seite 33.



Flexiligenz mit B.PRO COOK

Intelligente Lösungen für flexibles Kochen:

B.PRO COOK classic steht für leistungsstarke Kochstationen mit herausragender Performance.

Die kompakte B.PRO COOK I-flex bietet hohe Flexibilität im Speisenangebot statt maximalen Durchsatz. Auch für Catering-Einsätze mit Ortswechsel bestens geeignet.



Detaillierte Infos auf www.b.pro-cook.com

B.PRO COOK classic – die erfahrene Große

Größe
Stattliche Erscheinung – in drei verschiedenen Größen:
1544 x 756 x 1362 mm (für 2 Auftisch-Kochgeräte)
1949 x 756 x 1362 mm (für 3 Auftisch-Kochgeräte)
2354 x 756 x 1362 mm (für 4 Auftisch-Kochgeräte)

Gewicht
Beachtlich – je nach Größe: von 195 bis 225 kg

Ausstattungsmöglichkeiten
Profi-Equipment mit 13 verschiedenen Auftisch-Kochgeräten

Charaktereigenschaft
Der Spezialist
Konzentriert sich auf ein Thema, braucht etwas Vorlauf – bereit für Themenwechsel von Tag zu Tag

Belastbarkeit
Extrem belastbar, arbeitet von früh bis spät, mag viel Leute um sich, produziert Volumen

Einsatzmöglichkeiten
Eher ortsgebunden

Absolute Stärken
· Leistungsstark und geräumig
· Fels in der Brandung mit hohem Durchsatz
· Auch für Pommes frites zu haben

B.PRO COOK I-flex – die flexible Kleine

Größe
Kompakte Maße – in zwei verschiedenen Größen:
925 x 678 x 1306 mm (für 1 oder 2 Induktionskochfelder)
1255 x 678 x 1306 mm (für 3 Induktionskochfelder)

Gewicht
Gering – je nach Größe: von 130 bis 150 kg

Ausstattungsmöglichkeiten
Induktionskochfeld mit beliebig variierbaren Kochaufsätzen

Charaktereigenschaft
Der Generalist
Immer offen für Neues, wechselt unkompliziert auch tagsüber das Thema

Belastbarkeit
Sehr ausgeglichen, liebt die Abwechslung von früh bis spät, arbeitet Zug um Zug

Einsatzmöglichkeiten
Arbeitet zuverlässig an einem festen Ort und geht gerne auf Reisen

Absolute Stärken
· Kompakt und effizient
· Liefert unterschiedliche Speisen im fliegenden Wechsel
· Mobil und wendig

Speisentransportbehälter B.PROTHERM

Qualität für höchste Ansprüche – unbeheizt, beheizt, regelbar, gekühlt



Speisentransport next level: B.PROTHERM E aus Edelstahl

Erstklassig aus Edelstahl verarbeitet, zukunftsfähig digital vernetzbar und mit einem Innenraumkonzept, dass Ihnen jede Menge Freiheiten lässt.

Warm, kalt, neutral, kombiniert – von klein bis groß

- Auswahl aus 23 Modellen, als GN 1/1 Modelle oder GN 2/1 Banquet-Modelle
- Individualisierung durch Pulverbeschichtung von Korpus und Türen in 12 verschiedenen Farben
- extrem effiziente Innenraum-Nutzung durch Sickenabstand von 38,3 mm
- nachhaltig durch Einsatz umweltfreundlichen Kältemittel Propan R290
- mit optional eingebauter IoT-Sensortechnik für digitales Hygiene-, Temperatur- und Prozessmanagement



BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet

2-fächriger fächriger Bankettwagen aus Edelstahl, fahrbar. Oberes Schrankfach umluftbeheizt, unteres Schrankfach umluftgekühlt.
Kapazität: 2 x 16 (10) Paar Auflagesicken (Abstand: 38,3 mm), davon oberes Schrankfach 16 x 2/1 GN oder deren Unterteilung, unteres Schrankfach 10 x 2/1 GN und 6 x 1/1 GN oder deren Unterteilung.
Anschluss: 230 V; 1,36 kW



BPT E 2 x 12 combi H/N

2-fächriger Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar. Oberes Schrankfach umluftbeheizt, unteres Schrankfach neutral.
Kapazität: 2 x 12 Paar Auflagesicken (Abstand: 38,3 mm), davon je 12 x 1/1 GN oder deren Unterteilung.
Anschluss: 230 V; 0,8 kW



BPT E 36 (30) C

Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, umluftgekühlt.
Kapazität: 36 Paar Auflagesicken (Abstand: 38,3 mm), davon 30 x 1/1 und 6 x 1/2 GN oder deren Unterteilung.
Anschluss: 230 V; 0,27 kW



BPT E 30 H

Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, umluftbeheizt.
Kapazität: 30 Paar Auflagesicken (Abstand: 38,3 mm), davon 30 x 1/1 GN oder deren Unterteilung.
Anschluss: 230 V; 0,99 kW



BPT E 12 H

Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, umluftbeheizt.
Kapazität: 12 Paar Auflagesicken (Abstand: 38,3 mm), davon 12 x 1/1 GN oder deren Unterteilung.
Anschluss: 230 V; 0,8 kW

Leicht, robust, kompakt: B.PROTHERM K aus Kunststoff

- Top-Qualität aus tiefgezogenem Kunststoff
- clevere Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum für temperatursicheren Speisentransport
- spülmaschinentauglich (umluftbeheizbare Modelle: nur ohne Tür)

BPT 320 KBR grau

Speisentransportbehälter aus Kunststoff
Kapazität: GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
(Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)



BPT 620 KUF grau

Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar
Kapazität: 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung
Kapazität: 12 Paar Auflagesicken (Abstand 39 mm)





Frontcooking neu definiert.

varithek® acs – Frontcooking-Lösung mit integrierter Randabsaugung

Kochen vor dem Gast ohne effektives Absaugen störender Dämpfe und Gerüche ist heute undenkbar. Mit dem mobilen Kochmodul mit integrierter Absaugung und airclean-Umlufttechnologie sowie Einstellnische für zwei bzw. drei thermische Geräte, bietet Ihnen Rieber eine optimale Lösung, bei der Dämpfe unmittelbar am Ort des Entstehens aufgefangen werden. Die varithek® acs saugt fetthaltige, verschmutzte Luft dreiseitig ab, reinigt sie im Geräteinneren und gibt sie geruchs- und fettfrei über den Sockelbereich wieder in den Raum zurück. Der optimierte Aufsatz mit zwei einfach zu entnehmenden seitlichen Spritzschutzscheiben verstärkt die Absaugleistung dabei deutlich. In den Seitenwangen befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider und entnehmbare Fettauffangschalen. Im Unterbau ist das geräuscharme Radialgebläse platziert. Dort befindet sich auch zur Geruchsreinigung und Aufnahme von Geruchsmolekülen der Aktiv- und Schadstofffilter.

QR-Code zur Service Page
Infos auf Seite 43



varithek® acs 1600 O_3

Für den Einsatz von drei thermischen Geräten (varithek® System-Module)*. Mit digitaler Steuerung. Mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Mittig im Unterbau befinden sich 2 Schrankfächer die in verschiedenen Varianten erhältlich sind. Warm/Kalt, Neutral/Neutral, Neutral/Warm, Neutral/Kalt, Warm/Warm und Kalt/Kalt).
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 22 kW
Maße B/T/H: 1665 x 850 x 1300 mm



varithek® acs 1500 d3

Für den Einsatz von drei thermischen Geräten (varithek® System-Module)*. Mit digitaler Steuerung. Optional mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. acs 1500 d3 zusätzlich mit elektrostatischen Filtern erhältlich, für ein noch besseres Filterergebnis (Abscheidung von Blaurauch und Feinstaubpartikeln).
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 22 kW
Maße B/T/H: 1500 x 760 x 1300 mm



varithek® acs 1100 d3

Für den Einsatz von zwei thermischen Geräten (varithek® System-Module)*. Mit digitaler Steuerung. Optional mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung.
Elektro-Anschluss: 400 V; 3NPE; 11 kW
Maße B/T/H: 1100 x 720 x 1300 mm

* nicht im Lieferumfang enthalten

varithek® - System-Module (Modellbeispiele)

Weitere Modelle und Informationen finden Sie auf www.rieber.de

QR-Code zur Service Page
Infos auf Seite 43



varithek® 1/1-ch-800
Warmhalte-Ceran-Modul, ganzflächig
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,8 kW
Maße B/T/H: 325 x 620 x 63 mm



varithek® 1/1-ik-3500
Koch-Induktions-Modul, ganzflächig
Elektro-Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 325 x 642 x 140 mm



varithek® 400-ik-5000 rund
Koch-Induktions-Modul, runde Kochfläche
Elektro-Anschluss: 400 V; 5 kW
Maße B/T/H: 400 x 660 x 138 mm



varithek® 400-iw-5000
Induktionswok-Modul. Für Wokpfanne Edelstahl 6 Liter.
Elektro-Anschluss: 400 V; 5 kW
Maße B/T/H: 400 x 660 x 198 mm



varithek® V-400-gp-4800-SP
Grillplatten Modul, geriffelt
Elektro-Anschluss: 400 V; 4,8 kW
Maße B/T/H: 400 x 660 x 198 mm



varithek® 400-pf-5000-SP
Pasta-Fritteusen-Modul (ohne Sets)
Elektro-Anschluss: 400 V; 5 kW
Maße B/T/H: 620 x 400 x 220 mm



varithek® 1/1-hp-SP warm/kalt
Hybrides Kalt/Warm-Modul, ganzflächig
Elektro-Anschluss: 230 V; 0,5 kW
Maße B/T/H: 325 x 646 x 141 mm



varithek® 400-AST-200, Systemträger
Zum Einsetzen aller 1/1 varithek®-System-Module.
Maße B/T/H: 400 x 620 x 200 mm



K-POT®

Die handliche und stilvolle Buffet- und Frontcooking Lösung. Ein Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen sowie zum Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Grillen. 1-zonige oder 2-zonige Ausführung, in den Größen GN 1/1 und GN 2/3. Intelligente, vorprogrammierte Steuerung, dadurch einfachste Bedienung. Die Programmierung ist auf das Regenerieren/Erwärmen von gekühlten Speisen (Cook & Chill) abgestimmt. Ideal in Verbindung mit dem Rieber Kochgeschirr thermoplates®.
Auch in passiver Ausführung (zur Verwendung mit Wärme- und Kältepellets aus Edelstahl) und als Einbauversion erhältlich.

K-POT®-Funktionen

Je nach Ausführung sind 12 Funktionen wählbar: Sechs Programme zum Regenerieren, drei Warmhaltestufen und drei Leistungsstufen. K-POT® Induktion mit Boost-Funktion. K-POT® ch-800 mit Warmhaltefunktion. Versenkbarer Drehregler für Programmwahl. Eine LED zeigt den aktuellen Status: Ende der Erwärmphase und max. Zeitdauer 3 Stunden (HACCP).

Bezeichnung:	Elektro-Anschluss:	Maße B/T/H:
1/1 ck-2200, 1-Zonen-Gerät	230 V; 2,2 kW	533 x 380 x 88 mm
1/1 ck-2200, 2-Zonen-Gerät	230 V; 2,2 kW	533 x 380 x 88 mm
2/3 ck-1600, 1-Zonen-Gerät	230 V; 1,6 kW	353 x 380 x 88 mm
1/1 ch-800, 1-Zonen-Gerät	230 V; 0,8 kW	533 x 380 x 88 mm
1/1 ik-3600 Q, 2-Zonen-Induktionsgerät	230 V; 3,6 kW	533 x 380 x 88 mm
2/3 ik-2300, 1-Zonen-Induktionsgerät	230 V; 2,3 kW	353 x 380 x 88 mm
1/1 passiv		533 x 380 x 88 mm
2/3 passiv		353 x 380 x 88 mm



Wasserdichter Steckdeckel
mit Silikondichtung
GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/6



Kochdeckel
ohne Griffausschnitt
GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3



Buffetdeckel
aus Edelstahl oder Kunststoff
GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2

QR-Code zur Service Page
Infos auf Seite 43



Mobile Geräte

Flexibel und universell einsetzbar.

Vom Stapler bis zum Servierwagen. Rieber mobile Geräte vereinen Form und Funktion. So gehören beispielsweise Rieber Servierwagen dank ihrer patentierten Schraubkonstruktion zu den sichersten und stabilsten ihrer Klasse.



Servierwagen SW-850-RL
Hohe Stabilität, ohne Schweißnähte.
Montiert oder als flat pack lieferbar.
Bordmaß: 800 x 500 mm
Maße B/T/H: 870 x 570 x 950 mm



Servierwagen servo+ RW-1060-RS-
Extra robuster Universalwagen.
Bordmaß: 1000 x 600 mm
Maße B/T/H: 1035 x 635 x 1043 mm



Regalwagen RW-180-1A
Mit Abweiserrollen oder Stoßecken.
18 Paar Auflageschienen für GN 2/1.
Maße B/T/H: 648 x 739 x 1641 mm



Regalwagen RW-180-1/1A
Mit Abweiserrollen oder Stoßecken.
18 Paar Auflageschienen für GN 1/1.
Maße B/T/H: 445 x 619 x 1641 mm



Tellerspender RRV-H2 statisch beheizt
Mit flexiblem Einstellmechanismus. Für Tellerdurchmesser 190 - 320 mm, 60 Teller pro Röhre, Stapelhöhe: ca. 600 mm.
Auch unbeheizt, mit Kühlschlitzen, runden oder eckigen Röhren, Plattformen etc. erhältlich.
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,4 kW
Maße B/T/H: 955 x 480 x 900 mm



Plattformwagen PW-U670
Mit Schiebebügel aus Edelstahl, vier Stoßecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.
Maße B/T/H: 785 x 651 x 900 mm



Tellerspender RRV-U2 mit Umluft beheizt
Beschreibung wie Modell RRV-H2.
Elektro-Anschluss: 230 V; 1,46 kW
Maße B/T/H: 955 x 480 x 900 mm



Besteck- und Tablettwagen
Vier Besteckeinsätze, Serviettenspender, 100 Tabletts stapelbar.
Weitere Modelle auf Anfrage.
Maße B/T/H: 648 x 428 x 1350 mm

Original thermoport® aus Kunststoff

Zum Lagern und Transportieren von warmen und kalten Speisen. Aus leichtem und robustem Kunststoff. Stabile Bügelverschlüsse und klappbare Tragegriffe aus schlagfestem Kunststoff, Einsteckkarte, Bodenrutschschienen, Stapelfunktion durch Stapelecken und Stapelschienen, spülmaschinentauglich bis +90 °C (mit ausgebauter Heizung). Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C. In orange und schwarz erhältlich. Zum Niedertemperaturgaren geeignet (1000 KB).



QR-Code zur Service Page
Infos auf Seite 43



thermoport® 1000 K
Frontlader für max. 2 x GN 1/1 200 mm.
Inhalt: Max. 52 Liter
Maße B/T/H: 435 x 610 x 561 mm



thermoport® 4.0 1000 KB zuheizbar
Digitale Umluftheizung. Frontlader für max. 2 x GN 1/1 200 mm.
Temperaturbereich: 85 °C.
Inhalt: Max. 52 Liter
Anschluss: 230 V; 0,8 kW
Maße B/T/H: 435 x 688 x 561 mm



thermoport® 600 KB-A zuheizbar
thermoport® 600 KB-D zuheizbar
thermoport® 600 K
Frontlader für max. GN 1/1 200 mm und GN 1/1 65 mm. Umluftheizung. Temperaturbereich: 85 °C. Inhalt: Max. 33 Liter.
Anschluss: 230 V; 0,5 kW
Maße B/T/H: 435 x 639 x 385 mm



thermoport® 1000 K cool
Mit aktiver Kühlung, abnehmbares Kühlelement. Frontlader für max. 2 x GN 1/1 200 mm.
Inhalt: Max. 52 Liter.
Anschluss: 230 V; 0,05 kW
Maße B/T/H: 435 x 760 x 561 mm



thermoport® 100 K hybrid
Isosteg ermöglicht die thermische Trennung (patentiert).
Einteilung GN 1/2 + GN 1/2 oder
Einteilung GN 2/3 + GN 1/3 oder
Einteilung GN 1/6
Inhalt: Max. 26 Liter
Maße B/T/H: 690 x 425 x 364 mm



thermoport® 100 KB zuheizbar
thermoport® 100 K
Naß und trocken beheizbar. Toplader für max. GN 1/1 200 mm. Temperaturbereich: 85 °C. Inhalt: Max. 26 Liter
Anschluss: 230 V; 0,5 kW
Maße B/T/H: 370 x 645 x 308 mm



Fahrgestell KS
Edelstahlrahmen mit Stoßecken aus Kunststoff, zwei Lenkstopprollen und zwei Bockrollen aus Kunststoff.
Maße B/T/H: 490 x 640 x 210 mm



thermoport® 50 KB zuheizbar
thermoport® 50 K
Naß und trocken beheizbar. Toplader für max. GN 1/1 100 mm. Temperaturbereich: 85 °C. Inhalt: Max. 11,7 Liter
Anschluss: 230 V; 0,5 kW
Maße B/T/H: 370 x 645 x 240 mm



Rolliport
Für alle tragbaren thermoport®.
Einklappbarer Schiebegriff.
Maße: 850 x 470 x 890 mm



thermoport® 100 KB-CNS
Mit Innenmuffel aus CNS. Ermöglicht das Transportieren von Speisen direkt im thermoport®. Toplader für max. GN 1/1 200 mm.
Temperaturbereich: 85 °C.
Inhalt: Max. 26 Liter.
Anschluss: 230 V; 0,385 kW
Maße B/T/H: 654 x 370 x 308 mm



Original thermoport® aus Edelstahl

Zum Lagern und Transportieren von warmen und kalten Speisen. Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmantel, doppelwandig und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, erfüllt höchste Hygieneansprüche (H3), thermoport® 1600 DU (H2). Fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, digitale Temperaturanzeige, Dampfregulierung bei beheizten Geräten. Umluftheizung regulierbar bis +100 °C. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C. Neutrale Version und zuheizbare Version (mit ausgebauter Heizung) strahlwassergeschützt IPX5. Gekühlte Version spritzwassergeschützt IPX4.



thermoport® 1000 DU zuheizbar mit Ausgabeoption

Frontlader mit Ausgabeoption bis max. 2 x GN 1/1 200 mm. Mit Umluftheizung.
Inhalt: Max. 52 Liter
Auflageschienen: 7 Paar
Anschluss: 230 V; 0,83 kW
Maße B/T/H: 410 x 645 x 530 mm



thermoport® 1600 DU zuheizbar mit Ausgabeoption

Frontlader mit Ausgabeoption bis max. 3 x GN 1/1 200 mm. Mit Umluftheizung.
Inhalt: Max. 78 Liter
Auflageschienen: 16 Paar
Anschluss: 230 V; 0,83 kW
Maße B/T/H: 492 x 769 x 963 mm



thermoport® 3000 neutral thermoport® 3000 U zuheizbar

Frontlader für max. 5 x GN 1/1 200 mm.
Modell 3000 U mit Umluftheizung.
Inhalt: Max. 130 Liter
Auflageschienen: 30 Paar
Anschluss (3000 U): 230 V; 0,83 kW
Maße B/T/H: 592 x 769 x 1448 mm



thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt aktiv

Inhalt: Max. 70 Liter (warm), max. 44 Liter (kalt). Auflageschienen: 16 Paar (warm), 8 Paar (kalt).
Anschluss: 230 V; 0,943 kW
Maße B/T/H: 592 x 769 x 1648 mm



thermoport® 1600 neutral thermoport® 1600 U zuheizbar

Frontlader für max. 2 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 150 mm. Modell 1600 U mit Umluftheizung. Inhalt: Max. 70,4 Liter
Auflageschienen: 16 Paar
Anschluss (1600 U): 230 V; 0,83 kW
Maße B/T/H: 492 x 769 x 930 mm



thermoport® 2000 neutral thermoport® 2000 U zuheizbar

Frontlader für max. 3 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 100 mm. Modell 2000 U mit Umluftheizung. Inhalt: Max. 89,7 Liter
Auflageschienen: 20 Paar
Anschluss (2000 U): 230 V; 0,83 kW
Maße B/T/H: 492 x 769 x 1078 mm



thermoport® 2000 K gekühlt

Frontlader für max. 3 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 100 mm. Kühlbereich: +2 °C bis +8 °C
Inhalt: Max. 89,7 Liter
Auflageschienen: 20 Paar
Anschluss: 230 V; 0,17 kW
Maße B/T/H: 492 x 769 x 1278 mm



thermoport® 3000 K gekühlt

Frontlader für max. 5 x GN 1/1 200 mm. Kühlbereich: +2 °C bis +8 °C
Inhalt: Max. 130 Liter
Auflageschienen: 30 Paar
Anschluss: 230 V; 0,17 kW
Maße B/T/H: 592 x 769 x 1648 mm



Transportsicherung für Edelstahl thermoport®

Sicherer Transport der Edelstahl thermoport® im LKW. Kunststoff thermoport® können zusätzlich mittels Galerie rutschsicher transportiert werden.
Maße: 592 x 769 x 197 mm

QR-Code zur Service Page
Infos auf Seite 43

CHECK CLOUD – Ihr digitales System für qualitätsrelevante Prozesse.

- **Transparente HACCP-Dokumentation**
- **Hygiene- & Servicemanagement**
- **Strukturierte Checklistenverwaltung**
- **Hilfreiche Erinnerungs- & Meldungsfunktion**
- **Informations- & Organisationstool**



Flexibel, einfach und individuell nachrüstbar. Die digitale automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft, zur Erfüllung der gesetzlichen Dokumentationspflicht gemäß HACCP.
Durch das flexibel integrierbare CHECK HACCP System können bei sämtlichem Rieber Geräten die HACCP-relevanten Daten unmittelbar und transparent dokumentiert werden. Ein unkompliziertes digitales System, mit dem neben der Temperaturmessung noch weitere Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich sind.

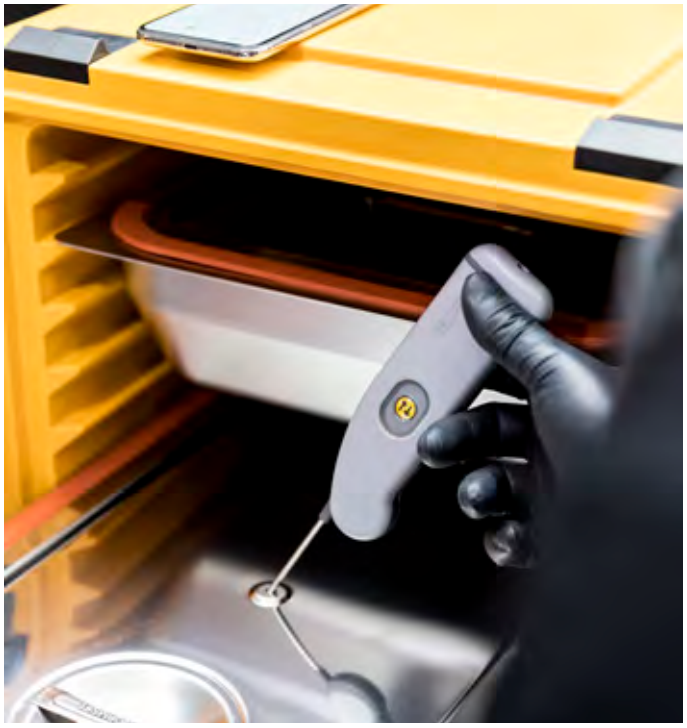
Mobile CHECK
Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.

Auto CHECK
Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren.

QR-Code
Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

CHECK App
Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone.

CHECK Cockpit
Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfififiguration
und Verwaltung (Temperatur HACCPBericht,
Hygiene Bericht, Qualitätsindex,
User- und Rechteverwaltung).



Mehrwert: QR-CODE SERVICE PAGE
Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc. Darüberhinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.





hybrid kitchen 140 und 200

Zum Regenerieren, Garen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren oder zum Kalt- Warmhalten. Ob in der Schulverpflegung, auf der Stationsküche, als Kalt- Warmausgabe oder aber zum Kochen und Backen im Catering-Bereich, die hybrid kitchen ist die mobile Küche für alle Einsatzmöglichkeiten. Als einzelnes Modul bietet sie bereits alle Funktionen, die für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigt werden. Mit einem Gerät können verschiedenste Funktionen ausgeführt werden. Eine spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht der hybrid kitchen ihre einzigartige Hybrideigenschaft. Die elektronische Steuerung ermöglicht die Wahl zwischen mehreren Betriebsarten. Echtzeituhr in der Steuerung integriert. hybrid kitchen 140 °C mit Ausgabemöglichkeit durch abnehmbaren Deckel.



hybrid kitchen 200 °C
Mit Isoraumteiler.
Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 662 x 870 x 981 mm



hybrid kitchen 140 °C
Mit Ausgabeoption und Isoraumteiler.
Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 592 x 821 x 960 mm

QR-Code zur Service Page
Infos auf Seite 43

Speisentransportwagen STW

Zum Transportieren und Ausgeben von warmen und kalten Speisen, mit Schrankräumen. Zum Transportieren und Ausgeben von warmen Speisen mittels Schöpfsystem auf Stationen, für eine sichere Speisenverteilungskette. Transportieren und Ausgeben mit einem Wagen. Je nach Modell mit mehreren eingeschweißten Warmhaltebecken (Beckengröße GN 1/1 bis 200 mm tief) in der Abdeckung, (trocken oder naß beheizbar) und beheizten Schrankräumen im Unterbau. Temperatur in Schrankräumen und Becken separat einstellbar, thermostat geregelt von +30 °C bis 110 °C. Mit je 8 Paar tiefgezogenen Auflagesicken.



STW Norm II-2
Schiebedeckel, Klappdeckel und weiteres Zubehör auf Anfrage.
Anschluss: 230 V; 1,88 kW
Maße B/T/H: 905 x 680 x 900 mm



STW Norm III-3
Schiebedeckel, Klappdeckel und weiteres Zubehör auf Anfrage.
Anschluss: 230 V; 2,82 kW
Maße B/T/H: 1314 x 680 x 900 mm

Zubringerwagen ZUB

Zum Transportieren und Ausgeben von Speisen. Der universale Zubringerwagen auf Verteilstationen. Robuster Edelstahlwagen mit getrennt regelbaren, elektrisch beheizten GN 1/1 Warmhaltewannen 200 mm tief (eingeschweißt), dient zum sicheren Transport, Verteilen am Band und Ausgeben von Speisen im GN-System. Zuverlässig sowohl nass wie auch trocken beheizbar von +30 °C bis + 100 °C. Auch als gekühlte Version erhältlich.



Zubringerwagen ZUB 2
Griff wahlweise stirnseitig oder längsseitig. Schiebedeckel, Klappdeckel und weiteres Zubehör auf Anfrage.
Anschluss: 230 V; 0,94 kW
Maße B/T/H: 858 x 675 x 900 mm



Zubringerwagen ZUB 3
Griff wahlweise stirnseitig oder längsseitig. Schiebedeckel, Klappdeckel und weiteres Zubehör auf Anfrage.
Anschluss: 230 V; 1,41 kW
Maße B/T/H: 1227 x 675 x 900 mm

GN-thermoplates®

Kochgeschirr im GN-Format. Durch das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard multifunktional eingesetzt werden – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten. Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten. Erhältlich auch mit abgerundeten Ecken (thermoplates® C), passend für den K|POT®.



thermoplates® beschichtet

2,6 mm Materialstärke.
Erhältlich in GN-Größe:
1/1: 65/100 mm tief
2/3: 65/100 mm tief
1/2: 65/100 mm tief
1/3: 65/100 mm tief



thermoplates® Nano-Oberfläche

2,6 mm Materialstärke.
Erhältlich in GN-Größe:
1/1: 40/65/100 mm tief
2/3: 65 mm tief
1/2: 65/100 mm tief
1/3: 65/100 mm tief



thermoplates® stapelbar

1,6 mm Materialstärke.
Erhältlich in GN-Größe:
1/1: 65/100 mm tief
1/2: auf Anfrage
1/3: auf Anfrage



thermoplates® teppanyaki beschichtet

4 mm Materialstärke.
Erhältlich in GN-Größe:
1/1: 20 mm tief
2/3: 20 mm tief
1/2: 20 mm tief



thermoplates® teppanyaki Nano-Oberfläche

4 mm Materialstärke.
Erhältlich in GN-Größe:
1/1: 20 mm tief
2/3: 20 mm tief
1/2: 20 mm tief



Deckel vaculid®

Vakuumierbarer Deckel mit Silikondichtung.
GN: 1/6, 1/3, 1/2
Nicht für thermoplates® stapelbar geeignet.



Wasserdichter Steckdeckel

Mit Silikondichtung.
GN: 1/3, 1/2, 2/3, 1/1



Steckdeckel

Stapelbar mit/ohne Griffausschnitt.
GN: 1/6, 1/3, 1/2, 2/3
Nicht für thermoplates® stapelbar geeignet.



Deckel aus Polycarbonat

GN: 1/3, 1/2, 2/3, 1/1



Kochdeckel

Mit/ohne Griffausschnitt.
GN: 1/6, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1



Behälter mit Fallgriff

Edelstahl-Gastronorm Betriebssystem. Der robuste GN-Behälter.

Ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. Robuste und spülmaschinenfeste Konstruktion. Hochliegende, gut ausgeprägte, abgesetzte Stapelschultern die sich nur an den Ecken berühren sorgen nicht nur für ein platzsparendes und einfaches Einstapeln sowie eine gute Belüftung im gestapeltem Zustand, sondern definieren auch die Füllhöhe, so dass jeder GN-Behälter mit einem passenden Deckel aus dem Sortiment verschließbar ist. Erhältlich in den Größen GN 1/1 bis GN 1/9, die Tiefen variieren je nach Behältergröße zwischen 200 mm und 20 mm.
Weitere Ausführungen, z. B. GN-Behälter mit Fallgriff, gelochte GN-Behälter oder gelochte Einsätze sowie Zubehör auf Anfrage.



Flachdeckel

Mit/ohne Griffausschnitt oder mit/ohne Löffelausschnitt.
GN: 1/9, 1/6, 2/4, 2/8, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1



Scharnierflachdeckel

Mit/ohne Griffausschnitt oder mit/ohne Löffelausschnitt.
GN: 1/2, 1/1



Deckel aus Polycarbonat

Mit eingelassenem Griff.
GN: 1/9, 1/6, 2/4, 2/8, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1



Wasserdichter Steckdeckel

Mit Silikondichtung.
GN: 1/9, 1/6, 2/8, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1



Steckdeckel

Stapelbar mit/ohne Griffausschnitt.
GN: 1/9, 1/6, 2/8, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1



Deckel vaculid®

Vakuumierbarer Deckel mit Silikondichtung.
GN: 1/6, 1/3, 1/2



Deckel vaculid®

Mit unserem vaculid® Deckelsystem können GN-Behälter und thermoplates® unter Vakuum gesetzt werden, egal ob mit einer Handpumpe oder herkömmlichen Kammerpumpen. Somit können Speisen länger und sicher gelagert werden. Frische, Geschmack und Nährstoffe bleiben bei diesem Verfahren nahezu vollständig erhalten.



Frontcooking und Induktion.

SCHOLL: Kompetenz für Frontcooking und Induktion

Front-Cooking und Induktion von SCHOLL – das ist gleichbedeutend mit dem Anspruch, Frische und Appetitlichkeit der Speisen optimal in Szene zu setzen. Von der vielfältigen Auswahl an Geräten über die Mobilität der Module bis hin zur perfekten, gradgenauen Präsentation der Speisen. Ein komplettes Konzept, das den ständig wechselnden Verpflegungskonzepten der neuen Gastronomie-Generation immer gewachsen ist.

Hold-Line Einbauversion

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit stufenloser, gradgenauer Temperatur regelung von 50 bis 100 °C. Modell HO/IN 1000-380 mit patentierter Spulenanordnung mit einer Hauptspule von 200 mm Durchmesser in der Mitte und vier kleineren Ergänzungsspulen in den Ecken.
Modell HO/IN 1000-GN mit sechs Spulen. Dadurch wird jedes geeignete Pfannenmaterial perfekt mit Leistung versorgt und die Temperatur durch die RTCSmp-Technologie (Realtime-Temperatur Control System) überwacht.

HO/IN 1000-380

Anschluss: 230 V; 1,0 kW
Maße B/T/H: 380 x 380 x 93 mm

HO/IN 1000-GN

Anschluss: 230 V; 1,0 kW
Maße B/T/H: 320 x 520 x 93

Kalt-Warm-Platte

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage. Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung bei – 7 °C Verdampfungstemperatur.

CP330

Größe 1 x 1/1 GN
Oberfläche: CNS oder Glas RAL
Anschluss: 230 V; 0,85 kW
Kälteleistung: 70 W
Maße B/T/H: 330 x 530 x 190 mm

CP660

Größe 2 x 1/1 GN
Oberfläche: CNS oder Glas RAL
Anschluss: 230 V; 1,52 kW
Kälteleistung: 140 W
Maße B/T/H: 660 x 530 x 190 mm

CP990

Größe 3 x 1/1 GN
Oberfläche: CNS oder Glas RAL
Anschluss: 230 V; 2,34 kW
Kälteleistung: 210 W
Maße B/T/H: 990 x 530 x 190 mm

CPZ330 (für bauseitige Zentralkühlung)

Größe 1 x 1/1 GN
Oberfläche: CNS oder Glas RAL
Anschluss: 230 V; 0,85 kW
Kälteleistung: 70 W
Maße B/T/H: 330 x 530 x 140 mm

CPZ660 (für bauseitige Zentralkühlung)

Größe 2 x 1/1 GN
Oberfläche: CNS oder Glas RAL
Anschluss: 230 V; 1,52 kW
Kälteleistung: 140 W
Maße B/T/H: 660 x 530 x 140 mm

CPZ990 (für bauseitige Zentralkühlung)

Größe 3 x 1/1 GN
Oberfläche: CNS oder Glas RAL
Anschluss: 230 V; 2,34 kW
Kälteleistung: 210 W
Maße B/T/H: 990 x 530 x 140 mm

Aircleaning-System (ACS)

- mit flexibler Randabsaugung
- Betrieb links, rechts oder beidseitig
- zwei Steckdosen 230 V und zwei Steckdosen 400 V
- dichtgeschweißte Einstellnische für zwei oder drei Multi-Flex-Geräte
- Modul fahrbar durch vier Lenkrollen mit Feststeller
- inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas
- Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen
- Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden dreiseitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem
- in der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider (100% flammdurchschlagsicher) mit zwei entnehmbaren Fettauffangschalen
- geräuscharmen Radialgebläse im Unterbau
- Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern.

ACS 1300 d3 (für zwei Geräte)
Mit Granit und dreiseitiger Verkleidung.
Anschluss: 400 V; 21 kW
Nische B/T/H: 810 x 660 x 260 mm
Maße B/T/H: 1300 x 1000 x 900/1100 mm

ACS 1700 d3 (für drei Geräte)
Mit Granit und dreiseitiger Verkleidung.
Anschluss: 400 V; 21 kW
Nische B/T/H: 1210 x 660 x 260 mm
Maße B/T/H: 1700 x 1000 x 900/1100 mm

ACS 1100 d3 (für zwei Geräte)
Anschluss: 400 V; 21 kW
Nische B/T/H: 810 x 660 x 260 mm
Maße B/T/H: 1100 x 1000 x 900/1100 mm

ACS 1500 d3 (für zwei Geräte)
Anschluss: 400 V; 21 kW
Nische B/T/H: 1210 x 660 x 260 mm
Maße B/T/H: 1500 x 1000 x 900/1100 mm





Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufttechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

Multi-Flex - Frontcooking der Extraklasse

















SH/DU/BA 5000-ML
Induktionskochfeld mit zwei Kochstellen. Flex-Steuerung.
Anschluss: 400 V; 10 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/BA 3500-ML (ohne Abb.)
Induktionskochfeld mit einer Kochstelle. Flex-Steuerung.
Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/BA 5000-ML (ohne Abb.)
Wie SH/BA 3500-ML, jedoch:
Anschluss: 400 V; 5 kW

SH/WO 3500-ML
Induktionswok. Flex-Steuerung. Cuvette ø 300 mm.
Anschluss: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/WO 5000-ML
Wie SH/WO 3500-ML, jedoch:
Anschluss: 400 V; 5 kW

SH/GR 5000-ML
Induktionsgrillgerät. Flex-Steuerung.
Anschluss: 400 V; 5 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 218 mm

SH/CK 3000-ML
Cerankochfeld mit zwei Kochstellen.
Anschluss: 400 V; 4,2 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 200 mm

SH/BR 6000-ML
Elektrobräter.
Wannentiefe: 100 mm
Anschluss: 400 V; 6 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 250 mm

SH/FR 7200-ML
Fritteuse, ein Becken, 9 Liter.
Anschluss: 400 V; 7,2 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 250 mm

SH/BM 3000-ML
Bainmarie/Steamer. Für Behälter 1 x GN 1/1, 65 mm.
Anschluss: 230 V; 1,8 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 250 mm

SH/PA 6000-ML
Pastakocher. Inkl. Korbeinsätze (2 x GN 1/3, 2 x GN 1/6)
Anschluss: 400 V; 6 kW
Maße B/T/H: 380 x 650 x 250 mm

Weitere Modelle auf Anfrage.

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe

Ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen
- optimale Warmhalteeigenschaften durch Ober- und Unterhitze
- zum Präsentieren und Tranchieren geeignet
- wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte



Buffet-Wäremlampe + (beheizte) Platte + Schneidbrett = Schneidestation



Schneidestation für Buffet-Wärmelampe „Dual“

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe „Single“



Wärmestrahler massiv 23001

Strahlergehäuse schwarz oder verchromt, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 85 – 170 cm, komplett mit Weißlichtstrahler (250 W).
Verkürztes Kabel (50 – 100 cm) auf Anfrage.
Ein- und Ausschalter am Gehäuse.
Strahler ø 240 mm
Schwarzer Baldachin ø 100 mm
Anschluss: 230 V; 250 W
Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.



Wärmestrahler massiv 22001

Strahlergehäuse aus massiv Messing, massiv Kupfer, schwarz oder verchromt, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 85 – 170 cm, komplett mit Weißlichtstrahler (250 W).
Verkürztes Kabel (50 – 100 cm) auf Anfrage.
Ein- und Ausschalter am Gehäuse.
Strahler ø 220 mm
Schwarzer Baldachin ø 80 mm
Anschluss: 230 V; 250 W
Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.



Buffet-Wärmelampe

Wärmelampe mit Fußplatte CNS 18/10. Lampenschirm und flexibler Arm verchromt, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm.
Anschluss: 230 V; 250 W
Fußteil: 200 x 200 x 40 mm



Wärmeplatte Digital

Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 150 °C über Digitalregler.
Anschluss: 230 V; je nach Modell 1 bis 1,5 kW
Höhe: 115 mm
Erhältlich in drei Breiten (600, 700 und 800 mm) und drei Tiefen (400, 500 und 600 mm).



Wärmebrücke CNS-Gehäuse 1-etagig

Chromnickelstahl 18/10. Alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar.
Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, Heizzonen einzeln schaltbar.
Anschluss: 230 V; je nach Modell 0,8 bis 2 kW
Maße T/H: 330 x 435 mm
Erhältlich in den Breiten:
1000 mm, 1100 mm ... 1900 mm, 2000 mm



Tranchierplatte

Tranchierplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Digital regelbar von 30 – 100 °C. Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand. Inkl. hitzebeständiger Glasschneidplatte. Auf Wunsch mit Hustenschutz an der Gästeseite.
Anschluss: 230 V; 1,25 kW
Maße: 800 x 600 mm
Höhe: 110/725 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, ein Abteil oder zwei Abteile

Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 325 mm - GN 1/1. Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch vier korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, zwei davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).
Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)**Weitere Modelle auf Anfrage.**



Tablettwagen RTW 105

Ein Abteil, für GN 1/1.
Auflagenabstand : 125 mm
Kapazität: 9 Tabletts
Maße (B/T/H): 470 x 640 x 1450 mm

Tablettwagen RTW 205

Zwei Abteile, für GN 1/1.
Auflagenabstand : 125 mm
Kapazität: 18 Tabletts
Maße (B/T/H): 830 x 640 x 1450 mm

Besteck- und Tablettausgabewagen AGW 507

Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, melaminharzbeschichtete Holz-Seitenwände und Rückwand im U-Profil eingefasst, Besteckköcher-Aufsatz (575 x 295 x 210 mm) mit Serviettenspender für maximal 300 Servietten der Größe 90 x 130 mm.
Fahrbar durch vier korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen (ø 125 mm), zwei davon mit Feststellern. Abweisrollen an den 4 Wagenecken.
(Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)
Maße (B/T/H): 725 x 425 x 1250 mm



Fahrbarer Tellerspender, beheizt, eine Röhre

Ausführung CNS 18/10, beheizt, für Teller und Menüplatten. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fahrbar durch vier Lenkrollen (ø 125 mm), zwei davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.
Fassungsvermögen: ca. 50 Teller
Maße (B/T/H): 485 x 520 x 978 mm

Fahrbarer Tellerspender, beheizt, zwei Röhren

Ausführung CNS 18/10, beheizt, für Teller und Menüplatten. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fahrbar durch vier Lenkrollen (ø 125 mm), zwei davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.
Fassungsvermögen: ca. 50 Teller
Maße (B/T/H): 485 x 920 x 978 mm

Auch als unbeheizte Version lieferbar.



Getränkewagen SGW

Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch vier korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen (ø125 mm), zwei davon feststellbar.
Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm

SGW 04

Zwei Borde für vier Kästen.
Maße (B/T/H): 1080 x 570 x 840 mm

SGW 08

Vier Borde für acht Kästen.
Maße (B/T/H): 1080 x 570 x 1630 mm

SGW 04/H

Vier Borde für vier Kästen.
Maße (B/T/H): 585 x 570 x 1630 mm



Innovativ. Zuverlässig. Individuell.

Moderne Speisenpräsentation in Edelstahl – wahlweise kalt, warm, neutral oder kombiniert – in Standausführung oder als Sonderbau: NordCap bietet für jeden Bedarf die individuelle Qualitätslösung.
Die kalten und/oder warmen Vitrinen erfüllen weit mehr als nur ihre rein funktionalen Aufgaben. Sie überzeugen als dekoratives Inventar, lassen sich leicht befüllen und effizient bedienen, verfügen über ausfallsichere Technik für einen störungsfreien Betrieb und bietet vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten bis hin zu ganz individuellen Konzepten.





Modellbeispiel: Einbaukühlvitrine Serie EPV und OPV

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- wahlweise kundenseitig geschlossen, offen oder mit Entnahmeklappen
- Innenraum mit höhenverstellbaren Einlegeböden, für GN 1/1geeignet
- innen und außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchtigkeit
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen/ Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- in verschiedenen Abmessungen oder als Sonderbau erhältlich



Modellbeispiel: Kombivitrine Snacky (warm/kalt)

- steckerfertige Einbauvitrine mit Wärme- und Kühlbereich in einem Gerät
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine
- Primäre Heizplatte und langwellige Infrarot-Stützwärme
- mit zusätzlichem Warmbord sowie energieeffizienter Kühlung und Neutralbord
- einschiebbares Frontglas
- Präsentations- und Nutzungsfläche für 7 x GN 1/1 und 1 x GN 1/2
- Fresh Preparing: Bevorratung kalter/warmer Speisen und Zutaten mit den ausziehbaren Schneidbrettern
- serienmäßig mit Glaszwischenetage
- durchgehende LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe
- in vier verschiedenen Abmessungen oder als Sonderbau



Modellbeispiel: Einbauwärmevitrine Serie BASIC E 45

- steckerfertige Einbauwärmevitrine mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- SLIDE IN: zum Einschieben in bauseitige Verkleidung
  DROP IN: zum Einlassen von oben in eine bauseitige Verkleidung (ohne bedienseitiges Schneidbrett)
  PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Temperaturbereich: +65 °C bis +85 °C
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas
- regelbare Feuchtigkeitszufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und Glasdeckel
- visuelle/akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit Wassernachfüllbehälter
- in vier verschiedenen Abmessungen oder als Sonderbau



Küchengeräte & Speisenvorbereitung

Küchenmaschinen, Gemüseschneider, Salat- & Gemüsewaschautomaten, Fleischwölfe, Mixer, Planetenrühr- & -schlagwerke, Saftpressen, Entsafter, etc.





Ready to cut.



Gemüseschneider „Cutty“ G 5.1

Kurze Schneidzeiten, vielfältige Schnittformen

Ein kraftvoller Motor mit stufenloser Geschwindigkeitsregulierung und ein flexibles Equipment unterschiedlichster Edelstahl-Schneidscheiben – welche für die Spülmaschine geeignet sind - und Würfelschneidern sorgen dafür, dass bei aller Schnelligkeit und wirtschaftlicher Rationalität auch in der Großverpflegung ein erfreuliches Maß an ideenreicher Kochkunst durchaus möglich ist. Ob verstellbare Messerscheiben, Rohkost oder Reibescheiben – über das spezielle Stecksystem sind alle Scheiben einfach zu wechseln.

Auf einen Blick:

- Rohkosten, schneiden, reiben, schnitzeln, würfeln
- Maschine und Zubehör komplett aus Edelstahl
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- XXL Einfüllschacht für sperrige Rohware
- Schnittgutbehälter in 1/1 Gastronorm unterstellbar
- Sicherheitsabschaltung

Anschluss: 230 V; 0,37 kW
Maße B/T/H: 475 x 425 x 520 mm (max. H 830 mm)





Abbildung mit Schneideaufsatz, optionaler ausziehbarer Abstellfläche und fahrbarem Untergestell

Mehrzweck-Küchenmaschine M 50

Die M 50 ist ein multifunktionales Allroundtalent. Mit den unterschiedlichsten Aufsatzgeräten bietet sie den Profis in Betriebsküchen, Cateringbetrieben, Kantinen, Krankenhäusern, Gaststätten, Hotels und Pensionen eine unvergleichliche Vielseitigkeit. Durch unkompliziertes Wechseln der Aufsatzgeräte kann die Mehrzweck-Küchenmaschine M 50 als Gemüseschneider, Universal-Streifenschneider, Fleischwolf, Fleischmürber, Steaker oder als Rühr- und Schlaggerät zum Einsatz kommen.

Auf einen Blick:

- modulares Baukastenkonzept, einfaches Handling
- Verarbeitung unterschiedlichster Nahrungsmittel: Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Pürieren, Passieren, Rühren, Schlagen, Kneten, Wolfen, Steaken, Mürben
- Maschine und Zubehör aus Edelstahl
- Neuentwicklung Maschinen CI
- Schutzklasse IP65 – geschlossenes Gehäuse
- Easy Fix System – Rührkessel
- einfaches Spannverschlusssystem zum Wechseln der Aufsätze
- energieoptimiert durch Ein/Aus-Schalter
- neue OneTouch-Steuerung

Anschluss: 400 V; 1,4/1,8 kW
Maße Antriebssystem B/T/H: 310 x 650 x 367 mm
Komplettgerätemaße variieren je nach Aufsatz









Planeten Rühr- und Schlagmaschine „Teddy“ AW R 5



Gut gebaut und bärenstark.

Die Rührmaschine ist kompakt und deshalb mobil und flexibel einsetzbar. Der multifunktionelle Bedienungsknopf ist ergonomisch korrekt auf beiden Seiten der Maschine angebracht. Die Bedienung der Maschine und die Montage der Werkzeuge sind sehr einfach in der Handhabung. Der Rührkessel ist mit und ohne Deckel stapelbar. Durch die zusätzliche Kesselfixierung wird der Rührkessel fest fixiert.
Die intelligente Motorsteuerung schützt die Maschine vor Überlastung. Die Maschine ist mit einer stufenlosen Geschwindigkeitsregulierung ausgerüstet.

Auf einen Blick:

- mobil und flexibel einsetzbar
- Standardzubehör aus Edelstahl zum Schlagen, Kneten und Rühren
- Rührkesselinhalt 5 Liter Volumen
- geräuscharmer 500 W Motor
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- leichte Reinigung durch glatte Oberflächen
- optional in weiß, schwarz oder grau lieferbar

Anschluss: 230 V; 0,3 kW
Maße B/T/H: 240 x 462 x 400/550 mm

Planeten Rühr- und Schlagmaschine AW R 10 und „Kodiak“ AW R 20.2



Leistungsfähige 10 und 20 Liter Rührmaschine der Marke Alexanderwerk komplett aus Edelstahl für den professionellen Einsatz. Zum Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen. Ein Hebel zum Heben und Senken des Rührkessels. Steuerung über Folientastatur mit elektrischer Drehzahlregelung. Programmierbar, mit digitalem Timer, Pausenfunktion und Notstopp.
Edelstahl-Grundmaschine mit Schutzschirm aus Kunststoff (CE-zertifiziert). Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer, Rührbesen und Knethaken komplett aus Edelstahl. Bei der AW R 10 ist der Abstreifer und bei dem Bodengerät „Kodiak“ AW R 20.2 ist der abnehmbare Magnetschutzschirm sowie der Kesseltrolley serienmäßig im Lieferumfang enthalten.

Bezeichnung:	Elektro-Anschluss:	Maße B/T/H:
AW R 10: Tischgerät, 10 Liter	230 V; 0,7 kW	393 x 602 x 639 mm
AW R 10: Bodengerät, 10 Liter	230 V; 0,7 kW	558 x 622 x 1200 mm
AW R 20.2: Tischgerät, 20 Liter	230 V; 1,2 kW	582 x 708 x 787 mm
AW R 20.2: Bodengerät, 20 Liter	230 V; 1,2 kW	629x 770 x 1292 mm

Salat- und Gemüsewaschtechnik SWA 60



Die Kleine mit der großen Leistung.

Mit nur 63,5 cm Breite passt die SWA 60 in nahezu jede Nische. Als einzige Kompaktmaschine mit großvolumigen Wassertank und lediglich 4-5 Liter Frischwasserverbrauch pro Waschgang ist die Kleine äußerst ökonomisch. Durch das schonende Wasserwalzensystem ist ein äußerst sauberes und effektives Waschen und Schleudern von Salaten, Gemüse oder auch Obst garantiert, ohne dass diese unnötig durch den Einfluss von z.B. Sprühen oder Tauchbewegungen gestresst werden.

Auf einen Blick:

- komplett aus Edelstahl
- automatisches schonendes Wasserwalzensystem
- Waschen & Schleudern individuell programmierbar
- auch für Früchte und sensibles Gut
- Wasserzulauf und -ablauf erforderlich

Anschluss: 230 V; 1,5 kW
Maße B/T/H: 635 x 700/715 x 850 mm

Fleischwolf „Lobos“ AW F 82.2



Der Frischewolf für Durchgedrehtes…

Mit dem neuen „Lobos“ AW F 82.2 präsentiert die AlexanderSolia GmbH einen Fleischwolf im ergonomisch, platzsparendem Design. Durch die außenliegende Mitnehmerwelle ist das Reinigen eine Leichtigkeit. Das hygienisch verkapselte Gehäuse ist nach HACCP-Prinzipien gefertigt. Durch die intelligente Steuerung mit Überlastungsschutz wird ein Blockieren des Motors verhindert und schützt dadurch Schneidsatz und Förderschnecke vor Beschädigungen.

Auf einen Blick:

- 1/1 Gastronormbehälter unterstellbar
- abnehmbare Fleischschale komplett aus Edelstahl, spülmaschinenfest
- leicht abnehmbares Gehäuse inkl. Schnecke für hygienisches Reinigen
- Schneidsatz codiert, komplett in Edelstahl
- 3-teiliger L&W Schneidsatz, optional 5-teilig
- Stundenleistung 200 – 300 kg

Anschluss: 400 V; 1,1 kW
Maße B/T/H: 498 x 503 x 433 mm



Saftig bis schnittig.

Saftmaschinen

Hohe Ausbeute, leichte Reinigung und überall einzusetzen sind die Saftmaschinen von Kronen. Neben den automatischen Orangenpressstationen hat Kronen leistungsstarke Saftzentrifugen/Entsafter und Handpressmaschinen im Programm.

Entsafter KE-5500

Zur Herstellung von Obst- und Gemüsesäften in Hotel, Restaurant, Supermarkt, Bar, Café.

- Effektiv 20 - 30 % mehr Ausbeute als mit vergleichbaren Profigeräten.
- Starker und leiser Motor. Für große Mengen und starke Beanspruchung geeignet.
- Große Einfüllöffnung für ganze Äpfel = weniger Vorschneiden.
- Ausgewuchteter großer Schleuderkorb sorgt für ruhigen Lauf, hohe Ausbeute und dadurch trockenen Trester
- Motorblock und Anbauteile komplett Edelstahl
- Einfachste Zerlegung in Sekunden, alle Teile sind spülmaschinenfest.
- Zwei Geschwindigkeiten 4.500 U/Min. für weiche Früchte (Ananas, Melone) und 5.500 U/Min. für maximale Ausbeute bei harten Früchten wie Karotten, Äpfeln etc.



Anschluss: 230 V; 1,5 kW
Maße B/T/H: 90 x 470 x 320 mm

Emulgieren - Mischen - Aufschlagen: EMA-Stäbe

Für jede Leistung und jede Anwendung der richtige Stab und Motor. Alle und alles made in Germany. Höchste Qualität für höchste Ansprüche. Kombinieren Sie die zwei verschiedenen Motorblöcke mit verschiedenen Stäben.

EMA-Stab 55

Mit dem EMA Mixer können schnell und einfach verschiedenste Lebensmittel gemischt, aufgeschlagen, zerkleinert oder emulgiert werden. Für die Herstellung von Suppen, Saucen, Pürees, Mayonnaise, Eismassen, Cremes, Fruchtmark, Dressings u. v. m. Einsetzbar in Hotel, Restaurant, Catering, Kantine, Supermarkt, Eiscafé, Imbiss, Feinkostgeschäft.

- drehzahlstarker Motor: 5.000 bis max. 15.000 U/Min.
- besonders starke Sogwirkung und feinste Zerkleinerung
- revolutionäres Zusammenspiel von Antriebswelle und Rotor
- erstellt mikrofeine Bläschen, die den Soßenspiegel einzigartig machen
- beste Aufschlagleistung und feinste Emulsion
- Mixstäbe je nach Bedarf mit 3-Flügel-Messer oder dem innovativen EMA Rotor-Stator System erhältlich

Bestehend aus Antriebsgruppe und Stab nach Wahl
Passende Stäbe: EMA-55 Stab 350 mm, 400 mm und 500 mm sowie Standard-Mixstäbe der gleichen Länge.
Maximale Behälterkapazität: ca. 170 Liter.
Anschluss: 230 V; 0,55 kW



EMA-Stab 85

Beschreibung wie EMA-Stab 55.
Bestehend aus Antriebsgruppe und Stab nach Wahl
Passende Stäbe: EMA-85 Stab 500 mm, 600 mm und 700 mm sowie Standard-Mixstäbe der gleichen Länge.
Maximale Behälterkapazität: ca. 250 Liter.
Anschluss: 230 V; 0,85 kW

Kronen Gemüseschneider

Kronen Gemüseschneider zeichnen sich besonders durch ihre herausragende Hygiene und einfache Reinigung aus. Leistungsstärke, die große Einfüllöffnung sowie die bedienfreundliche Ausführung aller Modelle sind ein weiteres Qualitätsmerkmal. Die aus gehärtetem Stahl gefertigten Messer sorgen für einen sauberen Schnitt und längere Haltbarkeit der Produkte.



Kronen Gemüseschneider KG-201 & KG 203

Für Hotels, Restaurants und Gastronomie von 50 bis ca. 500 Essen. Große Einfüllöffnung und exzellente Schnittqualität für frisches Aussehen und gute Haltbarkeit Ihrer Produkte. Leichte Handhabung, beispielhafte Qualität, durchdachte Sicherheit und hohe Leistung. Gerät und Schneidkammer komplett in Edelstahl, zur leichten Reinigung.

Gemüseschneider KG-201

Eine Geschwindigkeit (300 U/Min.)
Kapazität: 50 - 500 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße B/T/H: 240 x 520 x 630 mm

Gemüseschneider KG-203

Drei Geschwindigkeiten (250 U/Min., 350 U/Min., 450 U/Min.)
Kapazität: 50 - 500 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 0,65 kW
Maße B/T/H: 240 x 520 x 630 mm



Kronen Gemüseschneider KG-251 & KG 253

Für Hotels, Restaurants und Gastronomie von 100 bis ca. 650 Essen. Große Einfüllöffnung mit zusätzlichem Ausräumer und Strunkbohrer für ganze Kohlköpfe. Optimale Haltbarkeit Ihrer Produkte. Leichte Handhabung, beispielhafte Qualität, durchdachte Sicherheit und hohe Leistung. Gerät und Schneidkammer komplett in Edelstahl zur leichten Reinigung.

Gemüseschneider KG-251

Eine Geschwindigkeit (300 U/Min.)
Kapazität: 100 - 650 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße B/T/H: 240 x 520 x 630 mm

Gemüseschneider KG-253

Drei Geschwindigkeiten (250 U/Min., 350 U/Min., 450 U/Min.)
Kapazität: 100 - 650 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 0,65 kW
Maße B/T/H: 240 x 520 x 630 mm



Kronen Gemüseschneider KG 353

Für Hotels, Restaurants und Kantinen von 200 bis ca. 1200 Essen. Große Einfüllöffnung mit zusätzlichem Ausräumer für ganze Kohlköpfe. Optimale Haltbarkeit Ihrer Produkte. Leichte Handhabung, beispielhafte Qualität, durchdachte Sicherheit und hohe Leistungsstärke. Gerät komplett in Edelstahl 14301. Schneidkammer aus Edelstahl zur leichten Reinigung einfach entnehmbar.

Drei Geschwindigkeiten (250 U/Min., 350 U/Min., 450 U/Min.)
Kapazität: 200 - 1200 Portionen/Tag
Anschluss: 230 V; 1,1kW
Maße B/T/H: 280 x 675 x 780 mm



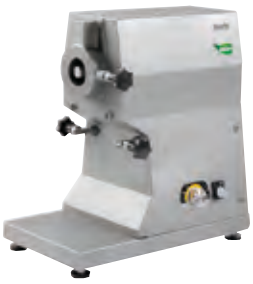
Zahlreiches Zubehör

Für die Gemüseschneider von Kronen steht eine Vielzahl an Scheiben für unterschiedliche Anwendungen zur Verfügung.

- Feinschnitt (je nach Modell) in den Größen 0,5 mm, 1 mm, 2 mm und 3 mm
- Grobschnitt in den Größen 4 mm, 6 mm, 8 mm und 10 mm
- Julienne-Streifenscheiben in den Größen 2,2 x 2,2 mm, 4 x 4 mm und 6 x 6 mm
- Raffelscheiben in den Größen 2 mm, 3 mm, 4 mm, 6 mm und 8 mm
- Würfelgitter in den Größen 7,5 x 7,5 mm, 10 x 10 mm, 12,5 x 12,5 mm, 15 x 15 mm und 20 x 20 mm
- Reibescheibe
- Wellenschnittscheibe 4 mm
- verstellbare Messerscheibe 1 - 6 mm (für Serie KG 200)



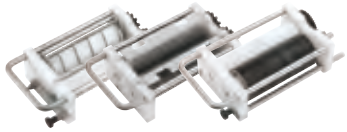
Professionelle Küchenmaschinen.



Antriebseinheit KU 1105 „ECO2“
Stabiles und standfestes Hochsockelgehäuse komplett aus Edelstahl. Elektronische, stufenlose Drehzahlregelung mit Boostfunktion und Sicherheitsabschaltung
Anschluss: 230 V; 0,55 kW
Maße: 600 x 330 x 540 mm



Gehäuse GHK1
Leergehäuse zum Einsetzen eines Fleischmürbers, Steaker oder Streifenschneiders, zur Verwendung an der Antriebseinheit KU 1105.



Fleischmürber
Mit verstellbaren Walzen, als Einsatz für Gehäuse GHK 1 und GHKU3.
Weitere Gehäuse auf Anfrage.

Steakereinsatz
Für Gehäuse GHK 1 und GHKU3.

Streifenschneider
Als Einsatz für Gehäuse GHK 1 und GHKU3.
Streifenbreite: 3 mm, 7 mm, 10 mm, 13 mm, 20 mm



Planeten-Rühr- und Knetwerk R 1100
Vorsatzgerät zum Rühren und Mischen von Eischnee, Sahne, Mayonaise und leichten Teigen sowie zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen und zum Vermengen von Füllmengen und Hackmassen. Edelstahlschüssel (ca. 15 Liter). Spritzschutzhaube SR 4 mit verschließbarer Nachfüllöffnung. Rührbesen, Flachrührer und Knethaken als serienmäßiges Zubehör
für bis ca. 6,0 kg Fertigmasse



Kompaktwolf R 70 N
Gerät aus Edelstahl zur Fleischverarbeitung in der Speisenvorbereitung. Bestehend aus Antriebseinheit AL 2-4 und Fleischwolfvorsatz W 60 N. Mit Impulsstufe. Standfestes Aluminium-Gehäuse.
Serienmäßiges Zubehör:
rechteckiger abnehmbarer Fleischwolfteller (1,5 l Füllvolumen); 3-fach-Schneidsatz aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe 4,5 mm (ø 70 mm); Stopfer; Ausziehhaken für Schnecke
Anschluss: 230 V; 0,6 kW
Maße: 210 x 495 x 350 mm



Gemüseschneider G 1100 K
Edelstahl-Schneidegehäuse mit Antriebsnabe. Mit Sicherheitsabschaltung. Großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte, Sicherungsbügel und Führungswange. Leistung je nach gewählter Scheibe bis ca. 400 kg pro Stunde
Lieferumfang: verstellbare Sichelmesserscheibe 0-10 mm, Raspelscheibe RS 30 (3,0 mm), Raspelscheibe RS 50 (5,0 mm), Raspelscheibe RS 70 (7,0 mm), Kronenscheibe P (Reibescheibe fein)



Fleischwolf W 1100 KN
Ausführung komplett aus Edelstahl. Integrierter 3-fach-Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe R 82 – 4,5 mm (ø 70 mm). Rechteckiger, abnehmbarer Fleischwolfteller mit Kunststoffstopfer.
Optional: 5-facher Schneidaufsatz



Antriebseinheit KU 3-1 eco2

Mit elektronischer Drehzahlregelung, doppelter Sicherheitsabschaltung gem. EN Vorschrift. Stabiles und standfestes Gehäuse aus CNS, NOT-AUS-Schlagschalter, Timer und GS-Zeichen.
Anschluss: 230 V; 0,37 kW
Maße: 260 x 420 x 480 mm

Vorhandene Vorsteckteile der Vorgängerantriebe können zur Verwendung an KU3-1 aufgerüstet werden.



Gemüseschneider G 26 K

Ergonomische Geräteform für müheloses und körpergerechtes Arbeiten. Deckel und Schneidgehäuse aus Aluminium-Druckguss, teflonbeschichtet. Doppelte Sicherheitsabschaltung gemäß DIN-Vorschrift. Schneidegehäuse mit Antriebsnabe, großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte, Rettich- und Gurkenschneide-Vorsatz mit Stopfer, Andrückhebel, Sicherungsbügel, Führungswange und Spritzwand.
Das G 26 K Scheiben-Sortiment deckt alle Schneid- und Reibeaufgaben ab (Sichelmesserscheibe verstellbar von 0-6 mm, Reibscheibe RB 30, Reibscheibe RB 50, Reibscheibe RB 70 und Kronenscheibe K 6)



Fleischwolf W 70 N

Ausführung komplett aus Edelstahl. Integrierter 3-fach-Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe R 70 – 4,5 mm (ø 70 mm). Abnehmbarer rechteckiger Fleischwolfteller mit Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke.



Gehäuse GHKU 3

Leergehäuse zum Einsetzen eines Fleischmürbers, Steakers oder Streifenschneiders, zur Verwendung an der Antriebseinheit KU 3-1.



Planeten-Rühr- und Knetwerk R 5

Nur in Verbindung mit der Antriebseinheit KU 3-1 verwenden! Zum Rühren und Schlagen von Eischnee, Sahne, Mayonnaise oder leichten Teigen, zum Vermengen von Füllungen und Hackmassen sowie zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen. Doppelte Sicherheitsabschaltung nach EN-Vorschrift. Edelstahl-Rührschüssel (ca. 9 Liter). Klarsichtige Spritzschutzhaube mit verschließbarer Nachfüllöffnung. Rührbesen, Flachrührer und Knethaken als serienmäßiges Zubehör
Verarbeitungsmenge: bis ca. 3,0 kg Fertigmasse



Planeten-Rühr- und Knetwerk PR 21-S

Robustes, schweres und leistungsstarkes Modell zum Rühren, Kneten und Mischen. Zehn Arbeitsgeschwindigkeiten. Edelstahl Kessel (ca. 20 Liter). Inkl. Rührbesen, Flachrührer und Knethaken (Edelstahl). Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung. Zwei separate Taster für Start und Stopp.
Anschluss: 230 V; 0,55 kW
Maße: 530 x 520 x 870 mm



Planeten-Rühr- und Knetwerk PR 5

Robustes, schweres und leistungsstarkes Tischmodell zum Rühren, Kneten und Mischen. Zehn Arbeitsgeschwindigkeiten. Edelstahl Kessel (5 Liter). Inkl. Rührbesen, Flachrührer (Edelstahl) und Knethaken (Edelstahl). Spritzschutz mit integrierter Sicherheitsabschaltung.
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße: 400 x 310 x 450 mm



Planeten-Rühr- und Knetwerk PR 8-T

Robustes, schweres und leistungstarkes Tischmodell zum Rühren, Kneten und Mischen. 3 Arbeitsgeschwindigkeiten. Edelstahl Kessel (ca. 8 L). Inkl. Rührbesen, Flachrührer und Knethaken. Spritzschutz mit integrierter Sicherheitsabschaltung. Timer (1 – 15 Min.)
Anschluss: 230 V; 0,19 kW
Maße: 470 x 280 x 580 mm



Planeten-Rühr- und Knetwerk PR 21-ST

Wie PR 21-S, jedoch mit Timer (1 - 15 Minuten).

Weitere Modelle auf Anfrage.



Perfekte Vorbereitung.



Antriebseinheit mit Untergestell, Arbeitsgehäuse und Schneidaufsatz

Universal-Großküchenmaschinen HU 1020-2 & HU 1020-2H

Für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ab ca. 100 bis 1000 Essensteilnehmer konzipiert. Höchste Qualität „Made in Germany“. Komplett aus Edelstahl rostfrei, massive robuste Verarbeitung, präzise langlebige Schneidwerkzeuge, breitgefächertes Zubehör, 100 % spülmaschinenfest. Beste Ergonomie durch höhenverstellbares Fahrwerk beim Modell HU 1020-2H.
Beide Maschinen sind GS-geprüft und CE-zertifiziert.

Antriebseinheiten AE 20-2 & AE 20-2H

Gehäuse aus Edelstahl, Tastaturschaltung für zwei Antriebsgeschwindigkeiten und Impulsstufe, Maschine mit Sicherheitsschaltung und Druckklappensteuerung für höchste Sicherheit.
Anschluss: 400 V; 1,3/1,9 kW

Untergestell, fahrbar

für Antriebseinheit AE 20-2 & AE 20-2H. Drei gummibereifte Lenkrollen, alle feststellbar, mit Abstelleinrichtung. Maße mit Antriebseinheit: 1100 x 770 x 850 mm
Die höhenverstellbare Version mit vier feststellbaren Lenkrollen und zusätzlichem Höhenausgleich (25 mm) bei Bodenunebenheiten.



Antriebseinheit mit Untergestell und Planetenrühr- und -schlagwerk



Arbeitsgehäuse AG-SG-E

Komplett aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet ,
zur Aufnahme von Scheiben und Zylindern

Schneidaufsatz SAS-SG DKS

Mit geschaltete Drückeinrichtung und Stopfer, Material: Edelstahl, für Scheibeneinsätze, z.B. verstellbare Messerscheibe 0-8 mm, Julienne- Schneidscheiben, Rohkostscheiben und Würfelschneider von 8 x 8 bis 20 x 20 mm.

Trichteraufsatz TR-SG DKS (ohne Abb.)

Aus Edelstahl, mit Handschutz, für den Einsatz von Scheiben bzw. Zylindern



Planetenrühr- und -schlagwerk UP 40-S

Inklusive Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, Spritzschutzring und Kessel aus Edelstahl, auch in 20-l-Version (ohne Abbildung) erhältlich.

Fleischwolf FW 82 GSF RF

5-fach Schneidsatz Rostfrei mit codierten Lochscheiben

Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e

Diese Maschine besticht durch Leistung, kaum zu übertreffende Vielseitigkeit und Komfort. Konzipiert für ca. 60 – 150 Essenteilnehmer, zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Flüssigkeiten, Teigmassen, zum Steaken, Mürben, Cuttern und Passieren.



Antriebseinheit AE 6e

Gehäuse und Ständer komplett. aus Edelstahl, Maschine mit doppelter Sicherheitsabschaltung, zwei Geschwindigkeiten 140/280 U/Min., Tastaturschaltung, „Made in Germany".
Anschluss: 400 V; 0,95/1,1 kW • Maße: 300 x 350 x 450 mm

Ansteckgerät Universal-Gemüseschneider

Material Edelstahl; höchste Sicherheit durch doppelte Sicherheitsabschaltung, inkl. Kunststoffstopfer, verschiedene Edelstahlkompaktscheiben zum Schneiden, Reiben, Rohkosten, für Streifen und Juliennes erhältlich, z.B. verstellbare Messerscheibe 0-8 mm. Für Würfelschneid-, Passier- und Reibeinrichtung zu verwenden.
Erweiterbar mit dem **Gourmetvorsatz** für Brunoise und Gaufrettes.



Gourmetvorsatz

Unterschrank, fahrbar

Vier Lenkrollen, alle feststellbar.
Maße B/T/H: 500 x 600 x 600 mm

Untergestell, fahrbar (ohne Abbildung)

Drei gummibereifte Lenkrollen, alle feststellbar.



Maschinenschrank SUPRA 6e

Schrankanlage mit verschließbaren Maschinenfach und herausziehbarer Antriebseinheit AE 6e. Die Anlage ist auch mit Zubehöraufbewahrungstrakt lieferbar.
Abbildung: Maschinenschrank klein mit Planeten Rühr-, Knet- und Schlagwerk 15 Liter.

Ansteckgerät Planeten Rühr-, Knet- und Schlagwerk

In den Varianten 10 Liter und 15 Liter erhältlich.

Ansteckgerät Cutter CA 35

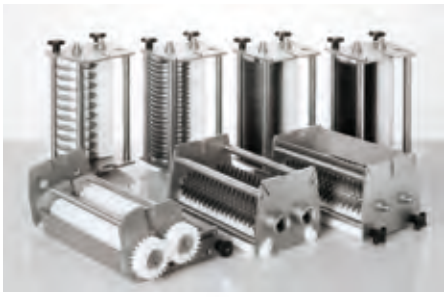
Komplett mit Messer und Edelstahlkessel (3,5 Liter).

Ansteckgerät Fleisch- und Gemüsewolf R 70 RF

Edelstahlwolf komplett mit codiertem 3-fach Schneidsatz.

Ansteckgerät Steaker/Streifenschneider

Komplett mit Walzensatz, Getriebe und Haube.



Gemüseschneider GVM 210

Der Gemüseschneider mit Mehrwert. Scheiben - Gourmet.
Maschine mit Edelstahlgehäuse und komplett abnehmbaren Edelstahlgemüseschneidvorsatz, hygienische Reinigung in der Spülmaschine, Sicherheitsabschaltung und Abschaltautomatik. Durchzugskräftiger Markenmotor mit Getriebe, Zwei Geschwindigkeiten (280 und 560 U/Min.). Erweiterbar mit dem Gourmetaufsatz für Gaufrettes und Brunoises.
Anschluss: 400 V; 950 W



Vertrieb & Service:
FEUMA Gastromaschinen GmbH
www.feuma.de



Lips Rühr-und Schlagmaschinen – swiss made

Die schon legendären und unverwüstlichen Lips-Maschinen sind in unterschiedlichen Ausführungen mit Kesselvolumen zwischen 14 und 22 Liter lieferbar. Durch das geniale Anschlag-Prinzip von Lips bewegt sich das Rührwerkzeug gleichmäßig durch die Masse ohne um die eigene Achse zu rotieren. Die Maschinen sind mit 400 bzw. 230 – Volt Motoren ausgestattet und entsprechen der EG-Maschinenrichtlinie. Zubehör: Edelstahlkessel, Schläger, Kneter sowie 2 Besen; alle Werkzeuge aus Edelstahl, der stabile Edelstahlunterbau ist auch fahrbar lieferbar.



ROTOR Gastronom GK900 und GK600 – swiss made

Die weltbekannten Profimixer aus der Schweiz – 1000-fach kopiert – nie erreicht. Das schwere hochglanzverchromte Gehäuse verleiht der Maschine ihr charakteristisches Design und trägt wesentlich zur leisen und angenehmen Geräuschkulisse im Betrieb bei. ROTOR-Spezialmotoren ermöglichen Spitzenleistungen von bis 1.600 W (GK900) und Wellendrehzahlen bis zu 30.000 U/Min.

- stufenloser Drehzahlregelung und Sanftstart
- Mixaufsatz mit Universal Messerkopf High Power für Küche, Bar und Eis-Crushen serienmäßig
- vier verschiedene Messerköpfe für unterschiedliche Einsatzbereiche lieferbar
- leichte Demontage der Mixaufsätze für einfache, mühelose und hygienische Reinigung
- ruck- und schlagfreies Arbeiten, verschleißfester und vibrationsfreier Direktantrieb
- Unfallschutz nach EG-Maschinenrichtlinie



ROTOR Vitamat INOX Neues Modell – swiss made

Die neue Hochleistungs-Frischsaftzentrifuge verkörpert Premiumqualität durch Robustheit, einfache Bedienung, hohe Saftausbeute, beispiellose Produktivität und einfache Reinigung der Zentrifugalkammer in der Spülmaschine. Der ROTOR - Hochleistungs-Spezialmotor verleiht der Maschine auch unter Last wesentlich höherer Drehzahlen als bei anderen gewerblichen Zentrifugen üblich.
Zwei unterschiedliche Drehzahlen zur optimalen Verarbeitung und kontinuierlichen Verarbeitung weicher als auch harter Früchte sowie unterschiedlicher Obst- und Gemüsesorten.
Der neue Vitamat Inox hat eine deutlich geringere Neigung zum Verstopfen und kann durch seine 80 mm großen Einfüllöffnung auch Äpfel sehr gut entsaften, extra großer Tresterbehälter 12 Liter inklusive.



ROTOR Sanamat Inox – swiss made

Der Sprinter unter den Frischsaftzentrifugen. Hochglanzpoliertes Motorgehäuse, Saftauffangschale sowie Deckel und Schleuderkorb mit Spezial-Reißscheibe – alles aus Edelstahl – machen den Unterschied und garantieren echten Mehrwert. Maximalste Saftausbeute (9-15% höher als Wettbewerb) durch Spezial-Schleuderkorb und Drehzahlstabilisierung auf 5500 bzw. 7200 U/min, große Runde Einfüllöffnung (80mm) sowie bedienerfreundliche Ausgusshöhe von 150mm machen das Besondere aus.



Bar Blender RBB Pro – das Original, natürlich von ROTOR

Formschöner Mixer mit Sanftstart, 230 V; 1,0 kW Spitzenleistung bzw. 0,55 kW Dauerleistung, speziell zum Mixen von Cocktails und sekundenschnellen Crushen von Eiswürfeln. Besonders gut für Frozen, Drinks, Smoothies, Caipirinhas, etc. Die 3-stufige Drehzahlsteuerung von 4000 U/min bis zur max. Motordrehzahl von 30.000 U/min macht diesen Blender zu einen unverzichtbaren Helfer an allen Bars und sonstigen Einrichtungen. Edles Design in Verbindung und High-Tech-Ausstattung mit Sicherheitsschaltung (UVV) definieren die Premiumkategorie in diesem Segment. Der RBB Pro ist auch kombinierbar mit den Messerköpfen „High Power", „Spezial Labor" und „Schlagscheibe"



Zitruspresse P 206 mit Sicherheitsschaltung

Die P 206 mit ihren hochglanzpolierten Motorgehäuse zeigt das Arbeitssicherheit, leichte Bedienung und spritzfreies Entsaften gut miteinander harmonieren können. Presskegel und Ausschwingzylinder aus Edelstahl garantieren eine unverfälschte und unbelastete Saftausbeute. Der über den Deckel angesteuerte Schalter startet die P 206 erst nach Befüllen und Schließen. Die ausgereifte Konstruktion ermöglicht die einfache, schnelle und werkzeuglose Demontage zu Reinigungszwecken.

Kühl- & Tiefkühlgeräte

Kühl- & Tiefkühlschränke, Kühl- & Tiefkühltische, Schnellkühler/Schockfroster, Saladetten, Pizzatische, Eiskegel- & Eiswürfelbereiter, Crush- & Nuggeteisbereiter, Präsentationskühlmöbel, Kühlvitrinen, Getränkekühlung, etc.



Intelligente Kühlung.

ALPENINOX by NordCap – energieeffizient & leistungsstark

Gut für Sie und die Umwelt – Energieeffizienz: Die professionellen Kühl- & Tiefkühlgeräte von ALPENINOX by NordCap verbrauchen bis zu 65 Prozent weniger Energie als vergleichbare Wettbewerbsmodelle. Konkret bedeutet das: niedrigere Betriebskosten und eine geringere Belastung der Umwelt durch CO_2.

Leistungsstark: Die neue bedarfsgerechte Abtauung und neuartige Luftführungssysteme ermöglichen die Lagerung großer Mengen an Lebensmitteln bei gleichmäßiger Temperatur im gesamten Innenraum und kontinuierlicher Temperaturkontrolle, einstellbar je nach Art der gelagerten Produkte.

Maximale Reinigungsfreundlichkeit = optimale Hygiene: Klug durchdachte Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen und zur Vereinfachung einer hygienischen Reinigung sparen Zeit und Kosten und sorgen für Sicherheit in puncto Hygiene.

Groß, robust, designstark: Die Kühl- und Tiefkühlgeräte von ALPENINOX by NordCap kombinieren ein kompaktes Design bei gleichzeitig erhöhter Kapazität. Der Aufbau und die Ausführung sind robust und garantieren Ihnen lange und durchgehend Freude an Ihrer Investition.

Modellbeispiel: Kühltisch Serie CRIO HPM GN 1/1

Korpushöhe: 700 mm, Tiefe: 700 mm

- steckerfertig mit Umluftkühlung
- komplett aus CNS 1.4301
- für GN 1/1
- Front Be- und Entlüftung für Unter- und Einbaubarkeit, keine Belüftungsabstände hinten oder an den Seiten benötigt
- Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, 90 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm, Touch-Pad, 3 Stufen Feuchtigkeitssteuerung
- automatische Abtauung „IQ-Defrost"
- Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- intelligentes „Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- sockelfähig
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- innen unter der Decke angebrachte Luftleitbleche, um jedes Kühlabteil optimal mit gleichmäßigem Luftstrom zu versorgen
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße
- erhältlich mit zwei, drei oder vier Türabteilen
- Energieeffizienzklasse: A
- Temperaturbereich: -2 bis +10 °C

Hinweis:
Wahlweise auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückt.
Die Geräte sind ebenfalls mit Maschinenfach auf der rechten Seite erhältlich.



Sie entscheiden nach Ihrem Bedarf: Die Kühltische der Serie CRIO HPM bieten vielfältige Ausstattungsmerkmale



Mit der neuartigen Luftführung wird eine gleichmäßige Temperatur in wirklich jedem Bereich des Innenraums garantiert

Schnellkühlen & Schockfrosten ganz nach Wunsch:

Die neue Serie CRIO Chill von Alpeninox by NordCap

Bei der Konzeption der neuen Schnellkühler / Schockfroster der Serie CRIO Chill standen die tatsächlichen Anforderungen in der Praxis an erster Stelle. Neue unkomplizierte Automatikprogramme und neun Sonderzyklen sorgen für ein zuverlässiges Schnellkühlen und Schockfrosten – mit schnellen, sicheren Ergebnissen ohne Qualitätseinbußen. Vorkenntnisse sind nicht nötig.

Speiseeiszyklus
Die Herstellung von Speiseeis erfordert Temperaturen von -8 °C bis -10 °C.
In einer Kühltheke muss die Temperatur bei -14 °C liegen. So ist gewährleistet, dass das Speiseeis fest und cremig ist, nicht gefriert und keine Eiskristalle ausbildet, sondern appetitlich bleibt.

Gärzyklus
Mit dem CRIO Chill Schnellkühler/Schockfroster lässt sich das Brotbacken besser organisieren, denn man kann das Gären des Teigs genau planen bzw. verzögern, um den eigentlichen Backvorgang gezielt auf ruhigere Zeiten zu verschieben.

Schokoladenzyklus
Sonderzyklus zum perfekten Schmelzen oder Kristallisieren von Schokolade.

Schnellauftauzyklus
Mit dem elektronisch gesteuerten Schnellauftauzyklus lassen sich Lebensmittel kontrolliert auf die perfekte Servier- oder Zubereitungstemperatur bringen.

Sushi-/Sashimi-Zyklus
Der Sushi-/Sashimi-Zyklus hält die Temperatur 24 Stunden lang konstant auf -20 °C und gibt Fadenwürmern (Anisakis) keine Chance.

Sous-Vide-Zyklus
Sonderzyklus speziell für vakuumverpackte Lebensmittel.

Joghurtzyklus
Dieser Zyklus dient zur Joghurtherstellung. Er kontrolliert die Fermentation und schaltet dann auf die richtigie Temperatur zur Lagerung des fertigen Joghurts.

Getränke
Neben Lebensmitteln lassen sich im CRIO Chill Schnellkühler/Schockfroster auch Kaltgetränke auf ideale Serviertemperatur bringen.







CRIO Chill
- Schnellkühlzyklus (+3 / 0 °C) mit vordefinierten Automatikzyklen:
  - Soft-Schockkühlung (Lufttemperatur 0 °C), ideal für empfindliche Lebensmittel und kleine Portionen
  - Hard-Schockkühlung (Lufttemperatur -20 °C), ideal für feste Lebensmittel und ganze Stücke
- X-Schockfrostzyklus (-41 °C): ideal zum Schockfrosten von Lebensmitteln aller Art (roh, halbgar oder gar)
- Lite-Hot-Zyklus (+40 °C): ideal für schonendes Erwärmen
- Haltezyklus mit +3 °C zum Schockkühlen oder -22 °C zum Schockfrosten, folgt automatisch am Ende eines jeden Zyklus
- Turbokühlen: Der Schockkühler hält dauerhaft die gewünschte Temperatur, ideal für die kontinuierliche Produktion
- Der Automatikmodus eignet sich für 10 Lebensmittelfamilien (Fleisch, Geflügel, Fisch, Saucen und Suppen, Gemüse, Nudeln/Reis, Brot, herzhafte und süße Backwaren, Desserts, Getränke zum Schnellkühlen) und bietet über 100 vordefinierte Varianten. In einer automatischen Detektionsphase optimiert das Gerät die Schockkühlung je nach Größe, Menge und Art der zu kühlenden Lebensmittel und erzielt so das ausgewählte Ergebnis
- Programmmodus: Bis zu 1.000 Programme können für ein immer wieder perfektes Ergebnis im Schockkühler gespeichert werden.
- Mit der MultiTimer-Funktion lassen sich bis zu 20 verschiedene Schockkühlzyklen gleichzeitig steuern. Das verbessert die Flexibilität und gewährleistet hervorragende Ergebnisse.
- Das AirFlow-Luftverteilungssystem erzielt durch einen speziell gestalteten Innenraum und ein hochpräzises, variables Gebläse eine optimale Temperaturregelung für absolut gleichmäßiges Schockkühlen/Erwärmen
- Gebläse mit sieben Drehzahlstufen
- Vorgerüstet für die Vernetzung, ermöglicht Fernzugriff auf angeschlossene Geräte in Echtzeit sowie HACCP-Überwachung





Fleischreifeschränke der Serie FRS

- Fleischreifeschrank speziell für Dry-Aged-Reifung, zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 800 mm
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- selbstschließende Volltür oder Glastür, Griffleiste, Magnetdichtung(en), mit Öffnungsfesthalter bei 100°, Türanschlag mittels Kit wechselbar (auf Anfrage)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung mit 10 Programmen 6 Phasen zum Einstellen der gewünschten Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit
- Einstellung der relativen Luftfeuchtigkeit mittels Sonde und Dampferzeuger mit wahlweisem Feuchtigkeitsniveau zwischen 30 bis 95 %
- vier Fühler (für Kühlraum, Verdampfer, Kondensator und Luftfeuchtigkeit) garantieren eine einwandfreie Arbeitsweise
- Alarm-Meldung und Speicherfunktion bei offener Tür, defekter Abtauung, schmutzigem Kondensator
- inkl. Interface RS 485 zum Auslesen HACCP-relevanter Daten
- steckerfertige Version: Tauwasserverdunstung mittels Heißgas sowie elektrischer Zusatzheizung; zentralgekühlte Version: nur mit elektrischer Tauwasserverdunstung, automatische Abtauung
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- extra beschichtete Verdampfer-Einheit mit großer thermischer Leistung, verdampferfreier Innenraum
- Luftwechsel erfolgt durch automatischen gesteuerten Saugventilator, die Lufterneuerung beträgt bis zu 12 m^3 / h, bei diesem Prozess wird der Luft die Feuchtigkeit entzogen
- kontrollierte Luftkühlung für höchste Leistung und eine gleichmäßige Verteilung des erzeugten Mikroklimas im gesamten Kühlraum
- serienmäßig mit bis zu acht flexiblen Fleischhaken--Stangen auf C-förmigen Schienen (vier je Abstellfläche), geeignet zum Aufhängen von Fleisch- und Wurstwaren, je Schiene bis ca. 6 kg
- vier justierbare Stellfüße aus CNS (150 / 180 mm)



Fleischreifeschrank FRS 900 CNS

Mit Volltür und 2 x 4 Fleischabhängungen.
Nutzinhalt: 900 Liter brutto, 820 Liter netto
Temperaturbereich: -2 °C bis +30 °C
Anschluss: 230 V; 1182 W
Maße B/T/H: 740 x 1010 x 2.070 mm



Fleischreifeschrank FRS 900 G CNS

Mit Glastür und 2 x 4 Fleischabhängungen.
Nutzinhalt: 900 Liter brutto, 820 Liter netto
Temperaturbereich: -2 °C bis +30 °C
Anschluss: 230 V; 1182 W
Maße B/T/H: 740 x 1010 x 2.070 mm



Fleischreifeschrank FRS 900 G-SP CNS

Mit Glastür, 1 x 4 Fleischabhängungen und 4 Rosten GN 2/1.
Nutzinhalt: 900 Liter brutto, 820 Liter netto
Temperaturbereich: -2 °C bis +30 °C
Anschluss: 230 V; 1182 W
Maße B/T/H: 740 x 1010 x 2.070 mm

Pizzakühltisch Serie PT

mit 2, 3 oder 4 Türabteilen erhältlich, EN 600 x 400 mm

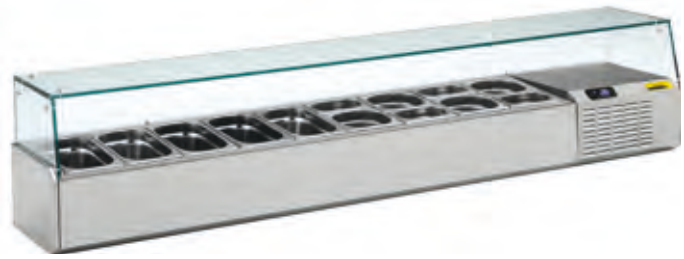
- steckerfertiger Pizzakühltisch mit Umluftkühlung
- Innenraum zur Aufnahme von EN 600 x 400 mm geeignet
- 30 mm starke Arbeitsplatte aus Granit (Art: Rosa Moncao) hinten und seitlich 150 mm aufgekantet
- außen und innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- mit 2, 3 oder 4 selbstschließenden Türen, CNS-Griffleisten, Magnetdichtung(en)
- 1 ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach, 3 oder 5 kleine ungekühlte Schubladen
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Temperaturbereich: 0 °C bis +8 °C
- elektronische Steuerung, manuelle Umschaltung von statischer Kühlung auf Umluft
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- mit höhenverstellbaren CNS-Stellfüßen (140/210 mm), optional mit Rollen



Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A

In neun verschiedenen Abmessungen von 1320 bis 3000 mm Breite erhältlich, wahlweise mit Glasaufsatz oder als Variante mit CNS-Deckel.

- steckerfertiger Pizzatischaufsatz mit statischer Kühlung
- Aufsätze lassen sich mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT 2 bis PT 4-1 kombinieren
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Behältern 1/4, 1/6 und 1/9 bis 150 mm Höhe geeignet
- innen und außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- dreiseitig geschlossener Glasaufsatz als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung



Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A-1/1

In neun verschiedenen Abmessungen von 1320 bis 3000 mm Breite erhältlich, wahlweise mit Glasaufsatz oder als Variante mit CNS-Deckel.

- steckerfertiger Pizzatischaufsatz mit statischer Kühlung
- Aufsätze lassen sich mit der NordCap-Pizzakühltischlinie PT 2 bis PT 4-1 kombinieren
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Behältern 1/1, 1/2, 2/3 oder 1/3 bis 150 mm Höhe geeignet
- innen und außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- dreiseitig geschlossener Glasaufsatz als bedien- und gästeseitiger Schutz der Lebensmittel
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung





Passende Pizzaöfen finden Sie auf Seite 28.

Wirkungsvolle Präsentation von Lebensmitteln und Speisen

Ob in Bäckereien, Restaurants oder im Supermarkt – überall wo eine effektvolle Präsentation von offenen oder geschlossenen Lebensmitteln und angerichteten Speisen gefragt ist, bietet NordCap die designstarke Qualitätslösung. Das Produktportfolio reicht von Wandkühlregalen und Frischwarentheken, über Vitrinen und Wannen bis hin zu Buffets.





Modellbeispiel: Panorama-Kühlvitrine Serie CRISTAL TOWER

ideal zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen geeignet
mit 5 verstellbaren Glasetagen und LED-Beleuchtung

- steckerfertig mit Umluftkühlung
- außen Konstruktion vollflächig schwarz, 3-fach Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet, wahlweise auch in weiß lieferbar
- innen schwarz
- Version RV/TN (+1 bis +10 °C) für Snacks, Torten und Kuchen
- Version RV/CH (+14 bis +16 °C) für Konfisserie- und Schokoladenprodukte
- Tür mit Magnetdichtung und Griffleiste in der Standardausstattung, Türöffnung per Touch Pad optional im Sonderzubehör
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ansprechende Warenausleuchtung durch vier gekreuzt angeordnete LED-Lichtleisten, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- Innenraum mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen, bis zu 25 kg belastbar, Modell LH 925 in geringerer Bauhöhe mit 3 höhenverstellbaren Glasetagen
- vier Lenkrollen, die zwei vorderen Rollen sind feststellbar
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressor



Modellbeispiel: Salatbar Serie TR GREEN

wahlweise in 3 x, 4 x oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, verschiedene Farbvarianten, statische Kühlung, elektrische Haube oder feststehender Glasaufbau

- steckerfertig mit statischer Kühlung
- außen furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenige, auf Wunsch auch in Hemlock, CNS oder RAL-Farbe nach Wahl verfügbar
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne für GN-Behälter mit einer Höhe von maximal 200 mm
- TR-GREEN 3/1 und 4/1 und 6/1: mit Plexiglas-Hustenschutz mit elektrischer Absenkfunktion und offenem Unterbau
- TR-GREEN 3/1 SERVICE und 4/1 SERVICE und 6/1 SERVICE: mit feststehender Glasabdeckung, kundenseitiger Frontverglasung und geschlossenem Unterbau
- helle und energiesparende LED-Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter, Digitalanzeige, gut erreichbar an der Lichtbrücke positioniert, Display mit 30 % größeren Ziffern
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp, manuelle Tauwasserentleerung
- Außenrahmen aus robustem, verchromtem Stahl
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung leicht entnehmbar
- dicht verschweißte Innenwanne mit gerundeten Kanten in Hygieneausführung und Diagonalkantung für den Wasserablauf
- leicht wechselbare Holzverkleidung
- serienmäßig mit vier Rollen, größere Rollen auf Anfrage

Unbegrenzte Möglichkeiten
Wandkühlregal Serie ALASKA



Die Serie ALASKA bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten, Ihr Wandkühlregal nach Ihren eigenen Vorstellungen zu gestalten.

Breite nach Wunsch: Die Serie ALASKA sieht acht verschiedene Breiten von 71 bis 360 Zentimeter und Sondermaße vor.

Weiß, CNS, RAL-Farbe oder laminiert: Das Regal wird je nach Ausführung standardmäßig in Weiß oder in gebürstetem bzw. hochglanzpoliertem CNS geliefert. Es ist auch eine Lackierung in einer beliebigen RAL-Farbe oder eine Laminierung mit verschiedenen Außenverkleidungen möglich.

Umfangreiches Sonderzubehör: Hier bleiben keine Wünsche offen: Das umfangreiche Sonderzubehör der Serie ALASKA bietet vielzählige Möglichkeiten, das eigene Wandkühlregal nach individuellem Bedarf zu gestalten: Produktstopper, LED-Beleuchtung für die Regalböden, Regalböden aus Glas, Nachtrollos, Jalousien, Schiebetüren, Dosenrutschen und vieles mehr.



Dosenrutschen – immer gut befüllte Verkaufsfront durch automatisches nachrutschen der Dosen nach der Produktentnahme





Bei einem Wandkühlregal ohne Türen sorgt ein Nachtrollo für einen geringeren Energieverbrauch



Regalböden aus Glas bieten eine edle Optik



Das Sonderzubehör bietet Jalousien mit manueller Betätigung oder motorisiert



Die optionalen Produktstopper sind wahlweise aus Glas oder aus Plexi-Glas



Selbstschließende Türen sorgen für hohe Energieeffizienz. Es kann zwischen Einfachverglasung und Thermoverglasung gewählt werden



Mit der tollen Auswahl an Laminatverkleidungen lässt sich die Serie ALASKA harmonisch in jede Einrichtung integrieren



Wirkungsvoll und dabei energieeffizient und ohne Wärmeentwicklung: LED-Beleuchtung für die Regalböden und die Decke



Kühlen und mehr.

Entwicklung, Konstruktion und Fertigung aus einer Hand!

Cool Compact ist Ihr kompetenter Partner rund um die Kühlmöbel-Technologie. Über 30 Jahre Erfahrung, Herstellung »Made in Germany« – das sind die Fundamente, auf die wir vertrauen. Sie haben damit die Gewissheit, von uns nur Produkte zu erhalten, die höchste Funktionalität aufgrund neuester Entwicklungen bieten. Und das zu einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis. Dank flexibler Produktionsweise und der kurzen Wege zum Kunden stehen Produkte von Cool Compact immer innerhalb weniger Tage zur Verfügung. Von Profis für Profis.

- **mehr Kostenvorteile** durch Verwendung von CNS und somit lange Lebensdauer
- **mehr Hygiene** durch eingeschäumte Verdampfer und fugenfreie Böden
- **mehr Auswahl** durch ein Komplettprogramm für den Profi-Einsatz

frigos - elektronische Steuerung

Die Steuerung ist mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem 3 Zoll LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet. Über ständigen Abgleich der Tür-Öffnungsfrequenzen sowie der Temperaturveränderungen im Innenraum gibt die Steuerung bedarfsgerechte Abtauzyklen und energieoptimierte Kompressor-Laufzeiten vor. In Phasen, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, z.B. bei Nacht, schaltet sich automatisch der ECO Modus ein. Im ECO-Modus kann bis zu 30 % Energie gespart werden. Die Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt.



Okologisch und zukunftsweisend - Kältemittel R290

Alle Kühl- und Tiefkühllagergeräte sowie alle Modelle der Getränkekühlung sind mit dem zukunftsweisenden Kältemittel R290 ausgestattet.



Cool Compact Kühl- und Tiefkühltische



Alle Kühl- und Tiefkühltische in weiteren Größen und Ausführungen lieferbar. Optional mit verschiedenen Schubladen-Variationen, für eine Sockelaufstellung, für den Anschluss an eine Zentralkühlung oder mit Maschinen- und Installationsfach auf der linken Seite erhältlich.

- **Innen und außen komplett aus CNS (1.4301)** gefertigt, auch Roste, Auflageschienen und Scharniere.
- **Eingeschäumtes Verdampfersystem** in der CNS Rückwand*, der gesamte Kühl-Innenraum ist verdampferfrei.
- **Gleichmäßige Temperaturverteilung** im gesamten Kühlraum, die gelagerten Lebensmittel bleiben länger frisch.
- **Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt** (Polyurethanschaum, 50 mm stark, FCKW-frei), es ist keine Kondenswasserbildung möglich.
- **Lagerklima mit hoher Luftfeuchtigkeit** bedeuten längere Frische ohne Austrocknen.
- **Kühlraum in Hygieneausführung**, nur glatte Flächen, fugenfreier Boden mit frontseitiger Rückhaltestufe* erleichtern die Reinigung.
- **Schubladen mit Teleskop-Vollauszügen aus Edelstahl (1.4509)**, der Schubladenkorpus mit Hygieneradien ist zur Aufnahme von GN-Behältern geeignet. Die Leichtgängigkeit und der Selbsteinlauf gewährleisten optimale Lauf- und Schließeigenschaften. Statisch bis 85 kg belastbar, dynamisch bis 60 kg belastbar.

* nicht für Modelle MAGNOS.

Kühltisch MAGNOS
Umluftkühlung; Deckenverdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit zwei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: 0 °C bis +10 °C
Energieeffizienzklasse: C
Anschluss: 230 V; 380 W
Maße B/T/H: 1.250 x 700 x 850 mm

Kühltisch MAGNOS (o. Abb.)
Umluftkühlung; Deckenverdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit drei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: 0 °C bis +10 °C
Energieeffizienzklasse: C
Anschluss: 230 V; 400 W
Maße B/T/H: 1.725 x 700 x 850 mm



Kühltisch (o. Abb.)
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit zwei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -2 °C bis +10 °C
Energieeffizienzklasse: A
Anschluss: 230 V; 440 W
Maße B/T/H: 1.250 x 700 x 850 mm

Kühltisch
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit drei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -2 °C bis +10 °C
Energieeffizienzklasse: A
Anschluss: 230 V; 460 W
Maße B/T/H: 1.725 x 700 x 850 mm



Tiefkühltisch
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit zwei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -18 °C bis -20 °C
Energieeffizienzklasse: C
Anschluss: 230 V; 680 W
Maße B/T/H: 1.250 x 700 x 850 mm

Tiefkühltisch (o. Abb.)
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit drei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -18 °C bis -20 °C
Energieeffizienzklasse: C
Anschluss: 230 V; 750 W
Maße B/T/H: 1.725 x 700 x 850 mm



Unterbau-Kühltisch
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit zwei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -2 °C bis +10 °C
Energieeffizienzklasse: B
Anschluss: 230 V; 460 W
Maße B/T/H: 1.250 x 700 x 605 mm

Unterbau-Kühltisch (o. Abb.)
Umluftkühlung; eingeschäumter Verdampfer; frigos-Steuerung; komplett aus CNS; mit drei Türen für GN 1/1.
Temperaturbereich: -2 °C bis +10 °C
Energieeffizienzklasse: B
Anschluss: 230 V; 460 W
Maße B/T/H: 1.725 x 700 x 605 mm



Cool Compact Kühl- und Tiefkühlschränke

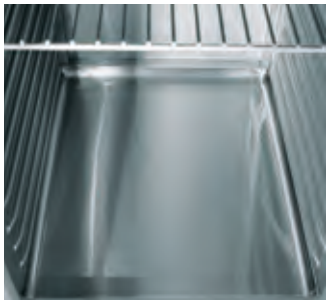


Unsere umfangreiche Produktpalette im Bereich Kühl-/Tiefkühlschränke bietet für alle Herausforderungen und Budgets die richtige Lösung. Ein günstiger Einstieg ist unsere Baureihe 610 (für GN 2/1), die bereits über viele wichtigen Features der Premium-Modelle und einen qualitativ hohen Standard verfügt. Platzsparend optimiert fügt sich unsere Baureihe 410 (für GN 1/1) in Ihre Arbeitsumgebung ein. Die Baureihe 570 MAGNOS (für GN 2/1) besticht durch ein herausragendes Preis-/Leistungsverhältnis, hohe Energieeffizienz und Hygiene und ist in vielen Varianten erhältlich. Die baugleiche Premium-Baureihe 590 MELIOS (für GN 2/1) bietet zusätzliche Features. Vielfach bewährte Technik findet sich in unseren 2-Temperaturen-Kühlschränken der Baureihe 660 (für GN 2/1 und EN 6040). Bequemes Ein- und Durchfahren bieten schließlich die Kühl- und Tiefkühlgeräte unserer Baureihe 710.

R290 als Standard

Alle Baureihen zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

- Innen und außen komplett aus CNS (1.4301)
- Kühlkorpus effizient isoliert und energiesparend
- Kühl- und Tiefkühlschränke sind speziell für Gastronorm oder EN 6040 ausgelegt
- Verdampfer und Kältetechnik außerhalb des Kühlinnenraums
- Hoher Hygiene. und Pflegekomfort ausgelegt.



tiefgezogene Bodenwanne mit Hygieneradien (Baureihe 570/590)



90 mm Isolation und absolut hygienischer Innenraum mit Auflagerippen (Baureihe 570/590)



Bombierung innen, kein Kälteverlust über den Magnetrahmen, verbesserte Energieeffizienz



Kühlschrank MAGNOS 570

Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Kapazität: 23 x GN 2/1; optional für Zentralkühlung. Optional mit Glastür.
Temperaturbereich: -2 °C bis +12 °C
Energieeffizienzklasse: B
Maße B/T/H: 720 x 840 x 2050 mm

Tiefkühlschrank MAGNOS 570

Wie oben, jedoch:
Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C
Energieeffizienzklasse: D



Kühlschrank MAGNOS 410

Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer innen; Kapazität: 21 x GN 1/1; optional für Zentralkühlung oder als Tiefkühlschrank erhältlich.
Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C
Energieeffizienzklasse: C
Maße B/T/H: 650 x 590 x 1.900 mm



Kühlschrank MELIOS 590

Wie MAGNOS 570, jedoch
- energiesparende LED-Beleuchtung
- Fußpedal
- zusätzliches Rost

Energieeffizienzklasse: A

Tiefkühlschrank MELIOS 590

Wie oben, jedoch:
Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C
Energieeffizienzklasse: C



Kühlschrank 2-Temperaturen 660

Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer innen; Bruttoinhalt: je Kammer 280 Liter; optional für Zentralkühlung erhältlich.
Temperaturbereich (oben): -2 °C bis +12 °C
Temperaturbereich (unten): -18 °C bis -22 °C
Kältemittel: R 452
Maße B/T/H: 720 x 790 x 2.050 mm



Kühlschrank 610

Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer innenliegend; Kapazität: 21 x GN 2/1; optional für Zentralkühlung.
Temperaturbereich: 0 °C bis +12 °C
Energieeffizienzklasse: C
Maße B/T/H: 720 x 790 x 2050 mm
(Auch als Tiefkühlschrank erhältlich)



Einfahrkühlschrank 710

Mit frigos-Steuerung; Umluftkühlung; Verdampfer außerhalb des Innenraums; für Hordenwagen GN 2/1; Bruttoinhalt: 780 Liter; optional für Zentralkühlung erhältlich.
Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C
Maße B/T/H: 770 x 800 x 2.100 mm
Maße innen B/T/H: 610 x 680 x 1.715 mm

Die neue Dimension der zeitversetzten Speisenproduktion
Schnellkühler/Schockfroster Vintos und Multifunktionsgerät Vintos+

Mit der zeitversetzten Speisenproduktion lassen sich Arbeitsabläufe optimieren, bei perfekter Speisenqualität. Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Bereichen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung neue Möglichkeiten der Vorbereitung. Mit der Serie Vintos und Vintos+ erreicht Cool Compact eine neue Dimension. Smarter geht es nicht!

Vintos

- Geräte in mehreren Größen zum Schnellkühlen & Schockfrosten
- 100 % Made in Germany
- Eigenkühlung, steckerfertig
- Easytouch-Regelung mit 7"-Touchscreen
- vorwählbare Programme sowie individuelle erstellbare Zyklen
- Zyklusstart erfolgt sofort nach Einbringung der garheißen Lebensmittel
- Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit des Zyklus wird in Echtzeit angezeigt
- Smart-Probe-Funktion erkennt automatisch, ob ein Kerntemperaturfühler benutzt wird und wählt dann die entsprechende Steuerung über Temperatur oder Zeit
- Smart-Door-Automatik ermöglicht das Öffnen der Tür per Sensor, ohne Betätigung des Türgriffes
- Smart-Level bietet die Möglichkeit, Programme pro Einschub ablaufen zu lassen
- **als Vintos+ zusätzlich Möglichkeiten zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, Warmhalten und Niedrigtemperaturgaren (80 °C Innentemperatur)**

Vintos 4 x GN 1/1 Quereinschub
Schnellkühler/Schockfroster zur Aufnahme von 4 x GN 1/1, 65 mm. Auch passend für EN 6040.
Anschluss: 230 V; 0,8 kW
Maße B/T/H: 790 x 846 x 900 mm
Auch in Version Vintos+ als Multifunktionsgerät erhältlich.

Vintos 8 x GN 1/1 Quereinschub
Schnellkühler/Schockfroster zur Aufnahme von 8 x GN 1/1, 65 mm. Auch passend für EN 6040.
Anschluss: 230 V; 1,1 kW
Maße B/T/H: 790 x 846 x 1603 mm
Auch in Version Vintos+ als Multifunktionsgerät erhältlich.

Vintos 10 x GN 1/1 Quereinschub
Schnellkühler/Schockfroster zur Aufnahme von 10 x GN 1/1, 65 mm. Auch passend für EN 6040.
Anschluss: 400 V; 2,5 kW
Maße B/T/H: 790 x 846 x 1773 mm
Auch in Version Vintos+ als Multifunktionsgerät erhältlich.

Vintos 13 x GN 1/1
Schnellkühler/Schockfroster zur Aufnahme von 13 x GN 1/1, 65 mm. Auch passend für EN 6040.
Anschluss: 400 V; 2,9 kW
Maße B/T/H: 790 x 846 x 2028 mm
Auch in Version Vintos+ als Multifunktionsgerät erhältlich.

Vintos 20 x GN 1/1 (o. Abb.)
Einfahr-Schnellkühler/Schockfroster zur Aufnahme eines bauseitigen Hordenwagens 20 x GN 1/1, 65 mm. Auch passend für EN 6040.
Anschluss: 400 V; 4,9 kW
Maße B/T/H: 1300 x 1248 x 2433 mm

Vintos 40 x GN 1/1 (o. Abb.)
Einfahr-Schnellkühler/Schockfroster zur Aufnahme eines bauseitigen Hordenwagens 40 x GN 1/1, 65 mm. Auch passend für EN 6040.
Anschluss: 400 V; 9,5 kW
Maße B/T/H: 1550 x 1398 x 2433 mm





Unsere Seminare zur zeitversetzten Speisenproduktion finden Sie auf www.coolcompact.de

Getränkekühlung

Das Portfolio der Getränkekühlung von Cool Compact beinhaltet sowohl Flaschenkühltheken als auch Getränketheken in Standard- und Modulbauweise. Verschiedene Ausführungen und Abdeckungen, unterschiedliche Anzahl von Kühlabteilen, wahlweise mit Schubladen oder mit Türen, die Auswahl ist grenzenlos. Sprechen Sie uns an.







Perfektes Eis. Pure Emotion.



C 103

C 105

Crusher C 103

Zur Herstellung von Crushed Ice aus Eiswürfeln. Edelstahlausführung (auch in Edelstahl, anthrazit erhältlich). Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff.
Leistung: 3 kg pro Minute • Vorrat: 1 kg
Anschluss: 230 V; 0,15 kW
Maße B/T/H: 175 x 330 x 315 mm

Crusher C 105

Zur Herstellung von Crushed-Ice aus Eiswürfeln. Edelstahlausführung (auch in Edelstahl, anthrazit erhältlich). Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff.
Leistung: 5 kg pro Minute • Vorrat: 5 kg
Anschluss: 230 V; 0,15 kW
Maße B/T/H: 370 x 315 x 515 mm



Blue-Line W 19 L - W 49 L



High-Line W 25 LE - W 55 LE

Blue-Line W 19L - W 49L

Preiswerte Eisbereiter mit zuverlässiger Wellentechnik. Zur Herstellung von Hohleiskegeln. Edelstahlausführung. Luftkühlung, wahlweise auch mit Wasserkühlung oder als luftgekühlte Einbauvariante (andere Gerätemaße) lieferbar.

Modell W 19 L

Leistung: 22 kg pro Tag • Vorrat: 7 kg
Anschluss: 230 V; 0,3 kW
Maße B/T/H: 410 x 545 x 545 mm

Modell W 29 L

Leistung: 32 kg pro Tag • Vorrat: 15 kg
Anschluss: 230 V; 0,39 kW
Maße B/T/H: 510 x 600 x 665 mm

Modell W 49 L

Leistung: 46 kg pro Tag • Vorrat: 15 kg
Anschluss: 230 V; 0,48 kW
Maße B/T/H: 510 x 600 x 665 mm

High-Line W 25 LE – W 55 LE

Kompakte Eiswürfelbereiter. Edelstahlausführung. Luftkühlung. Ideal geeignet für den Einbau in Thekeneinrichtungen und Systemmöbel. Freistehende Platzierung möglich.

Modell W 25 LE

Leistung: 22 kg pro Tag • Vorrat: 8 kg
Anschluss: 230 V; 0,3 kW
Maße B/T/H: 400 x 445 x 680 mm

Modell W 55 LE

Leistung: 55 kg pro Tag • Vorrat: 10 kg
Anschluss: 230 V; 0,48 kW
Maße B/T/H: 500 x 580 x 810 mm
Das Modell W 55 LE kann optional mit einer Förderpumpe ausgestattet werden, um das Tauwasser im Vorratsbehälter zum Abfluss zu transportieren.



Top-Line
W 21 L - W 51 L



Top-Line W 121 L
und W 251 L

Top-Line

Premium-Eisbereiter mit Wellentechnik zur Herstellung von Hohleiskegeln. Edelstahlausführung. Luftkühlung, wahlweise auch mit Wasserkühlung oder als luftgekühlte Einbauvariante (W 21 – W 51, andere Gerätemaße) lieferbar.

Modell W 21 L

Leistung: 24 kg pro Tag • Vorrat: 9 kg
Anschluss: 230 V; 0,3 kW
Maße B/T/H: 365 x 530 x 475 mm

Modell W 31 L

Leistung: 35 kg pro Tag • Vorrat: 15 kg
Anschluss: 230 V; 0,39 kW
Maße B/T/H: 465 x 530 x 525 mm

Modell W 51 L

Leistung: 55 kg pro Tag • Vorrat: 29 kg
Anschluss: 230 V; 0,48 kW
Maße B/T/H: 485 x 615 x 665 mm

Modell W 81 L

Leistung: 80 kg pro Tag • Vorrat: 50 kg
Anschluss: 230 V; 0,60 kW
Maße B/T/H: 615 x 645 x 855 mm

Modell W 121 L

Leistung: 126 kg pro Tag • Vorrat: 80 kg
Anschluss: 230 V; 0,96 kW
Maße B/T/H: 860 x 650 x 1075 mm

Modell W 251 L

Leistung: 180 kg pro Tag • Vorrat: 180 kg
Anschluss: 230 V; 0,98kW
Maße B/T/H: 990 x 810 x 1315 mm

Combi-Line

Kompakte, platzsparende Eisbereiter mit Wellentechnik zur Herstellung von Hohleiskegeln und Crushed-Ice. Ideal geeignet für Cocktailbars, Hotels und andere gastronomische Betriebe, die einen mittleren bis großen Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice haben. Vorrangschaltung zur bedarfsorientierten Herstellung von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice. Mit integriertem Vorratsbehälter. Edelstahlausführung. Luftkühlung, wahlweise mit Wasserkühlung und in anderen Ausführungen (nur Eiswürfel oder nur Crushed-Ice) erhältlich.

Modell W 80 ECL

Leistung: 80 kg pro Tag • Vorrat: 67 kg
Anschluss: 230 V; 0,75 kW
Maße B/T/H: 715 x 605 x 1815 mm

Modell W 120 ECL

Leistung: 126 kg pro Tag • Vorrat: 130 kg
Anschluss: 230 V; 1,08 kW
Maße B/T/H: 890 x 670 x 1720 mm

Modell W 240 ECL

Leistung: 240 kg pro Tag • Vorrat: 220 kg
Anschluss: 230 V; 1,32 kW
Maße B/T/H: 1020 x 890 x 1920 mm



W 240 ECL



W 80 ECL

Cube-Line

Eisbereiter mit Injektionsverdampfer zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln (Format 30 x 30 x 30 mm) und Crushed-Ice (IC 135 ECL) bzw. Nuggeteis (IC 550 ENL). Die idealen Eisbereiter für Cocktailbars, Bistros, Hotels, Restaurants und andere gastronomische Betriebe, die Volleiswürfel im quadratischen Format wünschen und Crushed-Ice bzw. Nuggeteis benötigen. Mit integriertem (IC 135 ECL) bzw. stationärem Vorratsbehälter (IC 550 NL). Edelstahlausführung. Luftkühlung, wahlweise mit Wasserkühlung erhältlich.

Modell IC 130 EL

Zur Produktion von quadratischen Volleiswürfeln.
Leistung: 125 kg pro Tag • Vorrat: 60 kg
Anschluss: 230 V; 1,02 kW
Maße B/T/H: 715 x 605 x 1815 mm

Modell IC 250 EL

Zur Produktion von quadratischen Volleiswürfeln.
Leistung: 240 kg pro Tag • Vorrat: 220 kg
Anschluss: 230 V; 1,70 kW
Maße B/T/H: 1020 x 895 x 1940 mm

Modell IC 135 ECL

Zur Produktion von quadratischen Volleiswürfeln und Crushed-Ice.
Leistung: 125 kg pro Tag
Vorrat: 130 kg (je 65 kg Eiswürfel und Crushed-Ice)
Anschluss: 230 V; 1,17 kW
Maße B/T/H: 890 x 700 x 1860 mm

Modell IC 550 ENL

Zur Produktion von quadratischen Volleiswürfeln und Nuggeteis.
Leistung: 540 kg pro Tag (240 kg Eiswürfel und 300 kg Nuggeteis)
Vorrat: 560 kg (370 kg Eiswürfel und 190 kg Nuggeteis)
Anschluss: 230 V; 3,37 kW
Maße B/T/H: 1700 x 1005 x 2035 mm



IC 135 ECL

made in germany



IC 550 ENL



Intelligenz vorprogrammiert.

Gastronomiebetreiber wollen sich auf ihre Gäste konzentrieren. Gerätemanagement und Überwachung ist da eine lästige Pflicht, die allerdings bei Vernachlässigung böse Folgen haben kann.
CHROMOnorm macht es Gastronomiebetrieben deshalb so einfach wie noch nie und stattet alle Kühlgeräte mit der intelligenten Lösung i*LSE* aus. i*LSE* steht für „intelligentes Log System Ecoline".

Enorme Erleichterung

Das Managementsystem ist auf Wunsch aktivierbar und funktioniert zeitgemäß über WiFi oder Bluetooth. Sollte beides nicht vorhanden sein, lässt es sich über RS485 direkt ansprechen. Für die Betreiber eines Gastronomiebetriebes bringt dies enorme Erleichterungen mit sich. Statt wie bisher fehleranfällige Listen mit Hilfe von unterschiedlichsten Leuten zu pflegen, gibt es nun mit i*LSE* ein zentrales System, in dem alle Daten verlässlich protokolliert sind. Besser noch: Mögliche Ausfälle werden bereits im Vorfeld von i*LSE* bemerkt und können proaktiv verhindert werden, bevor es zum Stillstand kommt.

HACCP automatisiert

Die Umsetzung der HACCP-Richtlinien läuft automatisch im Hintergrund ab. Alle 30 Minuten speichert i*LSE* die kritischen Werte über einen Zeitraum von drei Jahren. Bei einer Inspektion sind diese lückenlos auf Knopfdruck abrufbar. Da i*LSE* vor Manipulationen geschützt ist, ist es als Nachweissystem vom WKD und den Prüfbehörden voll anerkannt.



CHROMOnorm ist seit fast 40 Jahren am Markt.
Wir stellen Kühlgeräte und voll verschweißte Edelstahlmöbel her.
Die widerstandsfähigen Materialien erfüllen alle Ansprüche, die in verschiedenen Gastronomiebetrieben oder Großküchen gefordert sind.

Umweltfreundliches Kältemittel

R290







Pizza-Belegstation BR 795

Kühlung mit zwei Türen, Einschub GN 1/1. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Aufsatz aus Edelstahl für 5 x GN 1/6. Arbeitsplatte aus Granit.
Temperaturbereich: +2 bis +12 °C
Anschluss: 230 V; 0,32 kW
Maße B/T/H: 950 x 680 x 1120 mm

Saladette BR 795

Mit Schiebe-/Klappdeckel aus Edelstahl.
Kühlung mit zwei Türen, Einschub GN 1/1. Von unten gekühlter Ausschnitt für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Schneidbrett aus Kunststoff.
Temperaturbereich: +2 bis +12 °C
Anschluss: 230 V; 0,32 kW
Maße B/T/H: 950 x 680 x 1120 mm

Kühltisch BR 795 GN 1/1

Mit Tischplatte hinten aufgekantet.
Kühlung mit einer Tür und zwei Schubladen. Kühlkorpus in einem Stück hochdruckgeschäumt, innen und außen aus Edelstahl. Steckerfertige Umluftkühlung, verdampferfreier Innenraum. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung.
Temperaturbereich: +2 bis +12 °C
Anschluss: 230 V; 0,32 kW
Maße B/T/H: 950 x 700 x 850 mm



Abfallkühler 2 x 240 Liter oder 2 x 120 Liter

Steckerfertig oder zentralgekühlt. Zum sicheren Kühlen von organischen Abfällen aus Metzgereien, Gastronomie, Hotelerie. Die Einwurfklappen sind in einem Stück hochdruckgeschäumt, verfügen über eine integrierte Griffleiste, leicht auswechselbare Dichtung und sind bei 95° arretierbar. Die Flügeltüren sind jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, haben eine integrierte Griffleiste und verfügen über eine leicht auswechselbare Magnet-Dichtung.
Temperaturbereich: +2 bis +15 °C
Anschluss: 230 V; 0,08 kW
Maße B/T/H: 1710 x 870 x 1220 mm

Auch mit einer Kühlkammer für Abfallbehälter 1 x 240 Liter oder 1 x 120 Liter lieferbar.



Getränketheke mit drei Kühlabteilen

Steckerfertig oder zentralgekühlt. Ein Becken 300 x 500 x 300 mm.
Ein Kühlabteil mit Tür, ein Kühlabteil mit zwei Auszügen, ein Kühlabteil mit drei Auszügen. Elektronische Regelung mit Digitalanzeige. Schubladenschilder jeweils in einem Stück hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und leicht auswechselbarer Magnet-Dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen aus Edelstahl. Schubladen-Trennstäbe als Zubehör. Kältemaschine für Servicezwecke beweglich montiert, Maschinenfachblende zur einfachen Kondensatorreinigung ohne Werkzeug demontierbar. Lieferung erfolgt ohne Zapfsäule, Mischbatterie und Lochbohrungen. Mischbatterie als Mehrpreis erhältlich.
Temperaturbereich: +2 bis +12 °C
Anschluss: 230 V; 0,44 kW
Maße B/T/H: 1710 x 870 x 1220 mm

Unsere Getränketheken sind in verschiedenen Varianten wählbar: von zwei Abteilen bis zu vier Abteilen; ein oder zwei Becken; Maschinenfach links oder rechts; Schubladen, Türen, Softeinzug ... entscheiden Sie selbst!

Edelstahlmöbel

CHROMOnorm stellt vielfältige Gastromöbel aus Edelstahl her, die durch einen soliden Aufbau, durch einfachen Zugang zu Anschlüssen und durch sicheres Arbeiten in ergonomischer Höhe überzeugen. Der CNS-18/10-Stahl ist widerstandsfähig und langlebig.
Was möchten Sie in Ihre Küche integrieren? Eine moderne Spüle mit mehreren Becken, Küchenschränke mit viel Stauraum oder Arbeitsflächen, um die Gerichte für Ihre Kunden zuzubereiten? Wir haben für alle Bedarfe die passenden Lösungen. Sollten Ihnen die vorgegebenen vielfältigen Maße nicht genügen, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns. Wir finden eine passende Variante aus unserer riesigen Auswahl für Ihre Küche.

- Arbeitstische
- Arbeitsschränke
- Spültische sowie Spülcenter
- Wandboards sowie Wandhängeschränke
- Dunstabzugshauben













Kühlsystemtechnik von Viessmann: Profitieren Sie von unserem Portfolio!

Wir bieten Ihnen nicht nur die komplette Produktpalette an Kühl- und Tiefkühlzellen samt passenden Kältesätzen, sondern sind auch im Bereich der kommerziellen Kühlmöbel Ihr kompetenter Ansprechpartner. Unser Kühlmöbelsortiment umfasst dabei steckerfertige und zentralgekühlte Varianten von Kühl- und Tiefkühlinseln, Bedienungstheken und Impulskühlern.

Unsere Ausführungen bieten vielfältige Möglichkeiten für den Absatz und die Verkaufsförderung Ihrer Produkte. Dabei gewähren sie die bestmögliche Präsentation der Waren für Fleisch, Fisch und Lebensmittel jeder Art.

Unser Produktportfolio für Sie

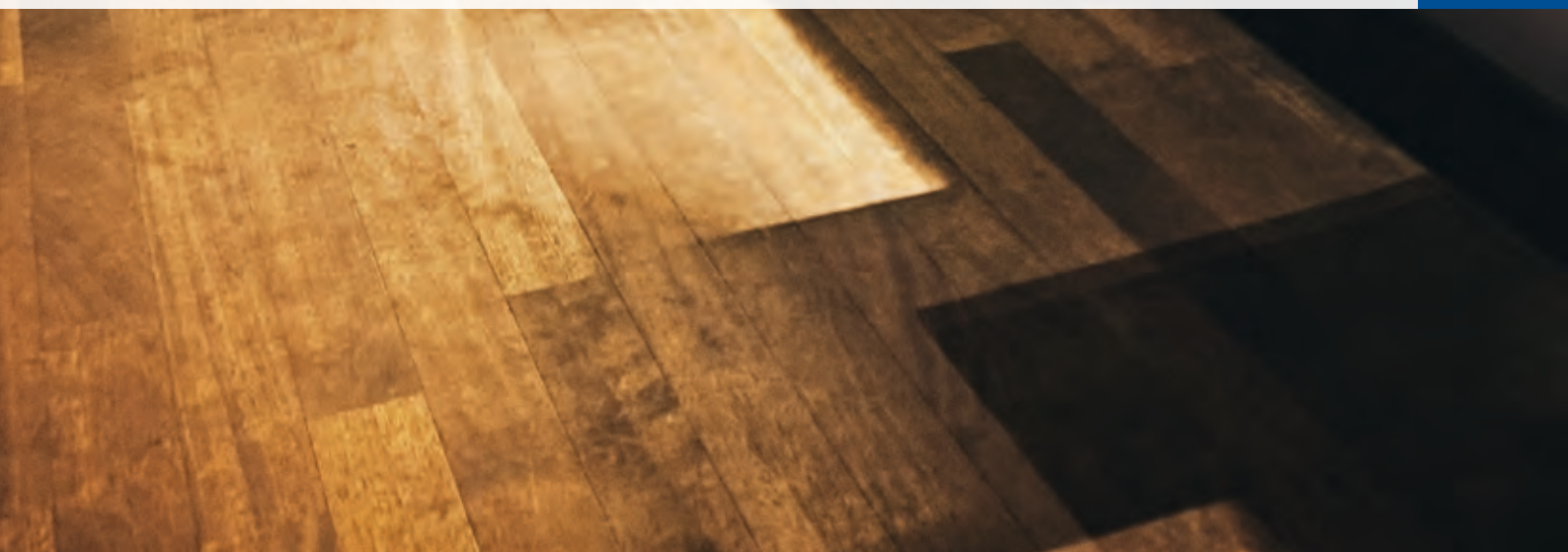
- Kühlmöbel zentralgekühlt
- Kühlmöbel steckerfertig

We care for cold



Spülmaschinen & Wassertechnik

Untertischspülmaschinen (Gläser - & Geschirrspülmaschinen), Haubenspülmaschinen, Universalspülmaschinen, Korbtransportspülmaschinen, Bandtransportspülmaschinen, Armaturen, Wasserfilter, etc.





Spüllösungen in Reinkultur

Professionelle Spültechnik für Hotellerie, Restaurants und Gastronomie

Ideen sprudeln, Menschen unterschiedlicher Berufe und Kulturen entwickeln gemeinsam Technologie für eine saubere Welt. So entstehen unsere professionellen Lösungen zum Spülen und Reinigen. Unsere Spültechnik – vom kleinen Gläserspüler bis zu komplexen Spülanlagen, Fördertechnik, Sortier- und Speiseresteanlagen schafft den Freiraum, den man in der Branche der Gastlichkeit braucht. Meiko Technik setzt dabei Maßstäbe für mehr Ergonomie und Arbeitsfreude, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit.



UPster® U | M-iClean U | UPster® H | M-iClean HL | M-iClean HXL | FV | M-iQ B

M-iClean U – Untertischspülmaschinen

- Durch die neue Wärmerückgewinnung ComfortAir:
  - kein sichtbarer Wrasenaustritt
  - hervorragendes Trocknungsergebnis
  - Zeiteinsparung von 30 Sekunden* im Vergleich zum Vorgängermodell
  - Energieeinsparungen bis zu 21%*
- Durch das integrierte GiO-MODUL:
  - keine Umbaumaßnahmen
  - weniger Platzbedarf
  - weniger Installations- und Wartungskosten
  - nie wieder nachpolieren
- Ihr Logo auf dem Display der M-iClean U mit der Option „Private Label“
- Blaues Bedienkonzept für optimale Benutzerfreundlichkeit
- Nachhaltige Gerätekonstruktion dank langlebiger Materialien – mehr Edelstahl, weniger Kunststoff, selbst bei den Dosierleitungen



M-iClean US

Einschubhöhe: 315 mm
Maße B/T/H: 460 x 600 x 700 mm
Korbmaß: 400 x 400 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde



M-iClean UM

Einschubhöhe: 315 mm
Maße B/T/H: 600 x 600 x 700 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde



M-iClean UM+

Einschubhöhe: 435 mm
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde



M-iClean UL

Einschubhöhe: 435 mm
Maße B/T/H: 600 x 680 x 820 mm
Korbmaß: 500 x 600 (500) mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde

M-iClean UM+ und UL mit Schrankunterbau und Untergestell

Ergonomische und hygienische Erweiterungen
Schrankunterbau und Untergestelle in Edelstahl schaffen mehr Platz und erhöhen den Bedienkomfort. Die gewonnene Fußbodenfreiheit erleichtert eine hygienische Reinigung des Arbeitsraums.

Schrankhöhe:
400 mm

Untergestellhöhe:
150 mm



M-iClean mit GiO-Technologie

Das MEIKO GiO-MODUL – die MEIKO Technologie zur Entmineralisierung von Spülwasser – ist bei der neuen M-iClean U vollintegrierter Bestandteil (optional). Das umfasst das komplette Osmosemodul sowie den Feinfilter.
Es entzieht dem Wasser nahezu alle Fremdstoffe und Mineralien und auch Bakterien oder Viren. Das MEIKO GiO-MODUL sorgt so für hochreines Spülwasser und somit für brillante Spülergebnisse, ohne dass nachpoliert werden muss.



MEIKO GiO-MODUL
integriert im Sockel-Unterbau
Höhe:
wahlweise 120 mm oder 150 mm



MEIKO GiO-MODUL
an der Rückseite der Maschine
Tiefe:
90 mm



MEIKO GiO-MODUL
in der Nähe der Maschine oder z.B. in einem anderen Raum
Maße (B x T x H):
140 x 560 x 600 mm

Die neue M-iClean U mit innovativer Wärmerückgewinnung MEIKO ComfortAir

Schneller beim Spülen und schneller beim Sparen: Die neue M-iClean U spart bei Verwendung der innovativen Wärmerückgewinnung ComfortAir durch den neu designten und vergrößerten Wärmerückgewinnungsbehälter satte 30 Sekunden pro Spülgang gegenüber dem Vorgängermodell. Schnell gesparte Zeit und Ressourcen: die Betriebskosten reduzieren sich um bis zu 21 %.
Spülmaschine öffnet nahezu ohne Dampf: Wird die Tür nach dem Spülvorgang geöffnet, bleibt alles klar. Kein heißer Dampf schlägt einem ins Gesicht, kein Beschlagen der Brille mehr, keine Feuchtigkeit auf Möbeln.
So gut wie trocken: Die neue Wärmerückgewinnung MEIKO ComfortAir lässt jetzt noch mehr feuchten Dampf im Innern der Maschine an der Gerätewand kondensieren. So reduziert sich bei Spülende die Restfeuchte um bis zu 98 % bei Tellern und bis zu 75 % bei Gläsern und das Spülgut ist nach kurzer Zeit wieder einsatzbereit. Zudem sorgt die integrierte Wasseraufbereitung MEIKO GiO-MODUL (optional) reinstes Spülwasser und somit für brillante Spülergebnisse, ohne nachpolieren zu müssen.







Das Glasdisplay der M-iClean U liefert zusammen mit dem Signalgriff alle wichtigen Informationen auf einen Blick. Mit One-Touch-Bedienung navigiert das Bedienpersonal sicher und bequem durchs Programm.



Die Laugenpumpe der M-iClean U ist einfach von innen zugänglich, so können etwaige Fremdkörper rasch beseitigt und der Spülprozess problemlos fortgesetzt werden.



Die M-iClean U setzt konsequent auf mehr Edelstahl, um die Betriebssicherheit zu erhöhen, – wie hier bei den Dosierleitungen.



In einem Stück: der kombinierte M-iClean U Wasch- und Klarspülarm mit Sensorüberwachung.



Höchste Sauberkeit in jedem noch so kleinen Winkel mit sinnvollem Ressourceneinsatz.



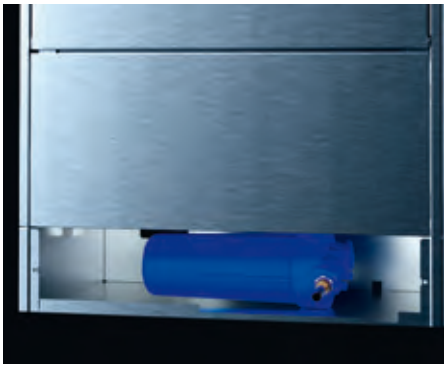
Bequem herauszunehmen, einfach zu reinigen: der sensorüberwachte M-iClean U Filter.



MEIKO Private Label: Der Begrüßungsbildschirm kann individuell mit einem Logo konfiguriert werden. Außerdem können bis zu drei verschiedene Motive als Bildschirmschoner hinterlegt werden. So z.B. auch die Kontaktdaten für den Service.



Das bereits integrierte MEIKO GiO-MODUL und die kompakten Maße reduzieren den Platzbedarf und machen eine zeitraubende Vorinstallation oder gar Umbaumaßnahmen überflüssig. Das spart Zeit, Platz und Kosten!



Der Feinfilter kann problemlos und ruck-zuck selbst gewechselt werden. Kein lästiges Warten auf den Servicetechniker und vor allem keine überflüssigen Wartungskosten.

M-iClean H – Haubenspülmaschinen mit Haubenautomatik

- Mehr Flexibilität bei der Küchenorganisation durch das integrierte GiO-MODUL im Maschineninneren
- Zeiteinsparungen von bis zu 30 Minuten pro Spültag (bei ca. 120 Spülgängen pro Schicht)
- Schneller Return on Invest: Mit EnergiePur-Paket bereits nach unter zwei Jahren
- Einfache Mensch-Maschine-Kommunikation durch Signalkonzept und Bedienpanel auf Augenhöhe
- Verbessertes Raumklima dank Abluft-Wärmerückgewinnung
- Geringere körperliche Belastung am Arbeitsplatz und bessere Arbeitsplatzbewertung dank Haubenautomatik und automatischer Korberkennung
- Zusätzliche Kosten- und Zeitersparnis mit Hygieneplus dank des optionalen Trockentischs
- Steig-, Klarspül- und Dosierleitungen aus Edelstahl bürgen für Langlebigkeit



M-iClean HM

Durchschubhöhe: 505 mm
Maße geöffnet B/T/H: 635 (725) x 750 (800) x 2080 mm (mit Griffen)
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 60 Körbe pro Stunde



M-iClean HL

Durchschubhöhe: 560 mm
Maße geöffnet B/T/H: 735 (825) x 750 (800) x 2180 mm (mit Griffen)
Korbmaß: 500 (650) x 500 mm
Leistung: bis zu 60 Körbe pro Stunde



M-iClean HXL

Durchschubhöhe: 505 mm
Maße, geöffnet B/T/H: 1180 (1270) x 750 (800) x 2080 mm (mit Griffen)
Korbmaß: 2 x 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 120 Körbe pro Stunde

M-iClean H – die Highlights



01 – blaues Bedienkonzept
02 – flexibles Touch-Display aus Sicherheitsglas
03 – Designelement mit LED-Beleuchtung
04 – Wärmerückhaltung
05 – Abluft-Wärmerückgewinnung
06 – kombinierte Wasch- und Klarspülarme aus Edelstahl
07 – Komfort-Haubenautomatik
08 – automatische Korberkennung
09 – große Durchschubhöhe (505[1] / 560[2] mm)
10 – klapp- und entnehmbarer Korbträger
11 – Trockentisch für Aktivtrocknung
12 – Dosierleitung aus Edelstahl
13 – einfache Höhenanpassung und Sockelaufstellung
14 – Abwasser-Wärmerückgewinnung
15 – Voll-integriertes GiO-MODUL: keine Vorinstallation erforderlich, Feinfilter seitlich an der Maschine

1) M-iClean HM / M-iClean HXL
2) M-iClean HL





Das blaue Bedienkonzept: Alles was blau gekeinnzeichnet ist, darf man herausnehmen, reinigen und wieder einsetzen. Ob alles wieder richtig eingesetzt ist, überwacht die M-iClean H automatisch.





Der leicht entnehmbare, zweigeteilte* Korbträger ermöglicht den optimalen Zugang beim Reinigen.
M-iClean HXL



Spart überflüssige Handgriffe:
die automatische Korberkennung



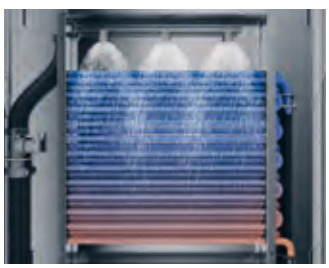
Dosierleitungen aus Edelstahl



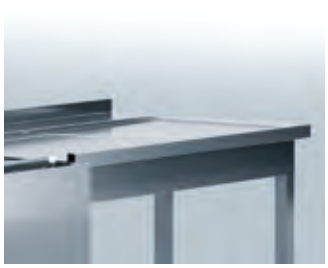
Steigleitungen aus Edelstahl



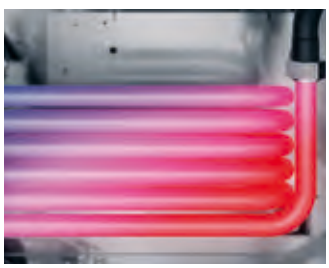
Wärmerückgewinnung:
MEIKO AirConcept



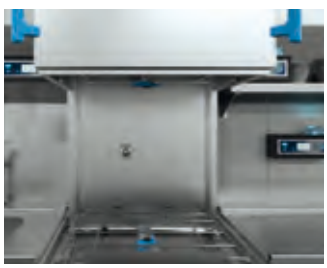
Selbstreinigung nach Betriebsende



Trockentisch für Aktivtrocknung mit Trocknungsmodul für eine Turbotrocknung des Spülguts



Abwasser-Wärmerückgewinnung



Flexibles Touch-Display aus hygenischem Sicherheitsglas

UPster® U – Untertischspülmaschinen

- Effizienter Wasserverbrauch
- Unkomplizierte Bedienung dank der vollelektronischen Steuerung
- Hygienesicherheit ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
- Beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfilterung und optimale Tankwasserregenerierung
- Bleibt außen kühl und leise durch doppelwandigen Aufbau
- Robust und hygienefreundlich dank gezogener Waschkammer mit integrierten Korbführungen
- Einfache Bestellung, schnelle Lieferung
- Schont Gläser und Geschirr durch Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Wasch- und Klarspülsystem oben und unten aus Edelstahl
- Entsprechend Ihrer Anforderungen an die Wasserqualität auf Wunsch mit integrierter Wasserenthärtung oder Umkehrosmose (GiO-MODUL)



UPster® U 500 G
Einschubhöhe: 315 mm
Maße B/T/H: 600 x 600 x 700 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde



UPster® U 500
Einschubhöhe: 420 mm
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde



Das Laugenfiltersystem AktivPlus:
Das bedeutet mehrfach gefiltertes Tankwasser und Sicherheits-Grobsieb für die Pumpe – einfaches Handling des Systems eingeschlossen. Das glänzende Ergebnis: hervorragende Sauberkeit bei extremer Sparsamkeit (nur noch 2,6 Liter frisches Wasser je Spülgang erforderlich).



Permanent beste Spülergebnisse:
Sparsame 11 Liter passen in den Waschtank. Die genau richtige Menge, die ständig durch die Frischwasser-Klarspülung schnell und spürbar wirksam regeneriert wird



Eine saubere Sache:
Der tiefgezogene, großdimensionierte Spülraum ist pflegeleicht und übersichtlich. Das liegt nicht zuletzt an den integrierten Korbführungen und rundum abgerundeten Ecken.



Die Voraussetzungen für ein langes Geräteleben:
Robuste Technik und beste Materialien machen UPster® so zuverlässig. Edelstahl, auch für die Dosierleitungen, ist deshalb ein Muss.



Schnelle, kostengünstige und sichere Installation:
Dank des Anschluss-Sets für Wasser, Abwasser und Strom ist jede MEIKO UPster® schnell aufgestellt und noch schneller angeschlossen. Die eingebaute Laugenpumpe erlaubt darüber hinaus eine bauseitige Ablaufhöhe bis 700 mm.

UPster® H – Haubenspülmaschinen

- Mehr als genug Platz für Großes und Kleines mit einer Durchschubhöhe von 440 mm
- Hygienesicherheit ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
- Unkomplizierte Bedienung mit Programmstartautomatik
- Gleichbleibend zuverlässige Spülergebnisse dank der Drucksteigerungspumpe
- Keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen, da während der Regenerierung gespült werden kann
- Schont Gläser und Geschirr durch Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Robust für den harten gewerblichen Einsatz
- Hohe Betriebssicherheit durch Leckwassererkennung in Bodenwanne
- Wasch- und Klarspülsystem oben und unten aus Edelstahl
- Entsprechend Ihrer Anforderungen an die Wasserqualität auf Wunsch mit integrierter Wasserenthärtung oder Umkehrosmose (GiO-MODUL)

UPster® H 500

Durchschubhöhe: 440 mm
Maße geöffnet B/T/H: 635 (687) x 600 (980) x 2050 mm (mit Haubenbügel)
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: bis zu 40 Körbe pro Stunde





Das ist die Höhe: 440 mm nutzbare Durchschubhöhe
Keine Probleme mit Euro-Tabletts, großen Geschirrteilen, hohen Weizenbiergläsern o. Ä.



Übersichtlich: der Spülraum
Funktionell gestaltete, bequem herausnehmbare Flächensiebe decken den darunter liegenden Waschtank ab. NEU! Blaues Bedienkonzept, nochmals optimierte Wascharme.



Sauber: das Laugenfiltersystem AktivPlus
Sorgt in Verbindung mit den Tanksieben für eine mehrfache, optimale Waschlaugenfilterung. Das bedeutet länger sauberes Tankwasser und höchste, hygienische Reinigungsqualität.



Bequeme Bedienung durch Rundum-Bügel
Bewusstes Nachdrücken bewirkt Programmstart.



Hohe Betriebssicherheit dank automatischer Leckwasserkontrolle, optimaler Schutz aller Einbauteile.

Fix und sicher: die Installation
Komfortables Anschluss-Set für Wasser, Abwasser und Strom; die eingebaute Laugenpumpe erlaubt eine bauseitige Ablaufhöhe bis 700 mm.

Wasserwechselprogramm (Option)
Mit nur einem Tastendruck wechseln Sie das Wasser im Tank, um unmittelbar danach mit neuem, frischem Wasser weiterzuspülen. Vollautomatisch und unkompliziert – für ein hygienisch sicheres und optimales Spülergebnis.

DV/FV – Topf und Utensilienspülmaschinen

- Erstklassige Spülergebnisse bei geringsten Wassermengen
- Geringste Betriebskosten mit dem Laugenfeinfiltersystem AktivPlus
- Wärmerückgewinnung und reduzierte Dampfabgabe für besseres Raumklima und Energieeinsparung
- Brillante Spülergebnisse mit dem GiO-MODUL
- Problemloses Reinigen der glatten Innenwände
- Wasserwechselprogramm - für ein hygienisch sicheres Spülergebnis
- Extra große Einschubhöhen für Spülgut, das sonst nirgendwo Platz findet

DV 270.2

Durchschubhöhe: 650 mm
Maße geöffnet B/T/H: 1490 (1600) x 990 (1100) x 2510 mm (mit Haubenbügel)
Korbmaß: 1310 x 690 mm
Leistung: bis zu 30 Körbe pro Stunde





FV 130.2

Einschubhöhe: 740 mm
Maße geöffnet B/T/H: 1030 x 895 x 2185 mm
Korbmaß: 850 x 700 mm
Leistung: bis zu 30 Körbe pro Stunde



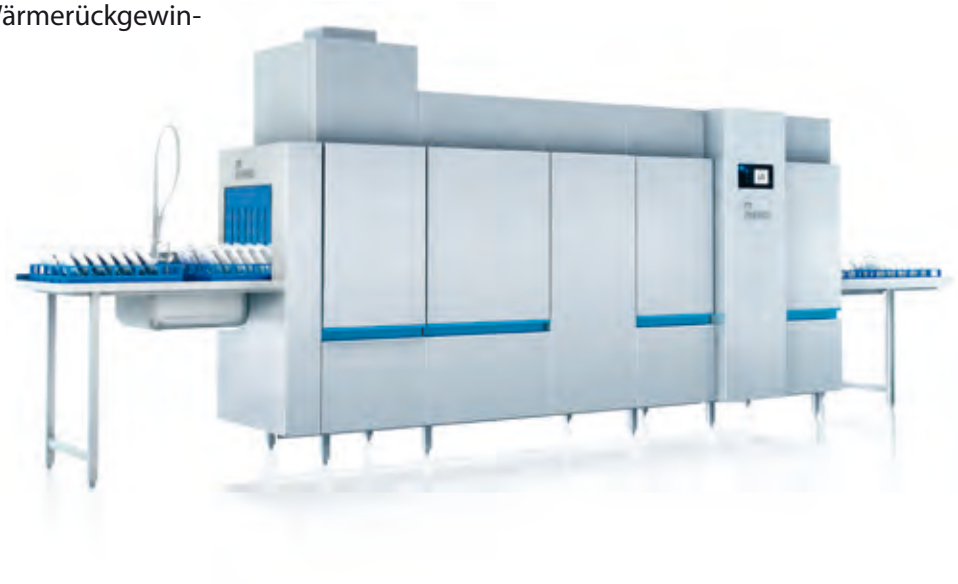
FV 250.2

Einschubhöhe: 890 mm
Maße geöffnet B/T/H: 1490 x 895 x 2490 mm
Korbmaß: 1310 x 700 mm
Leistung: bis zu 30 Körbe pro Stunde

M-iQ – Korbtransport-Spülmaschinen

- 30 % verbesserte Spülleistung bei einem Drittel weniger Einsatz von Material und Energie
- Revolutionäres Filtersystem für optimale Sauberkeit bei deutlich weniger Spülmittel- und Wassereinsatz.
- Überragendes Trocknungsergebnis und höchste Energieeffizienz mit der M-iQ AirComfort-Trocknung
- Bestes Raumklima dank effektiver Wärmerückgewinnung der Industriespülmaschine
- Selbsterklärende Bedienerführung am hygienischen Glas-Display
- Intelligentes Selbstreinigungsprogramm erfordert geringeren Arbeitsaufwand
- GreenEye-Technology® mit Frischwasserersparnis

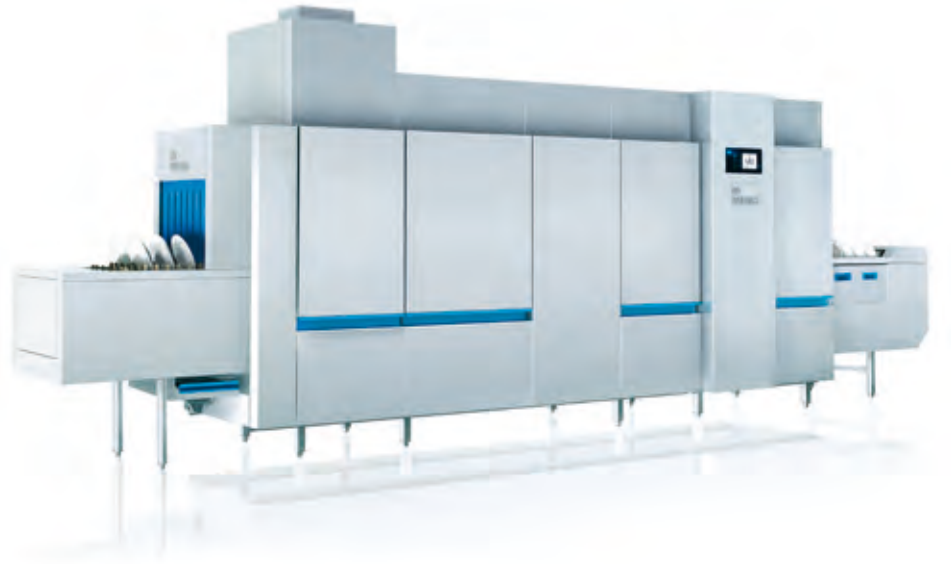
M-iQ K-Serie
Maschinenlänge: 2050 - 4250 mm
Durchfahrtshöhe: 465 mm
Durchfahrtsbreite: 570 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: 95 - 225 Körbe pro Stunde



M-iQ – Bandtransport-Spülmaschinen

- Reduzierter Reinigungsaufwand mit dem blauen Bedienkonzept
- Höchste Spülkraft bei einem Drittel weniger Einsatz von Material und Energie
- Verzicht auf Abluftanschluss dank M-iQ AirConcept
- Überragendes Trocknungsergebnis mit der M-iQ AirComfortTrocknung
- Idealer Bedienkomfort mit dem gläsernen CC-Touch-Display
- GreenEye-Technology® mit konkreter Bedienhilfe und Frischwasserersparnis

M-iQ B-Serie
Maschinenlänge: 4700 - 10200 mm
Durchfahrtshöhe: 465 mm
Durchfahrtsbreite: 570/750 mm
Leistung: 1730 - 8930 Teller pro Stunde





Höchstleistung in Ihrer Küche.

Der erste TWO-LEVEL-WASHER der Welt

Ganz neu und einzigartig auf dem Markt

Die Spülmaschine verfügt über eine zweite Ebene und bietet dadurch doppelte Kapazität pro Spülgang. Durch ihre kompakte Bauweise benötigt sie dennoch nicht mehr Platz in der Spülküche als eine herkömmliche Spülmaschine. Die neuen Ausstattungsmerkmale bieten dem Anwender maximale Flexibilität in der Spülorganisation.

Profi TLW

Zwei Spülebenen:
Doppelte Kapazität, maximale Flexibilität, platzsparende Spülorganisation

VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung:
Farbiger Touchscreen mit Ein-Knopf-Bedienung.

WASHSMART App:
Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine immer auf einen Blick.



Wasserverbrauch:
- Oberes Level: 2,0 Liter pro Korb
- Unteres Level: 2,5 Liter pro Korb

Programmdauer: 60/90/180 Sekunden
Leistung: 60 Körbe pro Stunde
Maße B/T/H: 635 x 742 x 1510 mm

Gläserspülmaschinen

PROFI
Kaltklarspülung: Die Klarspülung kann jederzeit von heiß auf kalt umgestellt werden. Ohne Zeitverlust erhält man somit kühle Biergläser oder verbessert den Eigentrocknungseffekt des Glases.
VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Farbiger Touchscreen mit Ein-Knopf-Bedienung.
WASHSMART App: Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine immer auf einen Blick.

PREMAX
Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:
TOP-DRY Trocknung: Sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis. Ein anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt.
VAPOSTOP²: Vermeidet den Dampfaustritt während der Trocknungsphase sowie beim Öffnen der Tür.

PROFI GX-10B
Wasserverbrauch: 2 Liter/Korb
Programmdauer: 60/90/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 230 V; 2,7 kW oder 400 V; 7,7 kW
Maße B/T/H: 600 x 600 x 820 mm

PROFI GC-10B
Wasserverbrauch: 1,9 Liter/Korb
Programmdauer: 75/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 400 x 400 mm
Anschluss: 230 V; 3,2 kW oder 400 V; 4,6 kW
Maße B/T/H: 460 x 590 x 705 mm
Optional: Integrierte Osmose



PREMAX GP-10B
Wasserverbrauch: 2 Liter/Korb
Programmdauer: 60/90/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 230 V; 3,3 kW oder 400 V; 6,8 kW
Maße B/T/H: 600 x 603 x 825 mm

PREMAX GCP-10B
Wasserverbrauch: 1,9 Liter/Korb
Programmdauer: 75/120 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 400 x 400 mm
Anschluss: 230 V; 3,2 kW oder 400 V; 4,6 kW
Maße B/T/H: 460 x 590 x 705 mm
Optional: Integrierte Osmose



Geschirrspülmaschinen

PROFI
SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: Der Wasserverbrauch wird kontinuierlich an die Qualität des Wassers angepasst.
VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Farbiger Touchscreen mit Ein-Knopf-Bedienung.
WASHSMART App: Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine immer auf einen Blick.

PREMAX
Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:
ECO Programm: Kaltklarspülung mit Dampf reduziert den Frischwasserverbrauch auf 1 Liter pro Korb.
VAPOSTOP²: Vermeidet den Dampfaustritt während der Trocknungsphase sowie beim Öffnen der Tür.
TOP-DRY Trocknung: Sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis. Ein anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt.

PROFI FX-10B
Wasserverbrauch: 2 Liter/Korb
Programmdauer: 90/180/360 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm oder 500 x 530 mm
Anschluss: 230 V; 2,7 kW oder 400 V; 6,8 kW
Maße B/T/H: 600 x 603 x 825 mm
Optional: Integrierte Wasserenthärtung

PREMAX FP-10B
Wasserverbrauch: 1 Liter/Korb
Programmdauer: 80/150/170 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm oder 500 x 530 mm
Anschluss: 230 V; 3,3 kW oder 400 V; 6,8 kW
Maße B/T/H: 600 x 603 x 825 mm
Optional: Integrierte Wasserenthärtung



Haubenspülmaschinen

PROFI

Integrierter Abluft-Energiespeicher: Die nach allen Seiten hin geschlossene und isolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart bis zu 3 kW Energie.
SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: Die Steuerung überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt individuell und in Echtzeit die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an.



PROFI AMX-10B
Wasserverbrauch: 2 Liter/Korb
Programmdauer: 60/90/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 400 V; 7,1 kW
Maße B/T/H: 635 x 742 x 1510 mm
Optional: Integrierte Wasserenthärtung

Profi AMXX-10B (ohne Abb.)
Wasserverbrauch: 2 Liter/Korb
Programmdauer: 52/75/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 400 V; 10,1 kW oder 400 V; 16,3 kW
Maße B/T/H: 635 x 742 x 1510 mm
Optional: Integrierte Wasserenthärtung



PROFI AMXXL-10B
Wasserverbrauch: 2 Liter/Korb
Programmdauer: 52/75/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm | 600 x 500 mm
Anschluss: 400 V; 10,1 kW oder 400 V; 16,3 kW
Maße B/T/H: 735 x 742 x 1610 mm
Optional: Integrierte Wasserenthärtung und Abwasser-Wärmerückgewinnung

Profi AMXT-10B (ohne Abb.)
Wasserverbrauch: 2 Liter/Korb
Programmdauer: 60/90/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Wasserverbrauch: 2,0 Liter
Anschluss: 400 V; 10,5kW oder 400 V; 16,7 kW
Maße B/T/H: 1345 x 742 x 1510 mm
Optional: Abwasser-Wärmerückgewinnung

PREMAX

Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:
PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: Revolutionäres Filtersystem eliminiert manuelles Vorabräumen. Sämtlicher Fein- und Grobschmutz wird sofort in ein externes Sieb ausgetragen. Das spart Betriebskosten und schützt die Maschine.
VAPO-ACTIVE Dampfwaschung: Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen durch heißen Dampf.



PREMAX AUP-10B
Wasserverbrauch: 1,4 Liter/Korb
Programmdauer: 52/70/170/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 400 V; 10,8 kW oder 400 V; 17 kW
Maße B/T/H: 635 x 742 x 1510 mm
Optional: Integrierte Wasserenthärtung

PREMAX AUPL-10B (ohne Abb.)
Wasserverbrauch: 1,4 Liter/Korb
Programmdauer: 52/70/170/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm | 500 x 600 mm
Anschluss: 400 V; 10,8 kW oder 400 V; 17 kW
Maße B/T/H: 735 x 742 x 1610 mm
Optional: Integrierte Wasserenthärtung



PREMAX AUPT-10B
Wasserverbrauch: 1,4 Liter/Korb
Programmdauer: 52/70/170/180 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 500 x 500 mm
Anschluss: 400 V; 18,7 kW oder 400 V; 22,5 kW
Maße B/T/H: 1269 x 742 x 1510 mm

Universalspülmaschinen

PROFI

POWER Waschung: Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen.
GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35%.
ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle IMPULS-Düsen verteilen das Wasser optimal und erzeugen maximalen Waschdruck.

PROFI UX-10A (Frontürmodell)

Wasserverbrauch: 4,5 Liter/Korb
Programmdauer: 120/240/360 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 600 x 760 mm
Anschluss: 400 V; 12,4 kW oder 400 V; 15,6 kW
Maße B/T/H: 780 x 945 x 1984 mm
Optional: Integrierte Wasserenthärtung und Abwasser-Wärmerückgewinnung

PROFI UXT (ohne Abb.)

Wasserverbrauch: 7,5 Liter/Korb
Programmdauer: 120/240/360 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 1240 x 700 mm
Anschluss: 400 V; 15,6 kW oder 400 V; 21,6 kW
Maße B/T/H: 1375 x 945 x 1984 mm
Optional: Abwasser-Wärmerückgewinnung



PROFI UXTH-10A (Haubenmodell)

Wasserverbrauch: 7,5 Liter/Korb
Programmdauer: 120/240/360 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 1240 x 700 mm
Anschluss: 400 V; 15,6 kW oder 400 V; 21,6 kW
Maße B/T/H: 1447 x 936 x 1732 mm
Optional: Abwasser-Wärmerückgewinnung



PREMAX

Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:
Seitliches Waschsystem: Aufnahmekapazität von 6 1/1 GN-Schalen und 4 E-Norm-Kisten.
VAPO-ACIVE Dampfwaschung: Zur Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen wird heißer Dampf eingesetzt.
Reiniger-Direkt-Sprühsystem: Reduziert das manuelle Vorreinigen.

PREMAX UP-10A (Frontürmodell)

Wasserverbrauch: 8 Liter/Korb
Programmdauer: 120/240/280 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 600 x 760 mm
Anschluss: 400 V; 15,5 kW oder 400 V; 24,5 kW
Maße B/T/H: 1435 x 945 x 1984 mm
Optional: Abwasser-Wärmerückgewinnung

PREMAX UPT-10A (Fronttürmodell)

Wasserverbrauch: 14 Liter/Korb
Programmdauer: 120/240/280 Sekunden sowie Sonderprogramme
Korbmaß: 1240 x 700 mm
Anschluss: 400 V; 18,5 kW oder 400 V; 24,5 kW
Maße B/T/H: 1435 x 945 x 1984 mm
Optional: Abwasser-Wärmerückgewinnung





Einwandfreie Spülergebnisse.

PROFI CLEAN – Einsteigermodelle für gewerbliches Spülen

Preiswert, hygiensicher und leistungsstark!
Dazu „Made in Germany“!

Die Einstiegsmodelle für alle budgetorientierte Gastronomen, die eine preiswerte Spülmaschine für den gewerblichen Einsatz suchen. Optimal geeignet für Startups und Betriebe mit unregelmäßigem Spülaufkommen, die zum ersten Mal in eine Spülmaschine investieren. Profi Clean Spülmaschinen erfüllen alle Anforderungen für ein hygienisches Spülergebnis und bieten dazu volle Waschpower, Energieeffizienz, Geräuschdämmung und einfacher Bedienung.

MADE IN GERMANY

Lösungen aus einer Hand: Profi Clean bietet mit der Reiniger- und Klarspülerlinie PROFI CLEAR neben der Spültechnik auch gleich die passende Chemie.

Gläserspülmaschine

- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige und 2 Programmen
- Optional mit integrierter Enthärtung (Modell PC-G404SW-12B)
- Inl. Ablauf-, Drucksteigerungs-, Klarspül- und Reinigerdosierpumpe
- Inkl. Gläserkorb, Besteckbox und Anschlusskit
- Selbstreinigungsprogramm für hygienische Sauberkeit auch in der Maschine
- Thermostop für konstante Waschtemperatur

PC-G404-20B

Leistung: bis zu 60 Körbe pro Stunde
Wasserverbrauch: 2,0 Liter/Korb
Programmdauer: 60/120 Sekunden
Korbmaß: 390 x 390 mm
Einschubhöhe: 308 mm
Anschluss: 230 V; 1,9 kW oder 400 V; 5,6 kW
Maße B/T/H: 436 x 534 x 700 mm

PC-G404SW-12B

Integrierte Wasserenthärtung.
Leistung: bis zu 60 Körbe pro Stunde
Wasserverbrauch: 2,0 Liter/Korb
Programmdauer: 60/150 Sekunden
Korbmaß: 390 x 390 mm
Einschubhöhe: 308 mm
Anschluss: 230 V; 1,9 kW oder 400 V; 5,6 kW
Maße B/T/H: 436 x 534 x 700 mm



Geschirrspülmaschine

- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige und 2 Programmen
- Inkl. integrierterter Wasserenthärtung
- Inl. Ablauf-, Drucksteigerungs-, Klarspül- und Reinigerdosierpumpe
- Inkl. Tellerkorb, Besteckbox und Anschlusskit
- Selbstreinigungsprogramm für hygienische Sauberkeit auch in der Maschine
- Thermostop für konstante Waschtemperatur

PC-F504S-12B

Leistung: bis zu 60 Körbe pro Stunde
Wasserverbrauch: 2,3 Liter/Korb
Programmdauer: 60/150 Sekunden
Korbmaß: 500 x 500 mm
Einschubhöhe: 360 mm
Anschluss: 400 V; 5,6 kW oder 230 V; 1,9 kW
Maße B/T/H: 576 x 604 x 820 mm





Haubenspülmaschine

- Allseitig geschlossene Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart bis zu 3 kW Energie
- Tiefgezogener Waschtank mit Tankabdecksieb
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige und 3 Programmen
- Inkl. integrierterter Enthärtung
- Inl. Ablauf-, Drucksteigerungs-, Klarspül- und Reinigerdosierpumpe
- Inkl. Tellerkorb, Besteckbox und Anschlusskit
- Selbstreinigungsprogramm für hygienische Sauberkeit auch in der Maschine
- Thermostop für konstante Waschtemperatur
- Optional zzgl. Tischsysteme

PC-H604S-12B

Leistung: bis zu 48 Körbe pro Stunde
Wasserverbrauch: 2,3 Liter/Korb
Programmdauer: 75/150/180 Sekunden
Korbmaß: 500 x 500 mm
Einschubhöhe: 440 mm
Anschluss: 400 V; 6,2 kW
Maße geöffnet B/T/H: 635 x 742 x 1960 mm



Perfekt in Form und Funktion.

Spezialarmaturen für Großküche und Gastronomie

Echtermann® ist der europaweit führende Hersteller von Spezialarmaturen für Großküche und Gastronomie. Wir sind einziger Komplettanbieter im gehobenen Segment für die gesamte Produktpalette an Gastronomiearmaturen und liefern an alle namhaften Hersteller von Großkochtechnik auf der ganzen Welt.

Seit mehr als 130 Jahren fertigen wir an unserem Stammsitz Iserlohn langlebige Qualitätsprodukte: Geschirrbrausen und Wasserarmaturen, Thekenarmaturen und Kochgerätearmaturen, Drehgelenke und Schlauchaufrollsysteme.

Einen großen Teil unserer Produkte „Made in Germany“ exportieren wir in die ganze Welt.



Wandmischbatterie 3/4“

verchromt; Stichmaß 150 mm; inkl. Schlauchverschraubung und Durchfluss-Rohrbelüfter zur Sicherung gegen Rücksaugen von Schmutzwasser; mit Schlauchverschraubung für 1/2“ Schlauchgröße



Wandmischbatterie 1/2“

verchromt; Stichmaß 150 mm; mit Rohrbelüfter zur Sicherung gegen Rücksaugen von Schmutzwasser und Schlauchverschraubung; mit Anschluss für 1/2“ Schlauchgröße



Sensor-Waschtischarmatur

mit IR-Sensor; Batteriebetrieb 6V Lithium CRP2 oder Netzbetrieb; A = 143 mm, H = 103 mm; 12 oder 24 Stunden Hygienespülung; Tischbohrung 33,5 mm



Schlauchaufroller-Set (automatisch)

mit 15 m Molkereidampfschlauch; mit Anschlusskit; drehbar; Nr. 2449.20-20 und Reinigungspistole Nr. 2449.20-1



Einhebel-Standbatterie 3/4“

Edelstahl 316L; Highflow-Keramikkartusche mit hohem Durchfluss; Durchflussmenge 50 Liter pro Minute bei 3 bar; Griff seitlich; mit steckbarem HU-Auslauf; Auslaufauslängen: 300 - 500 mm; Auslaufhöhen 100 - 555 mm; mit Jet Safe / Tropf Stopf; hygenisches Design; zwei Flex-Anschlussschläuche G 1/2“



Einhebel-Standbatterie 1/2“

Edelstahl 316L; Eco-Keramikkartusche; Durchflussmenge 23 Liter pro Minute bei 3 bar; Griff seitlich; mit steckbarem HU-Auslauf; Auslaufauslängen: 200 - 350 mm wählbar; Auslaufhöhe: 80 - 500 mm wählbar; mit Jet Safe / Tropf Stop; hygenisches Design; zwei Flex-Anschlussschläuche G 3/8“



Top Clean Geschirrspülbrause
Einhebel-Premium Geschirrbrause für Profis in Edelstahl 316L; mit Zug-Mechanik; Mischbatterie und Schwenkventil als HU Auslauf und Jet Safe; selbstschließend; unterschiedliche Höhen möglich; unterschiedliche Längen der Steigrohre; mit Wandhalterung; wassersparend



Comfort Clean Geschirrspülbrause
Einhebel-Einlochbatterie mit Brausen-Aufsatz; niedrige Bauhöhe; Edelstahl; H = 450 mm, A = ca. 220 mm; Brause mit Umstellung von Normal- auf Brausestrahl; Tischbohrung 30 mm.



Euro-Clean Geschirrspülbrause
mit Stand-Mischbatterie und Schwenkventil; S-Auslauf; A = 250 mm; Stichmaß 150 mm; Anschlussstutzen 2 x 1/2“; H = ca. 1250 mm ± 50 mm; Tischbohrung 2 x Ø 22 mm



Smart Clean Geschirrspülbrause
reduzierte Bauhöhe mit Einhebel-Einlochbatterie; Schwenkventil; A = 250 mm, H = ca. 770 mm



Euro-Clean Geschirrspülbrause
mit Stand-Mischbatterie und Umstellung Brause/Auslauf; S-Auslauf; A = 250 mm; Stichmaß 150 mm; Anschlussstutzen 2 x 1/2“; H = ca. 1150 mm ± 50 mm; Tischbohrung 2 x Ø 22 mm



Classic-Clean Geschirrspülbrause
Geschirrspülbrause in Edelstahl 316L; mit Mischbatterie; mit Umstellung Brause/Auslauf; Schwenkauslauf; A = 250 mm; Anschlussstutzen 1/2“; H = ca. 1250 mm; Stichmaß 150 mm; Tischbohrung 2 x Ø 22 mm



Thekenarmatur 1/2“
für Hochdruck; mit moderner Eco-Keramikkartusche; A = 200 mm, H = 140 mm; zwei Flex-Anschlussschläuche mit 3/8“ Ü-Muttern; Tischbohrung 30 mm



Sicherheitsentleerhahn, schraubbar, 1 1/2“
Edelstahl; D2 Ø 60 mm

Sicherheitsentleerhahn, schraubbar, 2“
Edelstahl; D2 Ø 72 mm



Sicherheitsentleerhahn, steckbar, 1 1/2“
Edelstahl; für Rohr Ø 47 mm

Sicherheitsentleerhahn, steckbar, 2“
Edelstahl; für Rohr Ø 59 mm

Auf unserer Website www.echtermann.de finden Sie weitere Spezialarmaturen für Großküche und Gastronomie.



Immer frisches Wasser.

Mit BRITA Wasser für alle Anwendungsbereiche professionell optimieren

Das PURITY-Konzept beruht auf einem einfachen Gedanken: Eine professionelle Lösung zur Wasseroptimierung für jede Anforderung und jede Anwendung. Nur ein perfekter Geschmack, Geruch und eine hervorragende Optik des Wassers können genau diese Eigenschaften an einwandfreie Endprodukte mitgeben und für strahlende Kunden sorgen.

Die 3 PURITY-Versprechen:
optimale Wasserqualität - höchste Produktsicherheit - einfache Handhabung

mit IntelliBypass

Anwendungsgebiete:

Heißluftdämpfer & Backöfen: Frische, Aroma, Geschmack. Kulinarische Genüsse – das Auge isst mit!
Spülmaschinen: Glanz, Schönheit, Wirtschaftlichkeit. Spülen – auf die Präsentation kommt es an.
Kaffeemaschinen: Espresseo, Ristretto, Cappuccino - guter Kaffee braucht gutes Wasser.
Vending-Automaten: Wasser – die Zutat Nummer 1 für Heißgetränke aus dem Automaten..



1. PURITY Quell ST

Der PURITY Quell ST garantiert verlässliche Entfernung von kalkbildenden Substanzen sowie unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen, bietet optimale Wasserqualität und sorgt für eine lange Lebensdauer der Maschinen.

- **IntelliBypass** - Volumenstromunabhängiger, konstanter Verschnittwasseranteil über die gesamte Filterlebensdauer
- flexibles Wechselkartuschenprinzip
- Einspülen direkt am Filter, ohne Demontage von Anschlüssen und Schläuchen
- Betrieb vertikal und horizontal möglich – auch nach Hausenthärtungsanlagen
- automatische Berechnung der aktuellen Filterkapazität
- optische Anzeige bei Filtererschöpfung

2. PURITY Finest

Die Menge und Zusammensetzung der Mineralien im Wasser beeinflussen in hohem Maße, dass die gemahlenen Bohnen beim Brühvorgang ihre feinen Aromen voll entfalten können, die den Geschmack letztlich ausmachen.

- hebt die besonderen Eigenschaften eines Espressos – eine perfekte Crema und ein intensiver Körper – deutlich hervor
- stellt ein Wasser zur Verfügung, das die ideale Mineralienkomposition für Espresso enthält
- je nach Kapazität erhältlich als PURITY Finest C150, C500 und C1100 sowie als PURITY Finest 600 und 1200
- IntelliBypass sorgt dank eines weitgehend volumenstromunabhängigen Verschnittwasseranteils auch bei geringen Wasserdurchsatzraten für eine konstante Wasserqualität über die gesamte Filterlebensdauer
- verringert die Gesamthärte im Trinkwasser und schützt Maschinen vor Kalk- und Gipsablagerungen



3. PURITY Steam

- mit elektronischer Mess- und Anzeigeeinheit
- Filtermedien und Verschnittmöglichkeit speziell auf Kombidämpfer und Backöfen abgestimmt
- verbesserte Durchflussleistung von bis zu 500 l/h bei 1 bar Druckverlust
- reduziert Kalkablagerungen sowie Schwarzfärbungen im Garraum
- entzieht dem Wasser Kalk bildende Ionen
- Reduzierung der geschmacks- und geruchsstörenden Inhaltstoffe sorgt für beste Qualität der Speisen



4. PURITY Clean / Clean Extra

- Spülen in Perfektion – durch Teil-/Vollentsalzung
- Filtersysteme speziell für Warmwasser-Anwendungen (+4° bis +60° C)

Sie können flexibel - je nach vorliegendem Wasser - zwischen Teil- und Vollentsalzung wählen. Ablagerungen und Rückstände am Spülgut sowie Kalkablagerungen an wichtigen Maschinenteilen werden verhindert. Dadurch strahlen nicht nur Gläser, Besteck und Geschirr, sondern die Lebensdauer der Spülmaschinen verlängert sich entscheidend.

Teilentsalzung (Clean) bei Rohwasser mit hohem Karbonathärteanteil und unproblematischen zusätzlichen Mineraliengehalt.
Vollentsalzung (Clean Extra) bei Rohwasser mit hohem Karbonathärteanteil und einem hohen zusätzlichen Mineraliengehalt.



5. PROGUARD Coffee

Ein patentiertes Multikartuschen-Filtersystem, das auch in problematischen Regionen, in denen das lokale Leitungswasser einen hohen Salzgehalt besitzt, köstlichen Kaffee garantiert.
Ein Membranfilter bietet zuverlässigen Schutz gegen Korrosion, indem Substanzen wie Chloride und Sulfate wirksam entfernt werden. Mit dem innovativen Aromasystem lassen sich drei Mineralisierungsgrade (niedrig, mittel oder hoch) einstellen.



6. PURITY Fresh C50

Speziell für Weichwassergebiete mit hoher Partikeldichte hat BRITA Professional eine Lösung im Portfolio – den PURITY Fresh C50.

- pure Geschmacksmomente und ungetrübte Frische - ohne Qualitätseinbußen – für Heißwasserspezialitäten
- sorgt dank spezieller Aktivkohlemischung für eine optimale Reduzierung von Trübungen, organischen Verunreinigungen sowie geruchs- und geschmacksstörenden Inhaltsstoffen im Filtrat





Haubenspülmaschine Serie H8

- Haubenspülmaschine mit sehr hoher Korb-Einschubhöhe von 440 mm
- drei Spülprogramme (Dauer: 45/84/150 Sekunden), welche im ETL Modus (57 Sekunden) mit 73 °C und im Produktivmodus mit einstellbarer Spültemperatur von 55 - 65 °C betrieben werden können
- Nachspülsystem mit einem sehr geringen Energieverbrauch von nur 2 l mittels atmosphärischem Boiler (Nachspültemperatur: garantiert 84 °C)
- integrierte automatische Spül- und Klarspülmitteldosierpumpe für beste Spülergebnisse
- elektronisches Bedienpaneel innovativ eckig angeordnet, sodass dies in jedem Arbeitsschritt erreichbar ist
- Haube mit dreiseitigem Haubengriff für eine einfache Bedienung auch bei Eckaufstellung, Bediensicherheit bei Dampfaustritt durch sanften Hebe- und Senkmechanismus
- Innen- und Außenverkleidung, Tankfilter, Spül- und Nachspülarme und Düsen aus CNS
- Rückwand und Unterboden komplett geschlossen
- Waschtank ohne Schmutzfugen, frontseitig tiefgezogen, für ein Höchstmaß an Hygieneanforderung
- Standard Waschtank- und Abflussfilter zur Reinigung leicht entnehmbar
- drei Reinigungsprogramme und ein Selbstreinigungsprogramm
- integrierte HACCP-Speicherung zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem
- dynamisch regelbare Boilerheizung, dessen Anschlusswert je nach Wasserzulauftemperatur um 3 kW reduziert werden kann
- serienmäßig mit einem Besteckbehälter und einem Tellerkorb

Haubenspülmaschine H8 DD

Einwandig, mit manueller Haubenbetätigung, Spül- und Klarspülmitteldosierung und atmosphärischem Boiler.
Leistung Körbe (theoretisch): 80 (ETL: 63)
Leistung Teller (theoretisch): 1440 (ETL: 1134)
Anschluss: 400 V; 3NPE; 9,9 kW
Maße B/T/H: 746 x 881 x 1549/2026 mm

Haubenspülmaschine H8 DDG

Einwandig, mit manueller Haubenbetätigung, Laugenpumpe, Spül- und Klarspülmitteldosierung und atmosphärischem Boiler.
Leistung Körbe (theoretisch): 80 (ETL: 63)
Leistung Teller (theoretisch): 1440 (ETL: 1134)
Anschluss: 400 V; 3NPE; 9,9 kW
Maße B/T/H: 746 x 881 x 1549/2026 mm

Haubenspülmaschine H8 IG

Doppelwandig, mit manueller Haubenbetätigung, Laugenpumpe, Spül- und Klarspülmitteldosierung, atmosphärischem Boiler und Wasserenthärter CWS.
Leistung Körbe (theoretisch): 80 (ETL: 63)
Leistung Teller (theoretisch): 1440 (ETL: 1134)
Anschluss: 400 V; 3NPE; 9,9 kW
Maße B/T/H: 746 x 881 x 1549/2026 mm

Untertisch-Geschirrspülmaschine Serie LS 5

- Innen- und Außenverkleidung, Innenwanne und Waschtank aus CNS 1.4301, Rückwand aus Edelstahl
- Spülarme und Düsen aus Polypropylen
- benutzerfreundliche elektronische Bedienblende mit Temperaturanzeige
- Softstartsystem für optimalen Schutz empfindlicher Teile
- vollautomatisches Selbstreinigungsprogramm
- Boiler mit Energiesparmodus für Stand-by-Betrieb
- Spültemperatur 55 - 65 °C, Nachspültemperatur 80 - 90 °C
- Kalt- oder Warmwasseranschluss und Dreifach-Thermostatschutz
- alle Service- und Wartungskomponenten sind ohne Geräteausbau von vorne erreichbar
- 330 mm Korb-Einschubhöhe
- serienmäßig mit einem Besteck- und einemTellerkorb



Geschirrspülmaschine LS 5 DD

Einwandig, mit Spül- und Klarspülmitteldosierung und Laugenpumpe.
Zwei Spülprogramme (120/180 Sekunden)
Leistung Körbe (theoretisch): 30
Leistung Teller (theoretisch): 540
Anschluss: 400 V; 3NPE; 5,35 kW
Maße B/T/H: 600 x 620 x 820 mm

Geschirrspülmaschine LS 5 DDWS

Einwandig, mit Spül- und Klarspülmitteldosierung, Laugenpumpe, Wasserenthärter und atmosphärischem Boiler.
Zwei Spülprogramme (120/180 Sekunden)
Leistung Körbe (theoretisch): 30
Leistung Teller (theoretisch): 540
Anschluss: 400 V; 3NPE; 5,35 kW
Maße B/T/H: 600 x 620 x 820 mm



Lagerung & Hygiene

Kühlzellen, Regalsysteme, Konfiskatkühler, Hygienecenter, Hygieneschleusen, etc.



Nachhaltig kühlen.

Kühllösungen von Viessmann:
Nachhaltige Lösungen für die Kühlanforderungen unserer Kunden

Viessmann Kühlsysteme ist einer der führenden europäischen Hersteller von Kühlmöbeln, Kühlzellen und Kältesystemen, bekannt für ihre Energieeffizienz und nachhaltige Kältetechnik.

Unsere Produkte werden an zwei Produktionsstätten in Deutschland und Finnland gefertigt und sind durch lokale Vertriebsbüros in 18 Ländern in Europa vertreten. Nachhaltigkeit, Klimaschutz, Energieeffizienz und High-End Kühllösungen auf Basis von natürlichen Kältemitteln - dafür steht unser Motto „We care for cold“!

Mit unseren Produkten bieten wir Ihnen innovative gewerbliche Kühllösungen für den Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Catering, die Lebensmittel- und Getränkeindus-trie, dem Gesundheitswesen, als auch medizinische Zentren und Labore.

Wir bieten in all unseren Hauptmärkten ein komplettes Sortiment von Servicedienstleistungen einschließlich Installation, Wartung und Überwachung an. Dabei sind entweder unsere firmeninternen Monteure für Sie da oder wir greifen auf unser ausgewähltes Partnernetzwerk zurück.

Unser Portfolio von Dienstleistungen im Überblick:

- Beratung und technische Unterstützung
- Vor Ort Installation und Inbetriebnahme
- Wartungs- und On-Demand Dienste
- Fernüberwachung und vorausschauende Wartung

We care for cold









Kühl- und Tiefkühlzellen - Energieeffizient, innovativ und individuell

In Hotellerie und Gastronomie sind effiziente Arbeitsprozesse, kurze Wege und die unkomplizierte Aufbewahrung des Kühlgutes besonders wichtig: Die gelagerten Waren müssen einfach und schnell zugänglich sein, verschiedene Lebensmittel benötigen unterschiedliche Temperaturen, damit alles frisch und haltbar bleibt. Viessmann liefert Ihnen für Ihre individuelle Anforderungen und Gegebenheiten stets die passende Lösung.

Unser Produktportfolio für Sie

- Kühlzellen
- Tiefkühlzellen
- Kühl-/ Tiefkühlkältesätze
- Regalsysteme
- Dienstleistungen
- Schlüsselfertige Lösungen

Kühlzellen von Viessmann
TÜV Süd bestätigt hohe
Energie- und Dämmeffizienz

Im Test 2014: 9 europäische Anbieter von Kühlzellen

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V.

Qualität: Made in Germany

Antimikrobielle Pulverbeschichtung SmartProtec®



Leistungsübersicht

	Typ	TectoCell Compact 80	TectoCell Compact 100	TectoCell Standard Plus 80	TectoCell Standard Plus 100	TectoCell Standard Plus 120	TectoCell Standard Plus 150
Wandstärke	mm	80	100	80	100	120	150
Empfohlene Temperaturdifferenz nach VDI 2055 (ΔT in Kelvin)	K	38	45	38	45	56	70
Temperaturbereich	°C	+2 bis +60	–25 bis +60	–20 bis +60	–25 bis +60	–30 bis +60	–50 bis +60
U-Werte (W/m²K) gemäß DIN EN 13165		0,25	0,20	0,25	0,20	0,17	0,14

Ausstattungsübersicht

	Wandüberlappung	Bodenüberlappung	Eckenradius	Bodenradius	Lichtschalter mit Kontrollleuchte	Thermometer	Druckausgleichsventil bis 5 kW Kälteleistung	Türrahmenheizung und beheiztes Druckausgleichsventil bis 5 kW Kälteleistung	Magnetdichtrahmen	LED-Leuchte (Türstock)	LED-Kühl- und Tiefkühlraumleuchte für Deckenmontage	Boden 1600 N (KR11)	Schwelle bodengleich	Antimikrobielle Oberfläche SmartProtec
TectoCell Compact 80	–	■	–	-	□	□	□	-	■	□	□	■	■	–
TectoCell Compact 100	–	■	–	-	□	□	□	□	■	□	□	■	■	–
TectoCell Standard Plus 80	■	■	■	□	■	■	■	□	■	■	□	■	■	■
TectoCell Standard Plus 100	■	■	■	□	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■
TectoCell Standard Plus 120	■	■	■	□	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■
TectoCell Standard Plus 150	■	■	■	□	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■

■ enthalten □ optional enthalten – nicht enthalten

Kühl- und Tiefkühlkältesätze – Individuell anpassbar für jede Raumsituation

Viessmann Wandkältesätze

Steckerfertige Viessmann Wandkältesätze werden in die Kühlzelle oder eine Wand von 80 bis 150 mm Wandstärke eingehängt.
Viessmann Wandkältesätze sind mit einer elektronischen Regelung ausgestattet.
Die Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen reicht von 500 bis 2765 W.

Viessmann Splitkältesätze

Viessmann Splitkältesätze eignen sich zum Einbau in eine Kühlzelle oder einen konventionellen Kühlraum.
Warm- und Kaltteil können über mehrere Meter hinweg voneinander entfernt montiert werden. Im System integriert ist eine elektronische Regelung.
Die Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen geht von 1800 bis 6000 W.

Viessmann Deckenkältesätze

Bei Viessmann Deckenkältesätzen erfolgt die Montage auf dem Dach der Kühlzelle. Sie benötigen keinen zusätzlichen Platzbedarf über die Zellengrundfläche hinaus.
Viessmann TectoRefrigo Deckenkältesätze sind für Normal- und Tiefkühlung in sechs Leistungsgrößen mit einer Kälteleistung von 700 W bis 4200 W erhätlich.



Wandkältesätze



Splitkältesätze



Deckenkältesätze

Nassmüllkühler TectoSet CC1



Unser Produktportfolio für Sie

- Container zerlegbar für einfachen Transport
- Variable Größen für 1 x, 2 x, 3 x 120 l oder 240 l Mülltonnen
- Bodenunebenheiten mit von innen höhenverstellbaren Füßen bei Selbstaufbau ausgleichbar
- 56 mm starke Isolierelemente
- Abschließbare Türen
- Innenliegende Schnellspannverschlüsse
- Energiesparende Alternative zu großen Kühlräumen
- Auffahrrampe zum Wechseln der Mülltonnen
- Inkl. steckerfertigem Kältesatz
- Thermostatisch geregeltes Seitenkühlgerät mit Digitalthermostat mit Abtauregelung und Temperaturanzeige
- Außeneinsatz möglich mit optionaler Winterregelung und serienmäßig 45° gebogenen Lamellen (Schutzklasse: IP 34)



Hygienisch überall.



Handhygienecenter WR-ECO-1 SWPD

Berührungslose Handreingung und -desinfektion aus Edelstahl (Werkstoff 1.4301).
Die hinter der abschließbaren Kopfblende platzierten Seifen- und Desinfektionsmittelspender werden ebenso wie der Wasserauslauf ausschließlich berührungsfrei über Sensoren aktiviert. Getrocknet werden die Hände mit Papierfalthandtüchern, die dem integrierten Spender entnommen werden.
In der geöffneten Position wird die Kopfblende durch Gasdruckfedern gehalten. Sie bietet so einen bequemen Zugang, um Verbrauchsmaterial nachfüllen bzw. Wartungs- oder Einstellarbeiten durchführen zu können. Intergrierter Durchlauferhitzer und Standgerät mit Unterschrank optional erhältlich.

Anschluss: 230 V
Maße B/T/H: 650 x 400 x 1135 mm
Beckengröße B/T/H 600 x 345 x 195 mm

Warmwasseranschluss: 1/2“
Kaltwasseranschluss: 1/2“
Wasserablauf: 1 1/2“



Hygienecenter HC-PRIMUS-2-S

Edelstahl (Werkstoff 1.4301)
Das ist eine Kombination aus der Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine PRIMUS-2 sowie einem Handwaschbecken mit Sensorsteuerung, Seifenspender SDS, Handtuchspender HS und Papierkorb PK-D-35. Zum Lieferumfang gehört zudem ein Kanisterhalter zur Wandmontage für das Reinigungsmittel der Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten. Zusätzlicher Seifen-/Desinfektionsmittelspender, integrierter Systemtrenner und wandhängende Ausführung optional

Anschluss: 230 V; 0,19 kW
Maße B/T/H: 730 x 460 x 1600 mm

Wasseranschluss: 3/4“; max. 43 °C; KW: 1/2“, HW: 1/2“
Wasserablauf: 1 1/2“



Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 WR

Edelstahl (Werkstoff 1.4301)
Bestehend aus Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine, Handwaschbecken, Zweihanddesinfektionsgerät und Drehkreuz mit Handtuchspender HS, Papierkorb PK-D-35 und Kanisterhalter für Händedesinfektionsmittel. Eine multifunktionelle LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage. Die Kompakt-Hygieneschleuse kann an ein Betriebsdatenerfassungsgerät angeschlossen werden.
Wenn das Handwaschbecken über den Sensor betätigt wird, erfolgt zunächst die Seifenabgabe aus dem separten Seifenauslaufhahn. Danach startet für die voreingestellte Zeit die Wasserabgabe aus dem separten Wasserauslaufhahn. Dadurch wird eine zwangsgeführte und hygienische Handreinigung sichergestellt. Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.

Anschluss: 400 V; 0,6 kW
Wasseranschluss: 3/4“; max. 43 °C
Wasserablauf: 1 1/2“

Maße B/T/H: 1400 x 975 x 2210 mm (**Bürstenlänge 400 mm**)
Maße B/T/H: 1700 x 975 x 2210 mm (**Bürstenlänge 700 mm**)
Maße B/T/H: 2100 x 975 x 2210 mm (**Bürstenlänge 1100 mm**)
Maße B/T/H: 2600 x 975 x 2210 mm (**Bürstenlänge 1600 mm**)

Regalsysteme

Die KOHLHOFF-Regalsysteme ERS und ARS sind nach dem Baukastensystem konzipiert und zeichnen sich durch eine hohe Belastbarkeit und Standsicherheit aus.

Durch den Einsatz von Chrom-Nickelstahl (ERS) oder Aluminium (ARS) bieten beide Regalsysteme einen breiten Einsatzbereich rund um die hygienische Lebensmittellagerung in gekühlten und ungekühlten Räumen.

Beide Regalsysteme sind in den Tiefen 400, 500 und 600 mm sowie in den Längen 600, 800, 900, 1000, 1200, 1400 und 1500 mm lieferbar. Durch Kombination unterschiedlicher Regallängen lassen sich Räume optimal ausstatten. Bei L- oder U-förmiger Aufstellung gewährleisten spezielle Verbindungsklammern eine optimale Beschickung.





Regalsysteme ERS 600 / ERS 1200 (Edelstahl 1.4301)

Regalleiter: Vierkantrohr 25 x 25 mm mit oberen Abschlusskappen aus Kunststoff und herausdrehbaren Füßen. Je nach Höhe und Feldlast sind zwischen den Vierkantrohren zwei bzw. drei Querverbinder aus Flachprofil 50 x 3 mm eingeschweißt. Zum Einhängen der Auflagen sind CNS-Bolzen im Raster von 165 mm auf die Vierkantrohre geschweißt. Jede Regalleiter hat zwei Einnietmuttern zum Verschrauben des rückseitigen Diagonalkreuzes. Die komplette Regalleiter ist elektrolytisch poliert.

Böden (geschlossen): Je nach Länge der Auflagen aus 0,8 mm bzw. 1,0 mm starkem CNS-Blech, allseitig 40 mm abgekantet, Oberfläche gebürstet. Die Längsseiten haben eine komplette Umfalzung nach innen.

Böden (gelocht): Die gelochten Böden entsprechen konstruktiv den geschlossenen Böden und haben Langlöcher in den Maßen 45 x 10 mm.

Diagonalkreuz: Flachmaterial 25 x 2 mm mit abgerundeten Kanten und vier Lochungen zum Anschrauben zwischen zwei Regalleitern.

Belastbarkeit je Auflage bei gleichmäßig verteilter Last:

	Boden geschlossen			Boden gelocht		
Länge	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe
	400	500	600	400	500	600
600	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1400	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1500	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg

Regalsysteme ARS 600 / ARS 1200 (Aluminium eloxiert)

Regalleiter: Vierkantrohr 25 x 25 mm mit oberen Abschlusskappen aus Kunststoff und herausdrehbaren Füßen. Je nach Höhe sind zwischen den Vierkantrohren zwei bzw. drei Querverbinder aus Flachprofil 40 x 6 mm eingepresst. Auflagelaschen im Abstand von 165 mm zum Einhängen der Auflagen. Jede Regalleiter hat rückseitig zwei Einnietmuttern zum Verschrauben des Diagonalkreuzes. Die komplette Regalleiter ist eloxiert (E6/EV1).

Böden (geschlossen): Aus 1,5 mm starkem hochlegiertem Aluminiumblech, allseitig 40 mm abgekantet, die Längsseiten haben eine Umfalzung nach innen. Boden komplett eloxiert (E6/EV1).

Böden (gelocht): Die gelochten Böden entsprechen konstruktiv den geschlossenen Böden und haben Langlöcher in den Maßen 45 x 10 mm.

Diagonalkreuz: Flachmaterial 25 x 3 mm mit abgerundeten Kanten und vier Lochungen zum Anschrauben zwischen zwei Regalleitern.

Belastbarkeit je Auflage bei gleichmäßig verteilter Last:

	Boden geschlossen			Boden gelocht		
Länge	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe
	400	500	600	400	500	600
600	140 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	140 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
1400	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
1500	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg





Edelstahl (Anlagen & Sonderbau)

Edelstahlmöbel, Freeflow-Anlagen, Cafeteria-Anlagen, Hauben, Installationswände, Bodenrinnen, Gerätesockel, etc.



Ästhetik, Qualität, Technologie.

SMARTCAP Umlufthauben & Umluftdecken – einzigartig luftig

SMARTCAP hat drei Produktlinien: **mobile Plasma Kochstationen**, **Plasma Umlufthauben** und **Plasma Umluft-Lüftungsdecken**. SMARTCAP Produkte sind patentiert, und dadurch einzigartig leistungsfähig.

SMARTCAP ist nominiert für den Deutschen Umweltpreis.

Keine Fettabluftkanäle mehr, die über das Dach geführt werden müssen!

Weitere Vorteile :
- Massive Einsparung von Kältemitteln
- Kühlung und Heizung der Räume mit SMARTCAP möglich
- Wegen hoher Energieeffizienz BAFA-förderungsfähig mit bis zu 45 + 10 % auf die Investitionssumme.

Die Einsparungen bei einem SMARTCAP System mit ca. 9000m³/h Umluft betragen :
- Bei den Stromkosten : bis zu 43 %
- Bei Kosten für die Warmwassererzeugung : bis zu 90 %
- Bei CO_2 : bis zu 90 Tonnen pro Jahr
- Energieeinsparung gesamt zu herkömmlichen Lüftungsanlagen 86 %



Der SMARTCAP-Mobilstand
- hardtop Version
- 8 Filterstufen serienmäßig
- patentierter Plasmaschleier
- bis zu 1800 m³/h Umluftleistung
- mit zwei, drei oder vier Geräten zu bestücken

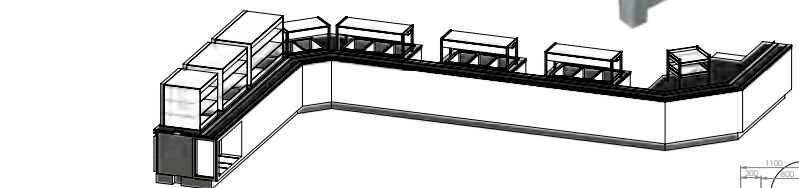
Optional auch als Variante softtop erhältlich mit 7 Filterstufen und Glasaufbau.

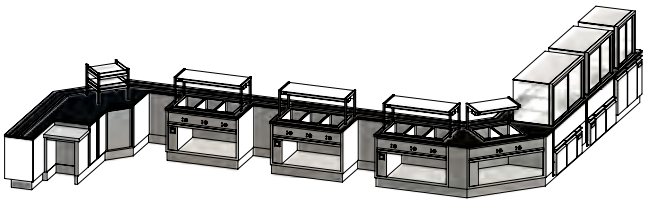
R & S bedeutet Erfahrung, Qualität und Professionalität!

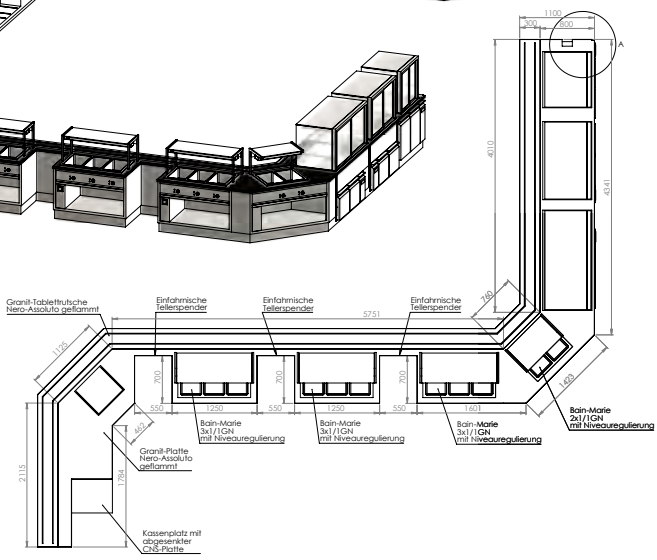
Unsere Master-BAR kann individuell nach Kundenwünschen gefertigt werden!



Eine vernünftige Planung ist die Voraussetzung für eine optimale Objektabwicklung.
Wir sind Partner des Fachhandels und Spezialist für Sonderbau. Unsere qualifizierten Projektleiter beraten und unterstützen unsere Partner bei Objekten vor Ort.







Mehr Informationen auf
www.rs-edelstahl.de
www.smartcap.de





Innovativ. Vielfältig. Langlebig.

Höchste Qualität für Sie und Ihre Kunden

Ob individuelle Speiseausgabe, maßgeschneidertes Edelstahlmöbel oder passgenauer Kochblock: Wir wissen genau, was Food Service Equipment leisten und aushalten muss. Vertrauen Sie auf unsere Expertise für hochwertige und langlebige Edelstahl-Produkte Made in Germany. Mithilfe modernster Produktionsmaschinen und -verfahren sind wir Ihr verlässlicher Partner sowohl für präzise Maßanfertigungen als auch für schlüsselfertige Einrichtungspakete, die perfekt zu Ihnen passen. Damit Sie die Herausforderungen Ihres Geschäfts problemlos meistern und Ihre Kunden langfristig begeistern.





birkenstahl
Clever Food Equipment

Wir sind birkenstahl.

birkenstahl gehört zu den führenden Anbietern im Bereich Food Service Equipment.

Mit hochwertiger Verarbeitung, individuellen Ansätzen und jahrelanger Erfahrung in der Edelstahl-Produktion wissen wir genau, was Food Service Equipment leisten und vor allem aushalten muss.

Mit unseren modernen Produktionsmaschinen und –verfahren liefern wir sowohl präzise Maßanfertigungen als auch fertig-konzipierte Einrichtungspakete für jeden Geschmack und für jedes Budget.

Wir leben Made in Germany. Das Prädikat mit Qualitätsversprechen ist uns ein Herzensanliegen. Deshalb verarbeiten wir ausschließlich hochwertige Materialien und achten genau auf die Verarbeitung.

Als bayerisches Unternehmen mit Hauptsitz in Bischofsmais stehen wir für kompromisslose Qualität.



Foto links:
Theke mit Bezahlsystem

Foto rechts:
aufklappbarer Hygieneschutz aus Glas

Foto unten:
Ausgabe





Entscheiden Sie sich für maximal einzigartige Speiseausgaben, Edelstahl-Möbel und Kochblöcke, die Sie ganz nach Ihren eigenen Anforderungen zusammenstellen. Wählen Sie beispielsweise zwischen verschiedenen Aufstellvarianten, Türarten, Unterbau-Funktionalitäten oder Abdeckungen, die in jedes Konzept passen. Dabei können Sie sich jederzeit darauf verlassen, dass unsere durchdachten Produkte sich Ihnen und Ihrer Arbeitsweise anpassen. Dabei achten wir besonders auf maximale Sicherheit, niedrigen Energieverbrauch sowie die Fertigung in den Hygieneausführungen HS, H1 und H2.

Edelstahlmöbel



Kochblöcke



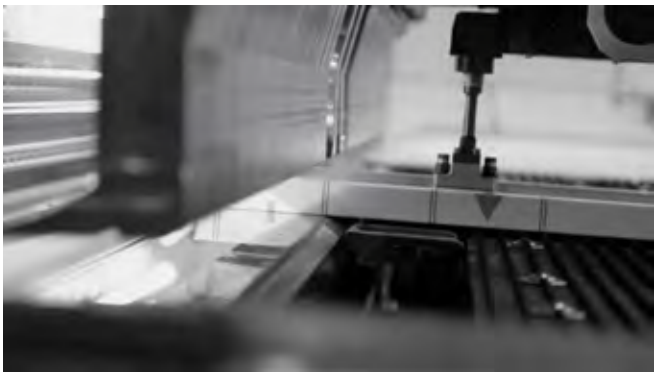
Einzelanfertigungen





Stainless Steel Solutions

Die Marke G.S.Stolpen steht für beste Qualität und hohe Kompetenz bei der Fertigung von Cafeterien und Großkücheneinrichtungen. Die Edelstahlmöbel für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung werden von Standard bis hin zu individuellen Lösungen in Stolpen gefertigt.
Auf den über 6000 m^2 Fertigungsfläche wird ein vielfältiges Sortiment produziert, wobei das Möbelprogramm die Kriterien nach DIN 18865-9 in den Hygienevarianten HS, H1, H2 und H3 erfüllt.





Maßanfertigungen werden nach spezifischen Vorgaben und entsprechend der räumlichen Gegebenheiten realisiert. G.S.Stolpen setzt mit intelligenten Produkten und Edelstahllösungen sowie dem herausragenden Fertigungs-Know-How immer wieder neue Maßstäbe.





Cafeteriaanlagen

Cafeteriaanlagen sind der Blickfang im Gastraum. Das Zusammenspiel von Funktion und Design bringt G.S.Stolpen auf den Punkt. Durch die Kombination verschiedener Materialien wie Stein, Holz, Glas und Edelstahl entsteht im Ausgabebereich ein Unikat, das Ihre Kunden begeistern wird.



Herdanlagen

Herdanlagen sind das Herzstück jeder Küche. Durchgehende Tischplatten und eine individuelle Anordnung der Geräte machen jeden G.S.Stolpen-Herd zum optimalen Arbeitsgerät. Geräte werden aufgesetzt oder flächenbündig eingebaut bzw. eingeschweißt.



Kühlmöbel

Für die Aufbewahrung von Speisen und Getränken sind in jeder Küche Kühl- und Tiefkühlanlagen notwendig. Ob mit Zentralkühlung oder mit Eigenkühlung werden die Kühltische komplett aus Edelstahl passend zum Küchenmöbelprogramm geliefert. Damit wird eine einheitliche Optik gewährleistet. Alle Kühltische sind in der Regel mit langlebigen Edelstahlverdampfern ausgestattet.



Dunstagzugshauben

Das Sortiment umfasst Grillhauben, Wandhauben, Deckenhauben und Induktionshauben. Anspruchsvolles Design verbunden mit hohem Reinigungskomfort durch fugenlose Ausführung des Gehäuses machen die Dunstabzugshauben von G.S.Stolpen zu einem besonderen Highlight in der Großküche oder Aktionstheke.

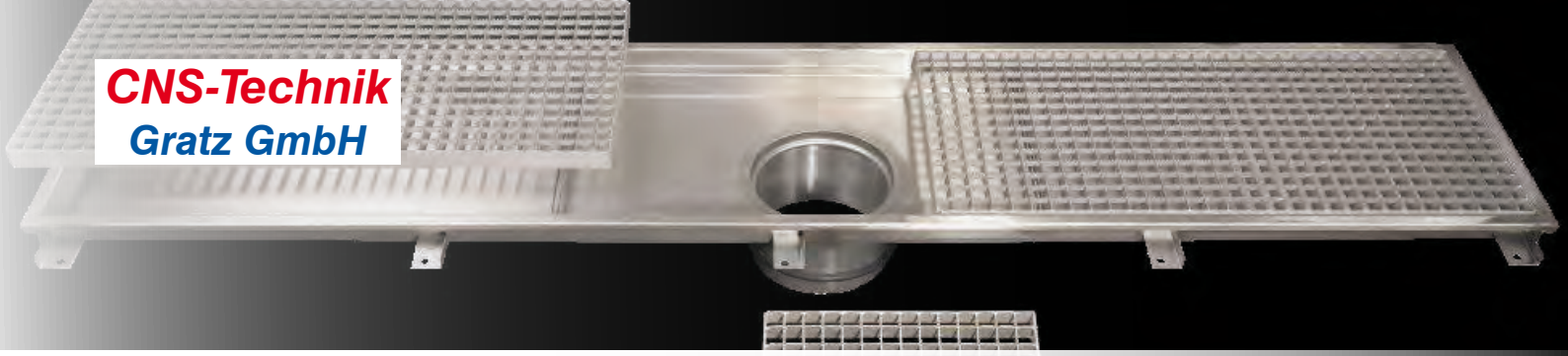


INTELLIGENTE LÖSUNGEN FÜR INDIVIDUELLE PROJEKTE

Weitere Informationen und detaillierte Angaben zu unseren Produkten und Leistungen finden Sie auf **www.gsstolpen.de**



Fotos: Rainer Viertlböck



CNS-Technik Gratz GmbH

Spezielles aus Edelstahl.

Lösungen für die Großküche

Die CNS-Technik Gratz GmbH ist seit Jahrzehnten ein gesund wachsendes, mittelständiges Unternehmen mit fundiertem Knowhow und erstklassigen Referenzen. Unser oberstes Ziel ist Kundenzufriedenheit. Dies bedeutet für unser Unternehmen: Material- und Verarbeitungsqualität, Termintreue sowie ein faires Preis-Leistungsverhältnis. Die Produkte von CNS-Technik werden laufend überprüft mit dem Ziel, Gutes durch Besseres zu ersetzen: innovativ, qualitäts- und kundenorientiert.



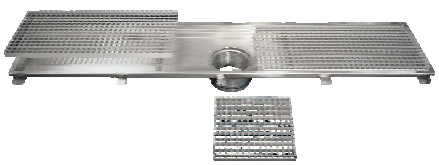
Mittelhaube

Typ MH I mit Aufsatzverkleidung
Dunstabzugshauben in Kastenform, komplett gefertigt aus CNS, Material Nr. 1.4301, Mat.-Stärke 1,0 bis 1,5 mm, Feinschliff Körnung 240, eingebaute flammdurchschlagsichereWirbelstromfilter.
Lieferbare Ausführungen: Mittelhaube,Wandhaube



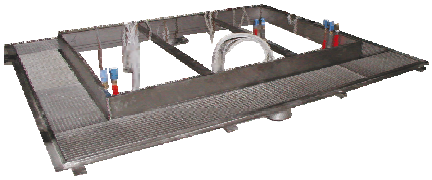
Installationswände

(für stehende und freihängende Geräte)
Die Installationswand komplett aus CNS Mat. 1.4301, Grundgestell aus Vierkantrohr 40x40x1,5 mm. Längsseitige Verkleidungsbleche und abnehmbare
Deckplatte aus Materialstärke 1,5 mm. Stirnseitig können geschweißte Mulden eingesetzt werden, in denen Steckdosen, Absperrventile und Mischbatterie
für Kaltwasser/Warmwasser mit Schnellkupplung eingebaut werden.



Bodenentwässerungsrinne

in Standardausführung mit Rostabdeckung, geprüft nach BIA, rutschhemmend, Maschenweite 23 x 23 mm, Tragstab 30 x 2 mm, Umfassungszarge 30 x 3 mm
Individuelle Lösungsvorschläge für den Abwasserbereich, alle Bodeneinläufe und Ablaufrinnen sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Diese Entwässerungssysteme sind ideal geeignet für den gewerblichen Einsatz.



Gerätesockel: absolut wasserdicht

Gerätesockel zum Aufstellen von Kochgeräten. Der CNS-Gerätesockel aus Material 1.4301 mit angeformten Bodenrinnen kommt zur Anwendung in gewerblichen Großküchen zum Beispiel in Krankenhäusern, Mensen, Restaurants, Betriebskantinen und Hotelküchen etc.
Auf diesem Gerätesockel werden die thermischen Kochgeräte (Kochkessel, Friteusen, Kippbratpfannen, Kombidämpfer und Herde etc.) montiert.

SCHEUNERT
Großküchentechnik GmbH

0651 - 14 12 12
info@scheunert-gkt.de
www.scheunert-gkt.de