

Die Großküche | Perfektion pur



**Beratung, Planung und Auftragsabwicklung
aus einer Hand**

**Projekt- und Produktgeschäfte für
Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung**



ZAVELBERG

Die Großküche | Perfektion pur

www.grosskuechentechnik-zavelberg.de

Heißluftdämpfer

3 - 16

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

Thermische Geräte

17 - 32

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

Speisenverteilung, Speisenausgabe & Frontcooking

33 - 54

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

Küchengeräte & Speisenvorbereitung

55 - 64

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

Kühl- & Tiefkühlgeräte

65 - 78

Kühl- & Tiefkühlschränke, Kühl- & Tiefkühltische, Schnellkühler/Schnellfroster, Saladetten, Pizze-tische, Kühlvitriolen, Getränkeköhlung, Eiskegelbereiter, Crusheisbereiter, Abfallkühler etc.

Spülmaschinen & Wassertechnik

79 - 98

Gläserspülmaschinen, Untertischspülmaschinen, Haubenspülmaschinen, Korbtransport-spülmaschinen, Armaturen, Wasserfilter etc.

Lagerung & Hygiene

99 - 106

Kühlzellen, Regalsysteme, Konfiskatkühler etc.

Edelstahl (Anlagen & Sonderbau)

107 - 114

Edelstahlmöbel, Freeflow-Anlagen, Cafeteria-Anlagen, Hauben, Installationswände, Boden-rinnen, Gerätesockel etc.

Fotonachweise Innenteil:

Standardseiten: © jeweiliger Hersteller; Deckblatt Seite 3: © Rational; Deckblatt Seite 17: © MKN; Deckblatt Seite 33: © Blanco;
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.





SelfCookingCenter®

Der zuverlässige Assistent für Ihre Profiküche.

Auf weniger als ca. 1 m² Fläche können Sie damit grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren oder pochieren. Und zwar unabhängig davon, ob Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Eierspeisen, Backwaren oder Desserts, 30 oder mehrere 1000 Essen zubereiten möchten.

Es bringt die Entlastung, die sich ein Küchenteam wünscht: Es kocht schnell, ist einfach zu bedienen, liefert Ihnen die Speisenqualität, die Sie vorgeben und spart Ihnen dabei auch noch Geld, Zeit und Energie. Sämtliche Überwachungs- und Kontrollaufgaben nimmt es Ihnen ab. Die Temperatur, Feuchtigkeit und Garzeit stellt es selbst ein. Es überwacht den Gargrad und die Bräunung und erspart Ihnen sogar das permanente Wenden von Kurzgebratenem.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Jederzeit herausragende Speisenqualität
- Einfachste Bedienung auch für ungelerntes Personal
- Minimale laufende Kosten
- Kein Überwachungs- und Kontrollaufwand
- Gleichzeitig unterschiedliche Speisen garen
- Automatische Reinigung und Entkalkung





Fühlen.

Fühlt die aktuellen Garraumbedingungen und die Konsistenz der Lebensmittel.



Erkennen.

Erkennt die Größe, die Beschickungsmenge sowie den Produktzustand und errechnet die Bräunung.



Denken.

Denkt voraus und ermittelt den idealen Kochpfad zu Ihrem Wunschergebnis erst während des Kochens.



Lernen.

Lernt, welche Kochgewohnheiten Sie bevorzugen und setzt diese um.



Sich verständigen.

Verständigt sich mit Ihnen und zeigt Ihnen an, was Ihr RATIO-NAL gerade macht, um Ihre Vorgaben umzusetzen.



Das Kochsystem mit echter Intelligenz. Mehr als ein gewöhnlicher Combi-Dämpfer.

Es ist das weltweit erste und bis heute einzige Kochsystem, in dem echte Intelligenz steckt und revolutioniert damit die Zubereitung von Speisen. Denn Sie müssen nicht mehr die ideale Temperatur, Feuchtigkeit oder Luftgeschwindigkeit einstellen und permanent nachregeln. Sie geben einfach Ihr Wunschergebnis vor. Eben ob Sie Ihre Speisen am Ende lieber blutig, rosa oder durch möchten, hell oder dunkel gebräunt, mit oder ohne Kruste.

So gilt am Ende die einfache Formel für das perfekte Garergebnis: Produkt wählen, beschicken, fertig – unabhängig vom Bediener.

iCookingControl®

Einfachheit durch Garintelligenz.

Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen – fertig! iCookingControl® bereitet Ihre Speisen immer genau so zu, wie Sie es vorgeben. Dabei spielt es keine Rolle, wer das Gerät bedient. Es erkennt den Zustand und die Größe der Produkte sowie die jeweilige Menge.

HiDensityControl®

Präzision für Spitzenqualität.

Hochsensible Sensoren fühlen und erkennen jede Sekunde die aktuellen Bedingungen im Garraum. HiDensityControl® passt die notwendige Energiemenge exakt an die Bedürfnisse der Speisen an und verteilt sie gleichmäßig und effizient im gesamten Garraum.

iLevelControl

Kluge Mischbeschickungen.

Mit iLevelControl bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu. Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen iLevelControl im Display an. Das erhöht die Produktivität und spart Zeit, Geld, Platz und Energie.

Efficient CareControl

Intelligente Reinigungsautomatik.

Efficient CareControl ist die einzige automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und einfach entfernt. Die Funktion passt sich Ihren Bedürfnissen an und schlägt zu bestimmten Zeiten die optimale Reinigung vor.

iCookingControl® – Wunschergebnis wählen. Beladen. Fertig.

Noch nie war es einfacher, genau die Speisenqualität zu produzieren, die Sie sich wünschen. Egal, ob Fisch, Fleisch, Geflügel, Backwaren, Eierspeisen oder Desserts – mit dem SelfCookingCenter® wird alles schonend gegart – und zwar genau so, wie Sie es möchten. Sie geben das Ergebnis vor und das SelfCookingCenter® setzt Ihre Wünsche um. Konsequenz und auf den Punkt. Möglich macht das die einzigartige Garintelligenz: iCookingControl®.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Beste Garergebnisse ohne Kontrollaufwand
- Einfache Handhabung, selbst für Aushilfen
- Bis zu 10 % geringerer Rohwareneinsatz als Geräte ohne HiDensityControl®
- Gesunde Speisenzubereitung mit bis zu 95 % weniger Fett

HiDensityControl® – Ihr Gast schmeckt Ihre Qualität. Jeden Tag.

Einzigartige Speisenqualität kann nur dann entstehen, wenn immer auch ausreichend Leistung vorhanden ist – vor allem dann, wenn es um die Zubereitung größerer Mengen geht.

Genau dafür sorgt das patentierte HiDensityControl®.

Gleichmäßig und intensiv verteilt es die Hitze, Luft und Feuchtigkeit im Garraum – immer so, wie es für die Qualität und Menge Ihrer Produkte am besten ist.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Herausragende Gleichmäßigkeit über alle Einschübe
- Krosse Krusten und knusprige Panierungen
- Kein Antrocknen, selbst bei sensiblen Speisen
- Traditionelles Grillmuster auch bei großen Mengen
- Kurze Aufheizzeiten und damit minimaler Energieverbrauch

iLevelControl – Alles gleichzeitig und immer rechtzeitig.

Mit iLevelControl meistern Sie Ihr À-la-carte-Geschäft, das Mise en Place oder Ihren Frühstücks-Service mühelos, schnell und flexibel. Auf nur ca. 1 m² Fläche nutzen Sie eine Vielzahl verschiedener Kochgeräte, wie Töpfe, Pfannen, Grill, Bratplatte oder Fritteuse einfach übereinander. So bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig in einem einzigen Gerät zu.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Maximale Flexibilität
- Gleichbleibend hohe Speisenqualität
- Bis zu 70 % Energieersparnis gegenüber konventioneller Gartechnik ohne Combi-Dämpfer
- Einfache Handhabung ohne Kontrollaufwand

Efficient CareControl – Einfach sauber und kalkfrei.

Mit Efficient CareControl reinigt und entkalkt sich Ihr SelfCookingCenter® automatisch und auf Wunsch auch unbeaufsichtigt über Nacht.

Je nachdem, wie stark Ihr Gerät verschmutzt ist, ermittelt es die effizienteste Reinigungsstufe und schlägt Ihnen die optimal dosierte Menge an Reiniger und Entkalker vor.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Keine Kosten für manuelle Entkalkung oder Wasserenthärtungssysteme
- Immer sauber und gepflegt mit Glanzhygiene-Garantie
- Minimale Betriebskosten und Arbeitsaufwände
- Arbeitssicherheit durch Verwendung von Feststoffreinigern

Reinigen und Entkalken.

Automatisch mit dem SelfCookingCenter®.

Auf Wunsch, speichern Sie einen auf Ihre Betriebszeiten abgestimmten Reinigungsplan. Automatisch meldet sich das SelfCookingCenter® zu den festgelegten Zeiten und sorgt immer für ein hygienisch sauberes und bestens gepflegtes Gerät.

Eine teure und wartungsintensive Wasserenthärtungsanlage ist nicht mehr notwendig. Das neue Efficient CareControl benötigt etwa 30 % weniger Ressourcen als das Vorgängermodell*. Damit kostet es deutlich weniger als eine gründliche Handreinigung und ist durch die Verwendung von Tabs obendrein besonders sicher in der Handhabung.

* Modelle vor 2014





iKitchen.

Produktion ohne Kompromisse.

Fachkräftemangel, steigende Ansprüche der Gäste, Kostendruck, fehlender Platz – Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung, die dringend eine Lösung benötigen. Eine Lösung, die Ihnen den Alltag in der Küche erleichtert. Die Ihnen mehr Flexibilität und Produktivität bringt. Die Abläufe strafft und dabei Platz, Geld, Energie sowie Rohwaren spart. Kurz: Eine Lösung wie iKitchen.

iKitchen
by RATIONAL



iKitchen ist die Systemlösung aus SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® und ConnectedCooking, die sich der Größe Ihrer Küche anpasst und sie damit produktiver macht. Denn die beiden Kochsysteme sind so aufeinander abgestimmt, dass sie sich bei den Garmethoden ergänzen, gegenseitig einen Teil der Aufgaben übernehmen und dadurch flexibel einsetzbar sind. Und mit ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von Rational, wird die Großküche digital: Garprogramme verwalten und übertragen, HACCP-Daten abrufen und vieles mehr erfolgt über PC, Tablet oder Handy. Alles mit dem einen Ziel: Damit Sie effizient die gewünschte Speisenqualität erzielen.



ConnectedCooking. Dokumentiert Ihre HACCP-Daten automatisch.

ConnectedCooking ist die Vernetzungslösung für die Profiküche, in der Sie Ihre Rational-Kochsysteme ganz einfach vom Computer aus verwalten. Eine echte Erleichterung bei Ihrer HACCP-Dokumentation, denn ConnectedCooking erfasst sämtliche Hygienedaten automatisch für jedes vernetzte Gerät und archiviert sie übersichtlich bis zu 6 Monaten.

Auf Wunsch sind alle HACCP-Daten als Tabellen oder Grafiken abrufbar. Zudem schafft ConnectedCooking Überblick über alle Kochgeräte. Der aktuelle Status jedes SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® ist jederzeit ersichtlich und mit dem Remote-Zugriff sehen Sie alle Einstellungen der angeschlossenen Geräte in Echtzeit, selbst wenn Sie nicht in der Küche sind.

Sogar das Verteilen von Garprogrammen wird zum Kinderspiel. Sie wählen aus, welche Garprogramme Sie an welche Geräte versenden wollen, fertig. Das funktioniert sogar dann, wenn die Geräte an unterschiedlichen Standorten im Einsatz sind. Umstellungen in den Speiseplänen, Aktionswochen und alle die Situationen, die neue Garabläufe erfordern, werden so mühelos und zentral organisiert. Im Internet greifen Sie zudem kostenfrei auf zahlreiche weitere Garprogramme in unserer Rezept-Bibliothek zu.

Ihre Vorteile im Überblick:

- HACCP-Verwaltung: einfache Erfassung und Ablage der Daten
- Garprogrammverwaltung: Garabläufe erstellen und online verteilen
- Remote-Zugriff: immer genau informiert, was gerade läuft





SelfCookingCenter® XS, Elektro

Anzahl Essen pro Tag: 20 - 80 • Kapazität: 6 x 2/3 GN
Anschluss: 400 V; 5,7 kW
Maße B/T/H: 655 x 555 x 567 mm



SelfCookingCenter® 61, Elektro

Anzahl Essen pro Tag: 30-100 • Kapazität: 6 x 1/1 GN, 12 x 1/2 GN
Anschluss: 400 V; 11 kW
Maße B/T/H: 847 x 776 x 782 mm

SelfCookingCenter® 61, Gas

Anzahl Essen pro Tag: 30-100 • Kapazität: 6 x 1/1 GN, 12 x 1/2 GN
Anschluss: 230 V; 13 kW
Maße B/T/H: 847 x 776 x 782 mm



SelfCookingCenter® 62, Elektro

Anzahl Essen pro Tag: 60-160 • Kapazität: 6 x 2/1 GN, 12 x 1/1 GN
Anschluss: 400 V; 22,3 kW
Maße B/T/H: 1069 x 976 x 782 mm

SelfCookingCenter® 62, Gas

Anzahl Essen pro Tag: 60-160 • Kapazität: 6 x 2/1 GN, 12 x 1/1 GN
Anschluss: 230 V; 28 kW
Maße B/T/H: 1069 x 976 x 782 mm



SelfCookingCenter® 101, Elektro

Anzahl Essen pro Tag: 80-150 • Kapazität: 10 x 1/1 GN, 20 x 1/2 GN
Anschluss: 400 V; 18,6 kW
Maße B/T/H: 847 x 776 x 1042 mm

SelfCookingCenter® 101, Gas

Anzahl Essen pro Tag: 80-150 • Kapazität: 10 x 1/1 GN, 20 x 1/2 GN
Anschluss: 230 V; 22 kW
Maße B/T/H: 847 x 776 x 1042 mm



SelfCookingCenter® 102, Elektro

Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300 • Kapazität: 10 x 2/1 GN, 20 x 1/1 GN
Anschluss: 400 V; 36,7 kW
Maße B/T/H: 1069 x 976 x 1042 mm

SelfCookingCenter® 102, Gas

Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300 • Kapazität: 10 x 2/1 GN, 20 x 1/1 GN
Anschluss: 230 V; 40 kW
Maße B/T/H: 1069 x 976 x 1.042 mm



SelfCookingCenter® 201, Elektro

Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300 • Kapazität: 20 x 1/1 GN 40 x 1/2 GN
Anschluss: 400 V; 37 kW
Maße B/T/H: 879 x 791 x 1782 mm

SelfCookingCenter® 201, Gas

Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300 • Kapazität: 20 x 1/1 GN 40 x 1/2 GN
Anschluss: 230 V; 44 kW
Maße B/T/H: 879 x 791 x 1782 mm

SelfCookingCenter® 202, Elektro

Anzahl Essen pro Tag: 300-500 • Kapazität: 20 x 2/1 GN, 40 x 1/1 GN
Anschluss: 400 V; 65,5 kW
Maße B/T/H: 1084 x 996 x 1782 mm

SelfCookingCenter® 202, Gas

Anzahl Essen pro Tag: 300-500 • Kapazität: 20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN
Anschluss: 230 V; 80 kW
Maße B/T/H: 1084 x 996 x 1782 mm

Rational-Zubehör

Entdecken Sie neue Möglichkeiten. Original Rational-Zubehör zeichnet sich besonders durch eine optimale Wärmeübertragung sowie extreme Robustheit und Langlebigkeit aus. Die TriLax®-Beschichtung besitzt herausragende Antihafteigenschaften, wirkt bräunungsunterstützend und ist bestens für den Einsatz bei Temperaturen bis 300 °C geeignet. Darüber hinaus bieten wir von speziellen Installationslösungen bis hin zu Reinigungs- und Pflegeprodukten ein umfangreiches Zubehörsortiment, das auf Ihre spezifischen Anforderungen genau abgestimmt ist.

Grill- und Pizzaplatte

Knusper-saftige Pizza wie beim Italiener. Auf der Back-Seite bereiten Sie neben frischer oder Convenience-Pizza auch Flammkuchen und traditionelle Fladenbrote zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie jederzeit eine optimale Bräunung und Knusprigkeit. Die feine Rippenstruktur auf der Grill-Seite eignet sich besonders gut zum Grillen von Gemüse, Fisch und anderen Grill-Produkten.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Feines Grillmuster
- Typischer Grillgeschmack
- Beidseitig nutzbar
- Knusprige und schön gebräunte Backprodukte
- Optimale Antihafteigenschaften
- Leichte Reinigung

CombiGrill-Rost

Einfach Grillen. Durch seine spezielle Konstruktion ist der CombiGrill-Rost besonders gut geeignet für die Zubereitung großer Mengen Grill-Produkte. Die Grill-Produkte werden einfach auf den kalten CombiGrill-Rost aufgelegt und auf einmal beschickt. Ein Vorheizen des CombiGrill-Rosts ist aufgrund der herausragenden Wärmeleitfähigkeit der Speziallegierung nicht notwendig. Für große Mengen insbesondere dünner Grillprodukte dient der Beschickungsrost als optimale Ergänzung.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Traditionelles Grillmuster
- Kein Vorheizen notwendig
- Auch für große Mengen
- Optimale Antihafteigenschaften
- Leichte Reinigung

VarioSmoker

Geräuchertes neu entdecken. Verleihen Sie Fleisch, Fisch und Gemüse würzige Räucheraromen und unverkennbare Far-

ben. Direkt in Ihrem Rational-Gerät. Ihre Produkte erhalten eine natürliche Räuchernote, die Sie je nach Geschmack selbst bestimmen – ganz ohne Räucherofen. Möglich macht dies der neue VarioSmoker, den Sie als Zubehör in Ihrem Gerät nutzen können. Schnell, einfach und kostengünstig.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Einfache Handhabung
- Vorkochen in großen Mengen

Bankett und mobile Lösungen

Bestehend aus Tellerhordengestellwagen, Thermocover und Transportwagen. Ideal im Bankettgeschäft. Egal ob 20, 100 oder mehrere 1.000 Essen, mit Finishing® werden die Speisen ohne Stress und Hektik auf den Punkt zubereitet. Entsprechend der Gästezahl werden die Teller kalt angerichtet und anschließend in Tellerhordengestellwagen gekühlt aufbewahrt. Erst kurz bevor Sie die Speisen benötigen werden die Teller mit Finishing® gleichzeitig für den Service bereitgestellt, ohne Stress und zusätzlichen Personalaufwand. Das Finishing®-System beinhaltet alle wichtigen Zubehörteile um sofort mit Finishing starten zu können.

UltraVent®

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Ein extra Außenanschluss bzw. die Erweiterung einer bestehenden Ablufttechnischen Anlage ist für diese Umlufthaube nicht erforderlich. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich.

Brat- und Backpfanne

Klassische Pfannengerichte kinderleicht zubereitet. Mit der Brat- und Backpfanne bereiten Sie nahezu alle klassischen Pfannengerichte, wie Schweizer Röstli, Tortilla, Quiches, Pfannkuchen oder auch kleine Kuchen, wie z. B. Tarte-Tatins, zu. Durch die herausragende Wärmeleitfähigkeit erzielen Sie in wenigen Minuten eine gleichmäßige Bräunung über den gesamten Boden. Speziell geformte Trägerbleche, die in beiden Größen erhältlich sind, sorgen für eine einfache, sichere und rutschfreie Handhabung.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Immer die richtige Größe (16 cm oder 25 cm)
- Gleichmäßige Bräunung durch Wellenboden
- Einfache Handhabung durch seitliche Griffe
- Spezielle Auflage für einfaches Stapeln
- Trägerblech für sichere und rutschfreie Handhabung
- Optimale Antihafteigenschaften

Grill- und Bratplatte

Saftig und kross mit typischem Grill- und Bratgeschmack. Begeistern Sie Ihre Gäste mit saftigem Grillfleisch, -fisch oder -gemüse. Ganz einfach erzielen Sie mit der Grill-Seite das traditionelle Grillmuster mit dem typischen, leckeren Grillgeschmack. Die Brat-Seite besitzt einen umlaufenden Rand, so dass selbst fettreiche Kurzbratstücke sicher und vor allem kross gebraten werden. Damit ist die Grill- und Bratplatte die ideale Ergänzung für Ihr À-la-carte.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Traditionelles Grillmuster
- Typischer Grillgeschmack
- Beidseitig nutzbar
- Optimale Antihafteigenschaften
- Leichte Reinigung

Untergestell UG XS

Für eine um 15 cm bis 19 cm erhöhte Aufstellung auf niedrigen Arbeitsflächen, zum Ausgleich leicht unebener Arbeitsflächen und für die Fixierung auf einem Tisch.

Untergestell UG I

Für SCC 61 und SCC 101. Allseitig offen. Maße B/T/H: 843 x 587 x 671 mm

Untergestell UG I

Für SCC 62 und SCC 102. Allseitig offen. Maße B/T/H: 1065 x 799 x 671 mm

Untergestell UG II

Für SCC 61 und SCC 101. Seitenwände und Decke, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 845 x 724 x 671 mm

Untergestell UG II

Für SCC 62 und SCC 102. Seitenwände und Decke, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 1067 x 934 x 671 mm

Unterschrank US III

Für SCC 61 und SCC 101. Seitenwände, Rückwand und Decke, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 845 x 724 x 671 mm

Unterschrank US III

Für SCC 62 und SCC 102. Seitenwände, Rückwand und Decke, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 1067 x 934 x 671 mm

Unterschrank US IV

Für SCC 61 und SCC 101. Allseitig geschlossen, mit Flügeltüren, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 845 x 724 x 671 mm

Unterschrank US IV

Für SCC 62 und SCC 102. Allseitig geschlossen, mit Flügeltüren, 14 Paar Auflageschienen. Maße B/T/H: 1067 x 934 x 671 mm



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!



Keine zusätzlichen Kosten für Schutzkleidung und Reinigungsmittel



Wassersparend: Wasser wird durch Umwälzsystem wiederverwendet



Kein direkter Kontakt mit Reinigungsmitteln



Hygienisch einwandfrei und HACCP sicher



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® 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



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)





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

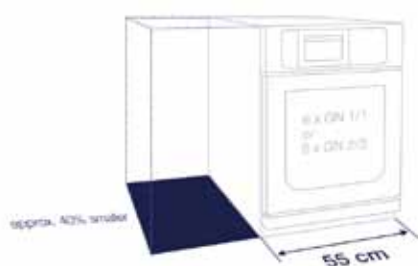
- Nur 55 cm breit, 6 x GN 1 /1
- Modernes Bediensystem MagicPilot® mit Touch & Slide-Steuerung mit zahlreichen anwenderorientierten Features wie z. B. die Favoritenfunktion, Infoschritten und Verbrauchsanzeige GreenInside
- Inklusive Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Automatische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



SpaceCombi® Classic

Das klassische 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 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 örtlichen 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:

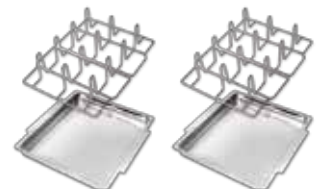
- 2 x Rost
- 2 x Behälter ungelocht, 65 mm tief



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

Multifunktionalität

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

Zubehöropakete FlexiChef® 2.0

Auszug aus dem umfangreichen Programm

Starterpaket

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



GN-Paket

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



Kochpaket

Bestehend aus:
Korb-Einhängesystem
und ein Satz Kochkörbe



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 Hygieneschüsselplatte, 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 Gemeinschaftsverpflegung

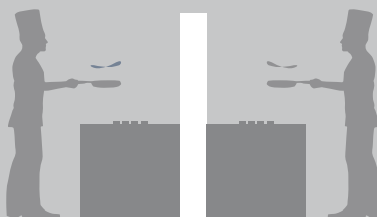
Top in Hygiene und Design. Die durchgehende, 3 mm starke Hygienedekplatte aus Chromnickelstahl verleiht der Gerätekombination ihr ausgezeichnetes Design. Dabei ist die MasterLine sehr hygienisch und reinigungsfreundlich: zum Beispiel durch Tropfnasen an der Dekplatte oder die Eckradien der optional integrierbaren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



GRUNDFORM 1

Einzeilig wandstehend

Grundform 1
Einzeilig an einer Wand

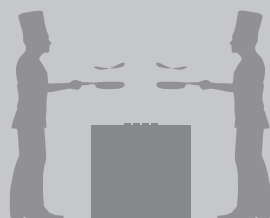


2 x Grundform 1
Als Doppelblock an einer
Installationswand oder mit
einer Mittenabdeckung

GRUNDFORM 2

Einzeilig freistehend

Grundform 2
Einzeilig mit beidseitigem
Abdeckungs-Überstand

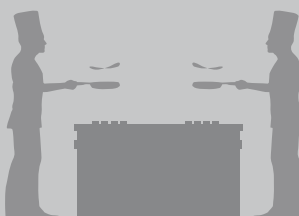


Grundform 2
Optional beidseitig oder
wechselseitig bedienbar

GRUNDFORM 3

Zweizeilige Anlage

Grundform 3
Zweizeilig mit
einer gemeinsamen
Abdeckung



Grundform 3
Jede Seite mit individueller
Geräte-Ausstattung



100 % modulare Profiküche

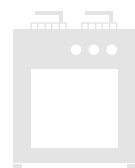
Modulare Premium Kochtechnik

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



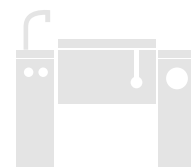
Grillplatten/-pfannen



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 Korpushöhen 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 Rückkühlungsoption

Ausführungen:

- Fußaufstellung
- MKN® CNS-Sockel inkl. Bodenflansch
- Bodenflansch

Rückkühloption:

- Eisbank-Kühlung inkl. integrierter Pumpe und Reservetank im Kochkessel

Kessel-Option:

- extra großer 2" Kesselentleerhahn aus CrNi-Stahl

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
● ○	● ○	● ○	● ○		
○	○	○	○		
○	○	○	○	○	○

● 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



Bodenflansch



MKN® CNS-Sockel



VarioCookingCenter®

Das multifunktionale Gerät für Ihre Küche.

Ob im À-la-carte-Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder tausende Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet - für die individuellen Anforderungen in Ihrer Küche bietet Ihnen das VarioCookingCenter® immer die optimale Lösung.

Denn konventionelle Gargeräte wie Kipper, Kessel, Herd und Fritteuse sind in nur einem multifunktionalen Gerät zusammengefasst. Somit reduziert sich der Platzbedarf in Ihrer Küche um bis zu 30 %.



Kochen



Braten



Frittieren

VarioBoost®

In 2,5 Minuten erreicht der Tiegel 200 °C und hält die Hitze selbst dann, wenn er mit viel kaltem Gargut befüllt wird. Sie kochen bis zu 4-mal schneller, ohne lange Wartezeiten, Charge für Charge. Die hoch verdichtete, netzartige VarioBoost®-Heizstruktur gibt die Hitze über den Tiegelboden gleichmäßig an das Gargut weiter und verhindert so ein Anbrennen. Dank der außerordentlichen Anbratkapazität ist es möglich, doppelt so viel Fleisch in besserer Qualität anzubraten als mit herkömmlichen Pfannen, Grillplatten, Kippern oder Druckgarbraisieren.

VarioCookingControl®

Kochintelligenz, die Ihnen zuarbeitet. VarioCookingControl®, die eingebaute Kochintelligenz, unterstützt Sie ideal bei Ihrer täglichen Arbeit und nimmt Ihnen lästige Routinarbeiten, wie das permanente Regeln der Temperatur und das Überwachen, einfach ab. Schmorbraten, Pasta, Frittiertes, Suppen oder Desserts - per Fingerdruck wählen Sie für das jeweilige Produkt Ihr Wunschergebnis, wie die Bräunung von hell bis dunkel und den Gargrad von glasig bis durch.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Perfekte Garung auf den Punkt, egal ob medium oder durch
- Erzielt die von Ihnen gewünschte Bräunung
- Gibt Bescheid, wenn Sie aktiv werden müssen
- Keine Überwachung notwendig
- Konsistente Garergebnisse, Charge für Charge



VarioCookingCenter® 112T

Kapazität: 14 Liter (je Tiegel)
Essen pro Tag: ab 30
Anschluss: 400 V; 17 kW (Option Dynamic: 13 kW)
Maße B/T/H: 962 x 800 x 400 mm

Druckgaren

Perfekte Garergebnisse auch unter Druck. Wenn es in Spitzenzeiten noch schneller gehen muss, reduzieren Sie Ihre Garzeiten für Ragouts, Schmorgerichte, Suppen, Fonds und Eintöpfe mit der Option Druckgaren um weitere 30 Prozent. Und dank der eingebauten Kochintelligenz VarioCookingControl® wird der Gargrad genauso getroffen, wie Sie es wünschen.

Ihre Vorteile im Überblick:

- 30 % geringere Garzeiten
- Punktgenaues Garen
- Einfache Handhabung
- Wartungsfreies System



VarioCookingCenter® 112+

Kapazität: 14 Liter (je Tiegel)
Essen pro Tag: ab 30
Anschluss: 400 V; 17 kW (Option Dynamic: 13 kW)
Maße B/T/H: 1224 x 777 x 1.100 mm

AutoLift

Die praktische Hebe-/Senkautomatik. AutoLift, die serienmäßig eingebaute Hebe- und Senkautomatik, ermöglicht Ihnen präzises Garen von Teigwaren, frittierten, pochierten oder gekochten Produkten. Es befreit Sie von lästigen Überwachungstätigkeiten und sorgt für ein perfektes Ergebnis. Teigwaren und Reis sind auf den Punkt gegart und das Gemüse behält Biss und Farbe.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Punktgenaues Garen
- Keine Überwachung notwendig
- Einfache Handhabung



VarioCookingCenter® 112L

Kapazität: 25 Liter (je Tiegel)
Essen pro Tag: 50 - 100
Anschluss: 400 V; 28 kW (Option Dynamic: 21 kW)
Maße B/T/H: 1102 x 908 x 428 mm

iKitchen – Produktion ohne Kompromisse

Alle Informationen über die vernetzten Systemlösungen finden Sie auf den Seiten 8 und 9:

- SelfCookingCenter®
- VarioCookingCenter®
- ConnectedCooking



VarioCookingCenter® 211 & 211+

Kapazität: 100 Liter
Essen pro Tag: 100 - 300
Anschluss: 400 V; 28 kW
(Option Dynamic: 22 kW)
Maße B/T/H: 1164 x 914 x 1.100 mm



VarioCookingCenter® 311 & 311+

Kapazität: 150 Liter
Essen pro Tag: 100 - 500
Anschluss: 400 V; 28 kW
(Option Dynamic: 22 kW)
Maße B/T/H: 1542 x 914 x 1.100 mm





Berührend einfach kochen.

Die PremiumLine 850 bietet modulare Kochtechnik für mittlere und große Profiküchen und eignet sich optimal für die Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie. Sie ist solide, massiv und leistungsstark und erfüllt höchste Hygienestandards bei 850 mm Bautiefe. Sie lässt sich um eine hochwertige Palmarium-Herdanlage erweitern. Mit der KüpersbuschCookingIntelligence kann man Prozesse bei vielen Geräten kinderleicht mit nur einem Finger steuern.



Voll vernetzt und zukunftssicher

- intelligente Touch-Panel-Gerätesteuerung
- Datenschnittstelle nach neuesten DIN-Standards, herstellerunabhängig
- verfügbar für zahlreiche Geräte
- 4 mm Sicherheitsglas, resistent gegen Fette und Wrasen, fugenlos in die Oberfläche integriert
- automatische HACCP-Protokolle, Softwareupdates per USB-Stick u. v. m.

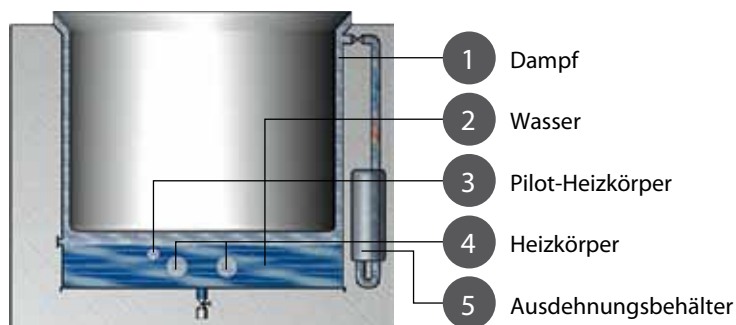


Gasgebläsetechnologie

- Vorteile günstiger Gaspreise nutzen
- bis zu 60 % wirtschaftlicher gegenüber Standardgeräten
- geringe CO₂-Emissionen
- verfügbar für zahlreiche Geräte

PERMAPRESS-Technologie bei Kochkesseln

- Geringer Installationsaufwand, da kein zusätzl. Weichwasseranschluss nötig ist
- Leichte Bedienung, lange Lebensdauer, geringe Kosten
- Kurze Aufheizzeiten, kraftvolles Kochen
- Vollautomatisches, selbstregulierendes System
- Geringer Wartungsaufwand (kein Verkalken)



PremiumLine 850



Schnellkochkessel PERMAPRESS FES 150

Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System, KCI-Touchpanel hinter 4 mm Sicherheitsglas bündig in die Oberfläche integriert, doppelwandiger Deckel, dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung.

Nutzhalt: 155 Liter

Ankochzeit: 36 Minuten

Anschluss: 400 V; 23,1 kW

Maße B/T/H: 1000 x 850 x 900 mm



Multifunktionale Kippbratpfanne FEP 950

Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen – auch für sensible Produkte, innovative KCI-Touchpanel-Steuerung in besonders ergonomischer Position an stabilem Haltearm montiert, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, aufrollbare Schlauchbrause, automatische Wasserfüleinrichtung, litergenau.

Nutzhalt: 83 Liter

Tiegel B/T/H: 928 x 660 x 184 mm

Anschluss: 400 V; 23,1 kW

Maße B/T/H: 1400 x 850 x 900 mm



Frittierstation FEF 224/040/041

Fettfiltrationssystem, automatische Hebe- und Senkvorrichtung, Sicherheitstemperaturbegrenzer, fettschonende 4,35 Watt/cm² Heizfläche, automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper, Schmelzstufe für schonendes Aufheizen, innovative KCI-Touchpanel-Steuerung

Anzahl Becken: 2

Füllmenge: 2 x 6,5 Liter

Anschluss: 400 V; 18,1 kW

Maße B/T/H: 600 x 850 x 900 mm

PremiumLine 850 Classic

Die PremiumLine 850 Classic bietet wie die PremiumLine 850 modulare Kochtechnik für mittlere und große Profiküchen. Sie ist genauso solide, massiv und leistungsstark und erfüllt höchste Hygienestandards, ebenfalls bei 850 mm Bautiefe. Auch sie ist wie ihr digitales Pendant erweiterbar (z. B. durch Palmarium-Herdanlagen). Bei ihr lassen sich die Geräte bequem und einfach von Hand mittels Knebel steuern.



Schnellkochkessel PERMAPRESS FES 101

Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System, manuelle Regulierung der Gartemperatur, Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe, doppelwandiger Deckel, dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung.

Nutzhalt: 109 Liter

Ankochzeit: 31,5 Minuten

Anschluss: 400 V; 18,6 kW

Maße B/T/H: 800 x 850 x 900 mm



Duplex-Antihaft Kippbratpfanne FEP 911

Gerät zum Braten und Schmoren, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, doppelwandiger Deckel, thermostatische Temperaturregelung einstellbar über Bedienknebel, 50 – 300 °C, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnappe.

Nutzhalt: 83 Liter

Tiegel B/T/H: 928 x 660 x 184 mm

Anschluss: 400 V; 16,25 kW

Maße B/T/H: 1400 x 850 x 900 mm



Schnell-Kippkochkessel PERMAPRESS FEK 061

Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System, manuelle Regulierung der Gartemperatur, Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe, doppelwandiger Deckel, dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung, motorische Kippung.

Nutzhalt: 63,5 Liter

Innenkessel: ø 484 x Höhe 410 mm

Ankochzeit: 25 Minuten

Anschluss: 400 V; 12,6 kW

Maße B/T/H: 1000 x 850 x 900 mm

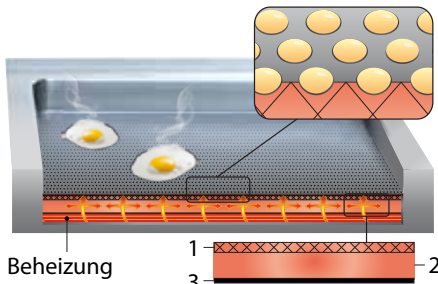
CombiLine 750

Modulare Kochtechnik für kleine und mittlere Profiküchen, das findet sich in der CombiLine 750 zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis – perfekt für die Gastronomie und Hotellerie. Sie verfügt serienmäßig über eine H2-Hygieneausführung. Ihre 750 mm Bautiefe bieten zusätzlich mehr Kochfläche und ihre Kochkessel fassen bis zu 100 Liter.

Zusätzlich lässt sich die **CombiLine 750** durch die hochwertigen **Palmarium**-Herdanlagen erweitern.



Alle Geräte der **CombiLine 750** können in drei Varianten aufgestellt und kombiniert werden:
als Block, frei im Raum oder als Zeile an der Wand
Das ist das optimale System.



Verbundwerkstoffe, 3-schichtig

1 Edelstahl 2 Kupfer
3 wärmeabsorbierende Spezialschicht

DUPLEX-ANTIHAFT-Technologie bei Bratgeräten

- kein Anhaften von Fleisch, Fisch und anderem Bratgut aufgrund spezieller Oberflächenstruktur
- hervorragende Wärmeverteilung durch Dreischicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden
- ausgesprochen gleichmäßige Bratergebnisse – auch bei Vollbeschickung
- extrem robuste und langlebige Edelstahl-Bratfläche
- gleichbleibend ebener Tiegelboden – selbst bei extremer Beanspruchung durch Temperaturschocks



Fritteuse OEF 224

Knebelbedienung, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte, tiefgezogene Becken, Ablauf über Kugelhahn R 1 1/2", fett schonende 4,35 Watt/cm² Heizfläche, automatische Abschaltung beim Heraus-schwenken der Heizkörper, Schmelzstufe für schonendes Aufheizen, Sicherheitstemperaturbegrenzer.

Anzahl Becken: 2
Füllmenge: 2 x 6,5 Liter
Anschluss: 400 V; 18,05 kW
Maße B/T/H: 600 x 750 x 900 mm



Induktionsherd OEH 560

Elektronische Topferkennung, Knebelbedienung, durchgehende Glaskeramik-Kochfläche mit Flächeninduktion (B 603 x T 578 mm). Unterbau offen.

Induktionsflächen: 2 x 7 kW, 2 x 3,5 kW
Anschluss: 400 V; 21 kW
Maße B/T/H: 800 x 750 x 900 mm



Duplex-Antihaft-Bratplatte OEB 430

Multifunktionsgerät zum Braten und Schmoren, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, Tiegel tiefgezogen, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt, 65 mm tief, Tiegel komplett aus CrNiSt 1.4301, ideale Wärmeverteilung und schockstabil, mit verschließbarem Abwurfschacht (Ø 50 mm). Unterbau offen.

Bratfläche: 0,32 m²
Maximalinhalt: 19 Liter
Anschluss: 400 V; 7 kW
Maße B/T/H: 700 x 750 x 900 mm

Palmarium- Herdanlage – Ästhetik nach Maß

Moderne, edle Gestaltung und kompromisslose Praxistauglichkeit, das macht die Palmarium Herdanlagen zu einem wahren Vorzeigestück in der Gastronomie, welches sich nahtlos in jedes Küchenlayout einfügt. Sie bieten ergonomisches, individuelles Design, hochwertige Materialien, höchste Hygienestandards und sind modular aus den Serien der PremiumLine 850, PremiumLine 850 Classic und der CombiLine 750 kombinierbar.



Palmarium, ein Meisterstück für die Profiküche



Maßkonfektioniert mit vielen optionalen Extras

- individualisierbar durch Corporate Design und farbige Bedienblenden
- beidseitige Bedienung (bei 800 bzw. 900 mm Bautiefe)
- ovale CNS-Reling, umlaufend mit offenen Ecken

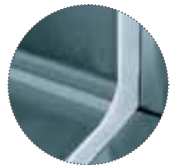


Vielseitige Stauraumlösungen

- integrierbare Kühl- und Warmhalteschubladen
- Abstellfläche für Salamander und ähnliche Geräte

Durchdachtes Hygienekonzept

- H2-Hygieneführung und Oberplatte mit 90°-Ecken serienmäßig
- durchgehende Arbeitsplatte aus Edelstahl



PalmariumMobile, flexibel für den nachhaltigen Erfolg



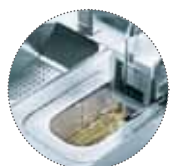
Maßgeschneidert von Anfang an

- konstante Qualität, z. B. durch automatische Hebe- und Senkvorrichtung
- höchste Funktionalität auf engstem Raum
- konsequent auf Ihr Gastronomie-Konzept abgestimmt
- Markenpräsenz durch Einsatz Ihres Corporate Designs



Unkompliziert von Anfang an

- höchste Hygiene, z. B. mit elektrischem Fettfiltersystem
- schnelle Inbetriebnahme durch „Plug & Play“-Anschluss
- eine komplette Kücheneinheit, beweglich auf stabilen Rollen
- umfangreiches Servicepaket, 10 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit



Serienreif von Anfang an

- Ideal für Franchise- und Filialkonzepte
- Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis dank Serienreife

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
- Dampfabblass 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 mehrsprachigem 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. Gärshränke 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. Gärshränke 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 gasdüsenersatz 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

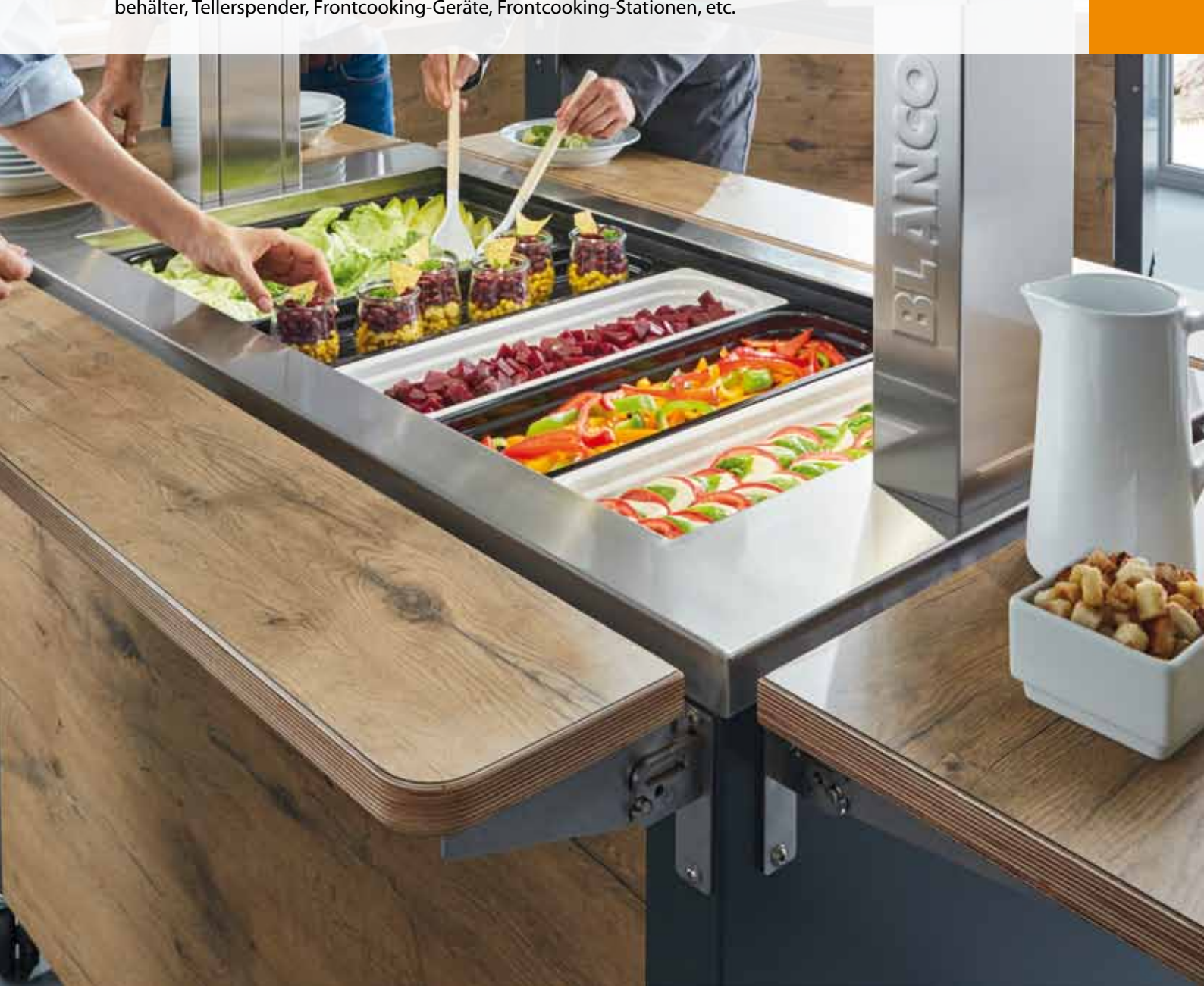
Maße B/T/H: 1200 x 730 x 850 mm

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.blanco-professional.com/basicline_de



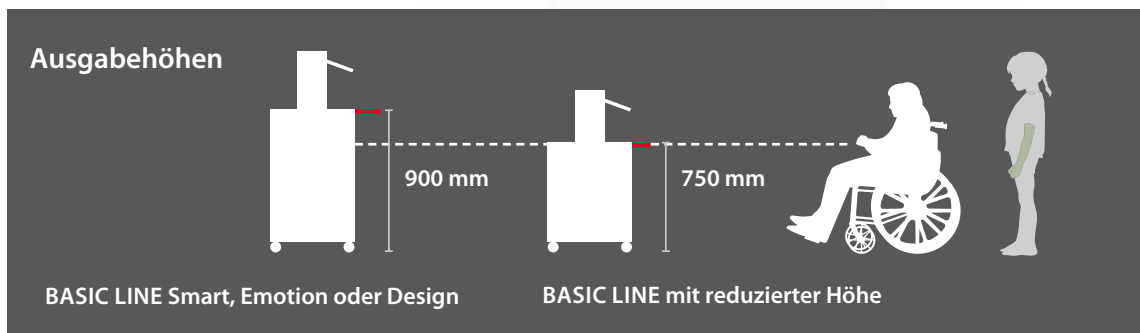
Tablettrutsche

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

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
- Tabletrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse

Kaltbuffet BASIC LINE SK-3

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
- Tabletrutsche kundenseitig
- 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
- Tabletrutsche kundenseitig
- vier Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon zwei mit Feststellbremse



Wie die Großen



Für die perfekte Kinderverpflegung:
Besteck- und Servierwagen



Besteck- und Tablettwagen BT 400 Kids

- Kapazität: ca. 70 Tablett 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

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

Weitere Details zur BASIC LINE finden Sie auf den Seiten 34 und 35.

Passend zur Ausgabehöhe der BASIC LINE Kids von 750 mm gibt es auch zwei unbeheizte BLANCO 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 Kunststoff-Lenkrollen, 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-Tablets (530 x 325 mm), EN-Tablets (530 x 370 mm) oder KN-Tablets (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 Tablette

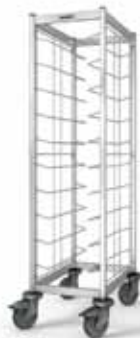
Modell TAW 2x10

2-teilig, beidseitig beschickbar, für 20 Tablette

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

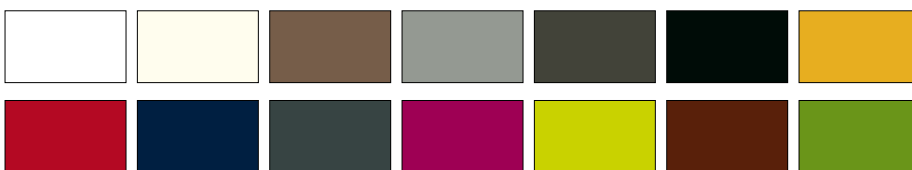
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweißt
- Inkl. 4 Knotenbleche je Bord an den 2 oberen Borden
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8
- 2x GN-B 1/3-200 inklusive
- Kapazität: max. 45 Personen
- Maße B/T/H: 1100 x 700 x 950 mm



BLANCO Professional bringt Farbe in den Alltag:

Die Module des Speisenausgabesystems BASIC LINE, die Tablett-Abräumwagen und die Servierwagen mit Verkleidung sind in 14 Farben erhältlich.

Damit passen sie in jedes Interieur.



Obere Reihe: RAL 9003 signalweiß, RAL 1013 perlweiß, RAL 8025 blassbraun, RAL 7030 steingrau, RAL 7022 umbragrau, RAL 9011 graphitschwarz, RAL 1032 ginstergelb

Untere Reihe: RAL 3002 karminrot, RAL 5003 saphirblau, RAL 7043 verkehrsgrau B, Pantone 228 C brombeere, Pantone 382 C limette, Pantone 4695 C espresso, Pantone 370 C granny



* Abbildungen teilweise mit Zubehör.

Unverwüstlich

Ein Küchenleben lang. Gastronorm-behälter von BLANCO Professional.

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 $+280^{\circ}\text{C}$
- 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.



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.

Viele Modelle aus Kunststoff, emailt und weiteres Zubehör auf
www.blanco-professional.com/de/catering/produkte/gastronorm.cfm

Bewährt, beständig, belastbar

Speisen-Ausgabewagen von BLANCO Professional überzeugen mit benutzerfreundlicher 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), unregelt, 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 Tellerspendern von BLANCO Professional 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. 14 Farben zur Auswahl für ein stimmiges Ambiente. Alle Verkleidungen können Sie aufeinander abstimmen. Die verfügbaren Farben finden Sie auf Seite 37.



Flexilizienz mit BLANCO COOK

Intelligente Lösungen für flexibles Kochen:

BLANCO COOK classic steht für leistungsstarke Kochstationen mit herausragender Performance.

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



Detaillierte Infos auf www.blanco-cook.com

BLANCO COOK classic – die erfahrene Große

Größe

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

Gewicht

Beachtlich – je nach Größe: von 195 bis 225 kg

Ausstattungsöglichkeiten

Profi-Equipment mit 13 verschiedenen Auf Tisch-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

BLANCO 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

Ausstattungsöglichkeiten

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 BLANCOTHERM

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

Mobilität für große Mengen: BLANCOTHERM E aus Edelstahl

- selbsttätige Dampfregulierung bewahrt die Qualität der Speisen
- wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen für optimale Hygiene
- Prägungen in der Rückwand des Innenkorpus für ideale Heißluftzirkulation

BLT 1220 EUK

(Abb. links) Frontlader, aktive Umluftkühlung,
20 Paar Auflagesicken (Abstand: 57,5mm).
Kapazität: max. 5 x GN 1/1, 200 mm
Anschluss: 230 V; 0,3 kW

BLT 1220 EB

(Abb. Mitte) Frontlader, beheizbar,
20 Paar Auflagesicken (Abstand: 57,5mm).
Kapazität: max. 5 x GN 1/1, 200 mm
Anschluss: 230 V; 0,76 kW

BLT 820 EBTF

(Abb. rechts) Top-/Frontlader, beheizbar,
11 Paar Auflagesicken (Abstand: 57,5mm).
Kapazität: max. 3 x GN 1/1, 200 mm
Anschluss: 230 V; 0,38 kW



Abbildungen teilweise mit Zubehör.

Leicht, robust, kompakt: BLANCOTHERM K aus Kunststoff

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

BLT 620 KBUH

(Abb. links) Frontlader, umluftbeheizt.
12 Paar Auflagesicken (Abstand: 39 mm).
Kapazität: 3 x GN 1/1, 150 mm oder deren
Unterteilung
Anschluss: 230 V; 0,2 kW

BLT 420 K

(Abb. rechts) Frontlader, unbeheizt.
11 Paar Auflagesicken (Abstand: 31 mm).
Kapazität: 2 x GN 1/1, 150 mm oder deren
Unterteilung



BLT 320 KB

(Abb. links) Toplader, beheizbar, Innenbehälter aus Edelstahl. Für GN 1/1, 200 mm oder deren Unterteilung.
Anschluss: 230 V; 0,4 kW

BLT 320 KBR

(Abb. rechts) Toplader, beheizbar, Innenbehälter aus Edelstahl. Für GN 1/1, 200 mm oder deren Unterteilung. **Mit digitaler, gradgenauer Temperatureinstellung von +40 °C bis +95 °C.** Anschluss: 230 V; 0,4 kW



Prägen Sie die Beschlagteile mit Ihrem Logo oder Schulnamen – schon sind die Behälter unverwechselbar. Bereits ab einem Stück. Dauerhaft und spülmaschinenfest. Oder bringen Sie Farbe ins Leben – mit Beschlagteilen in Grau, Blau, Rot, Grün oder Gelb.



Robust und vielseitig: BLANCOTHERM 320 ECO-C für reibungslose Transportlogistik beim Catering

Die Speisentransportbehälter BLANCOTHERM ECO-C bieten Platz für Gastronorm-Behälter in vielen Höhen und Größen – einfach nebeneinander setzen und übereinander stapeln, schon ist der Behälter mit allen Menükomponenten bestückt. Für höchste Flexibilität bei der dezentralen Versorgung mit verschiedenen Menükomponenten.

Die Aussparungen im 320 ECO-C erleichtern das Einstapeln und Entnehmen der GN-Behälter. Für maximale Kapazität lassen sich die GN-Behälter in verschiedenen Höhen und Größen neben- und übereinander stapeln.



BLT 320 ECO-C

Unbeheizter Toplader.
Für 4 x GN 1/1, 55 mm oder
3 x GN 1/1, 65 mm oder
2 x GN 1/1, 100 mm oder
1 x GN 1/1, 200 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 Spritzschuttscheiben 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 47



varithek® acs 1600 O₃

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.riever.de



QR-Code zur
Service Page
Infos auf Seite 47



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 Wok-
pfanne 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 Erwärmpphase 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 47

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 Tablettstapler.
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 47



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 Auflageschienen, 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 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® 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® 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® 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® 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® 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® 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 rutsicher transportiert werden.
Maße: 592 x 769 x 197 mm



QR-Code zur Service Page
Infos auf Seite 47



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

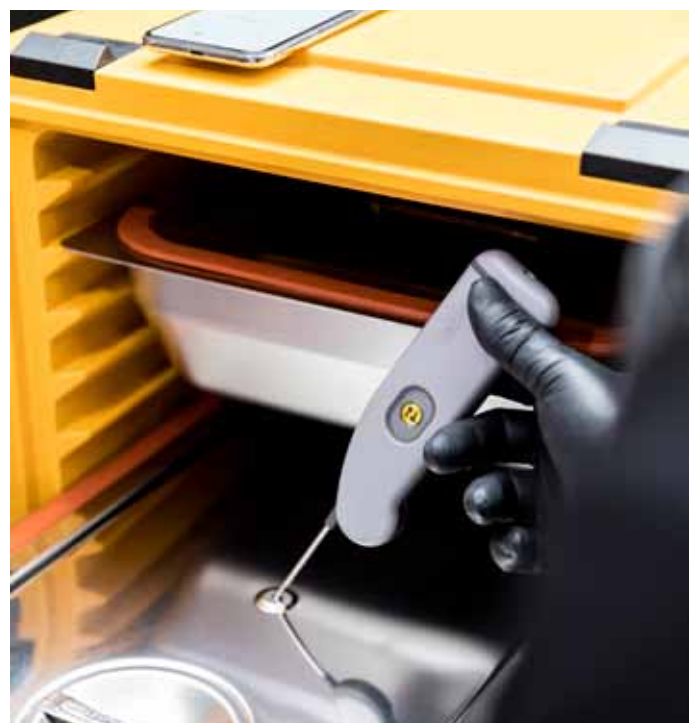
Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

CHECK App

Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone.

CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP Bericht, 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 47



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



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.



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



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 Temperaturregelung von 50 bis 100 °C. Modell HO/IN 1000-380 mit patentierter Spulenanordnung mit einer Hauptschule 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/CK 3000-ML

Cerankochfeld mit zwei Kochstellen.
Anschluss: 400 V; 4,2 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/BR 6000-ML

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



SH/BA 5000-ML (ohne Abb.)

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

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/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/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/WO 5000-ML

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

SH/PA 6000-ML

Pastakocher. Inkl. Korbinsätze (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

SH/GR 5000-ML

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

Weitere Modelle auf Anfrage.

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe

Ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen

- optimale Warmhalteigenschaften durch Ober- und Unterhitze
- zum Präsentieren und Tranchieren geeignet
- wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte



Buffet-Wärmelampe + (beheizte) Platte + Schneidbrett = Schneidstation



Schneidstation für Buffet-Wärmelampe „Dual“

Schneidstation 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 Gäste-seite.

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 Tablett
Maße (B/T/H): 470 x 640 x 1450 mm

Tablettwagen RTW 205

Zwei Abteile, für GN 1/1.
Auflagenabstand : 125 mm
Kapazität: 18 Tablett
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 1/1 geeignet
- innen und außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische 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 Snackv (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 Feuchtigkeitzufuhr, 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 Schneidaufsatz, 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

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 Kesselrolley 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, Fruchtmarmeladen, 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). Spritzschutzhülle SR 4 mit verschließbarer Nachfüllöffnung. Rührbesen, Flachrührer und Kneithaken 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 Fleischwolfvorschalt W 60 N. Mit Impulsstufe. Standfestes Aluminium-Gehäuse.

Serienmäßiges Zubehör: rechteckiger abnehmbarer Fleischwolfsteller (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 Druckplatte, 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 Fleischwolfsteller mit Kunststoffstopfer.

Optional: 5-facher Schneidaufsatz



Antriebsseinheit 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. Schneidgehäuse mit Antriebsnabe, großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Druckplatte, Rettich- und Gurkenschnide-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 Fleischwolfeller 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 leistungsstarkes 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 Essens-
teilnehmer konzipiert. Höchste Qualität „Made in Germany“. Komplett aus
Edelstahl rostfrei, massive robuste Verarbeitung, präzise langlebige Schneid-
werkzeuge, breitgefächertes Zubehör, 100 % spülmaschinenfest. Beste Er-
gonomie 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 Impuls-
stufe, 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 gummiereifte Lenkrollen, alle feststellbar, mit
Abstellvorrichtung. Maße mit Antriebseinheit: 1100 x 770 x 850 mm
Die höhenverstellbare Version mit vier feststellbaren Lenkrollen und zusätzlichem Höhen-
ausgleich (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 Wür-
felschneider 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.

Unterschrank, fahrbar

Vier Lenkrollen, alle feststellbar.

Maße B/T/H: 500 x 600 x 600 mm

Untergestell, fahrbar (ohne Abbildung)

Drei gummibereitete 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/Streifen-schneider

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





Lips Rühr-und Schlagmaschinen – swiss made

Die schon legendären und unverwundlichen 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, Knetter 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

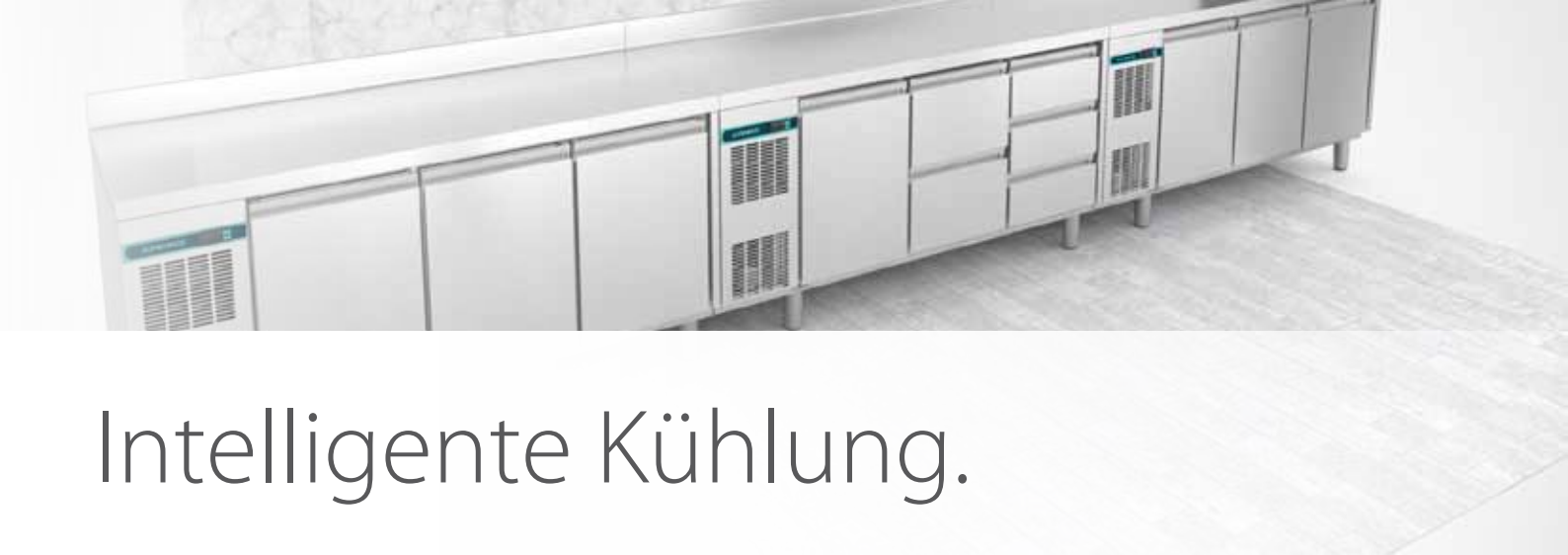
Die P 206 mit ihren hochglanzpolierten Motorgehäuse zeigt das Arbeitssicherheit, leichte Bedienung und spritzfreies Entsaften gut miteinander harmonisieren können. Presskegel und Ausschwingzylinder aus Edelstahl garantieren eine unverfälschte und unbelastete Saftausbeute. Der über den Deckel angesteuerte 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, Kühlvitrienen, 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 CO₂.

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 richtige Temperatur zur Lagerung des fertigen Joghurts.

Getränke

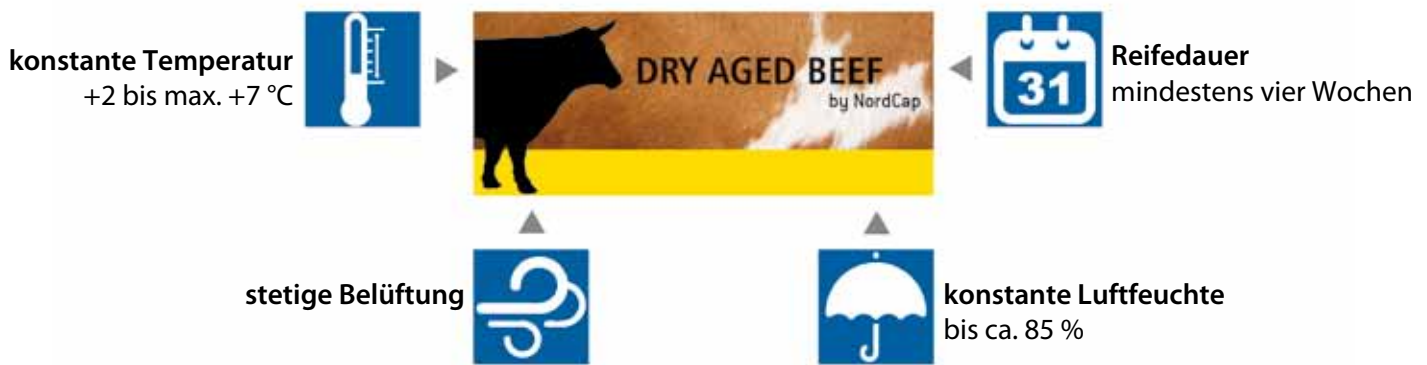
Neben Lebensmitteln lassen sich im CRIO Chill Schnellkühler/Schockfroster auch Kaltgetränke auf ideale Serviertemperatur bringen.



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-Schockfrosterzyklus (-41 °C): ideal zum Schockfrostern 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 Schockfrostern, 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, herzhaftes und süßes 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
- Vorerüstet 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 m³ / 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 Fleischabhängen.
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 Fleischabhängen.
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 Fleischabhängen 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 32.



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 Konfiserie- 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, Nachttrollos, 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 Nachttrollo 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 Komplettdienstleistungsprogramm 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.

frigos



Ökologisch und zukunftsweisend - Kältemittel R290

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



Cool Compact Kühl- und Tiefkühlische

Alle Kühl- und Tiefkühlische 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 Hygienerradien ist zur Aufnahme von GN-Behältern geeignet. Die Leichtgängigkeit und der Selbsteinlauf gewährleisten optimale Lauf- und Schließereigenschaften. 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.



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 Gastrom oder EN 6040 ausgelegt
- Verdampfer und Kältetechnik außerhalb des Kühlinnenraums
- Hoher Hygiene- und Pflegekomfort ausgelegt.



tiefgezogene Bodenwanne mit Hygienestrahlen (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 & Schockfrostern
- 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 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 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 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; 3,6 kW

Maße B/T/H: 1190 x 1120 x 2490 mm

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 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; 6,2 kW

Maße B/T/H: 1390 x 1370 x 2490 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 19 L - W 49 L

Preiswerte Eisbereiter mit zuverlässiger Wellentechnik. Zur Herstellung von Hohleis-kegeln. Edelstahlausführung. Luftkühlung, wahlweise auch mit Wasserkühlung oder als luftgekühlte Einbauvariante (andere Geräte-maße) 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 System-möbel. 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

Premium-Eisbereiter mit Wellentechnik zur Herstellung von Hohleis-kegeln. Edelstahlausführung. Luftkühlung, wahlweise auch mit Wasserkühlung oder als luftgekühlte Einbauvariante (W 21 – W 51, andere Geräte-maße) 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; 0,98 kW

Maße B/T/H: 990 x 810 x 1315 mm



Top-Line W 121 L
und W 251 L

Combi-Line

Kompakte, platzsparende Eisbereiter mit Wellentechnik zur Herstellung von Hohleis Kegeln 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. Edelstahl ausführung. 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). Edelstahl ausführung. 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





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) reines Spülwasser und somit für brillante Spülergebnisse, ohne nachpolieren zu müssen.

Ohne Wärmerückgewinnung



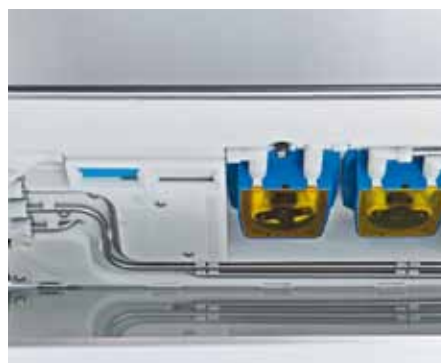
Mit neuer Wärmerückgewinnung



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 bürsten 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 (505¹⁾ / 560²⁾ 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 gekennzeichnet ist, darf man herausnehmen, reinigen und wieder einsetzen. Ob alles wieder richtig eingesetzt ist, überwacht die M-iClean H automatisch.



Dosierleitungen aus Edelstahl



Steigleitungen aus Edelstahl



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



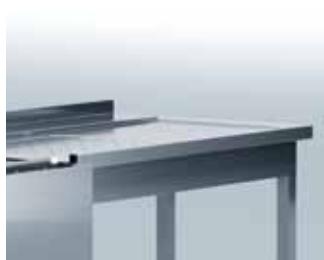
Spart überflüssige Handgriffe: die automatische Korberkennung



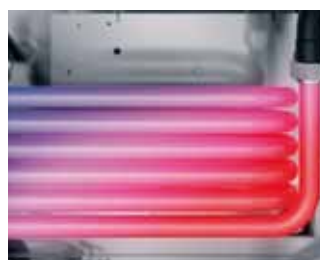
Wärmerückgewinnung: MEIKO AirConcept



Selbstreinigung nach Betriebsende



Trockentisch für Aktivtrocknung mit Trocknungsmodul für eine Turbotrocknung des Spülguts



Abwasser-Wärmerückgewinnung



Flexibles Touch-Display aus hygienischem Sicherheitsglas

UPster® U – Untertischspülmaschinen

- Effizienter Wasserverbrauch
- Unkomplizierte Bedienung dank der vollelektronischen Steuerung
- Hygienesicherheit ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
- Beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfiltration 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 Geschirrtellen, hohen Weizenbieregläsern 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 Waschlaugefilterung. 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 Spüleistung 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
Durchfahrthöhe: 465 mm
Durchfahrtsbreite: 570 mm
Korbmaß: 500 x 500 mm
Leistung: 95 - 225 Körbe pro Stunde



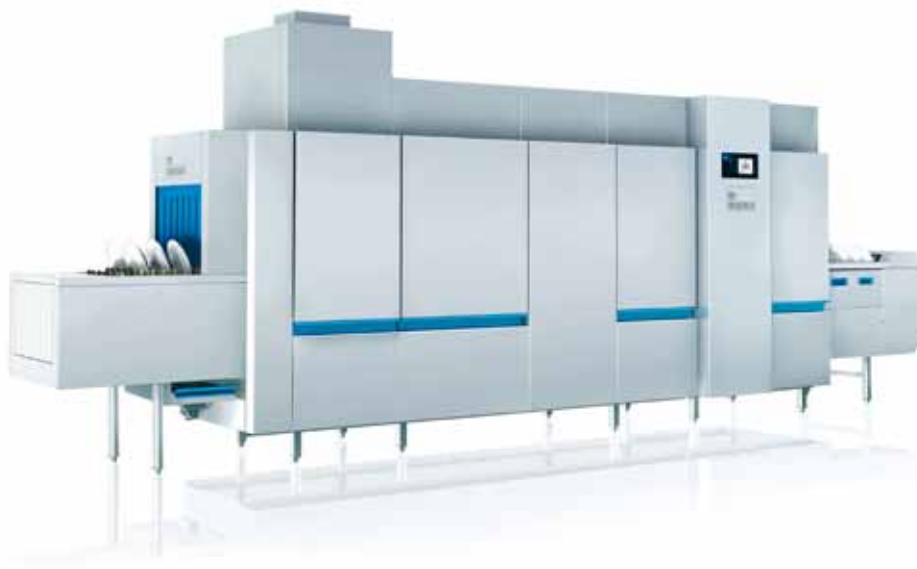
M-iQ – Bandtransport-Spülmaschinen

- 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
Durchfahrthöhe: 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 PROFİ-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 PROFİ-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



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: Geschirrabwaschen 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; hygienisches 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 Stopf; hygienisches Design; zwei Flex-Anschlussschläuche G 3/8"



Top Clean

Geschirrspülbrause

Einhebel-Premium Geschirrspülbrause 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-Anschlusschläuche mit 3/8" Ü-Muttern; Tischbohrung 30 mm



Sicherheitsentleerhahn, schraubbar, 1 1/2"

Edelstahl; D2 Ø 60 mm



Sicherheitsentleerhahn, steckbar, 1 1/2"

Edelstahl; für Rohr Ø 47 mm

Sicherheitsentleerhahn, schraubbar, 2"

Edelstahl; D2 Ø 72 mm

Sicherheitsentleerhahn, steckbar, 2"

Edelstahl; für Rohr Ø 59 mm



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



Anwendungsgebiete:

Heißluftdämpfer & Backöfen: Frische, Aroma, Geschmack. Kulinarische Genüsse – das Auge isst mit!

Spülmaschinen: Glanz, Schönheit, Wirtschaftlichkeit. Spülen – auf die Präsentation kommt es an.

Kaffeemaschinen: Espresso, 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 Inhaltsstoffe 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 Le-

bensdauer 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.

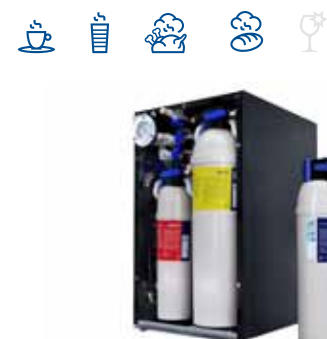


5. PROGUARD Coffee

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
- Nachspülssystem 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 Nachspülarne 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
- Spülarne 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 einem Tellerkorb



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.

Kühlösungen 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 Kühlösungen auf Basis von natürlichen Kältemitteln - dafür steht unser Motto „We care for cold“!

Mit unseren Produkten bieten wir Ihnen innovative gewerbliche Kühlösungen für den Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Catering, die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, 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/m² K) 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.



Wandkältesätze

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.



Splitkältesätze

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 erhältlich.



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 Abtau- und Temperaturanzeige
- Außeneinsatz möglich mit optionaler Winterregelung und serienmäßig 45° gebogenen Lamellen (Schutzklasse: IP 34)



Hygienisch überall.



Handhygienecenter WR-ECO-1 SWPD

Berührungslose Handreinigung 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. Integrierter Durchlauferhitzer und Standgerät mit Unterschrank optional erhältlich.

Anschluss: 230 V; xxx kW

Warmwasseranschluss: 1/2"

Maße B/T/H: 650 x 400 x 1135 mm

Kaltwasseranschluss: 1/2"

Beckengröße B/T/H 600 x 345 x 195 mm

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

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

Maße B/T/H: 730 x 460 x 1600 mm

Wasserablauf: 1 1/2"



Kompakt-Hygienschleuse 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-Hygienschleuse kann an ein Betriebsdatenerfassungsgerät angeschlossen werden.

Wenn das Handwaschbecken über den Sensor betätigt wird, erfolgt zunächst die Seifenabgabe aus dem separaten Seifenauslauffahn. Danach startet für die voreingestellte Zeit die Wasserabgabe aus dem separaten Wasserauslauffahn. 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

Maße B/T/H: 1400 x 975 x 2210 mm (Bürstenlänge 400 mm)

Wasseranschluss: 3/4"; max. 43 °C

Maße B/T/H: 1700 x 975 x 2210 mm (Bürstenlänge 700 mm)

Wasserablauf: 1 1/2"

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 Einnietmutter 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 Umfaltung 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:

Länge	Boden geschlossen			Boden gelocht		
	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 Einnietmutter 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 Umfaltung 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:

Länge	Boden geschlossen			Boden gelocht		
	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.

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 CO₂ : bis zu 90 Tonnen pro Jahr
- Energieeinsparung gesamt zu herkömmlichen Lüftungsanlagen 86 %

Der SMARTCAP-Mobilstand

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

**Keine Fettabsaugkanäle
mehr, die über das Dach
geführt werden müssen!**



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

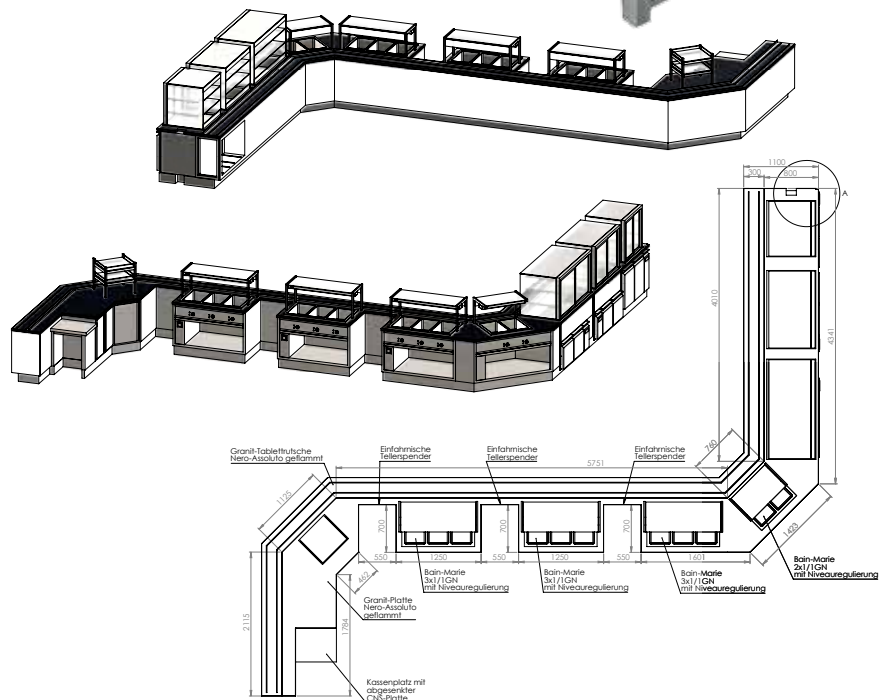
R & S bedeutet Erfahrung, Qualität und Professionalität!

Unsere Master-BAR kann individuell nach Kundenwünschen gefertigt werden!



Eine vernünftige Planung ist die Voraussetzung für eine optimale Objektentwicklung.

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





Individuell oder Standard.

Unser Ziel ist es, unsere Kunden zufrieden zu stellen!

Die CNS Großküchen GmbH liegt im rechtsrheinischen Teil Kölns und wurde im Jahr 2006 von Geschäftsführer Levent Demirel gegründet. Als produzierender Dienstleister stehen besonders ganzheitliche Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung im Fokus. Die Einrichtungen reichen von Betriebskantinen bis zur Veranstaltungsgastronomie. Unsere Kunden sind ausschließlich Groß- und Fachhändler sowie Wiederverkäufer. Motivierte, flexible Mitarbeiter mit modernster CAD- und Fertigungstechnik arbeiten zielorientiert für unsere Kunden. Von der Planung, über die Fertigung, bis hin zur Montage, bekommen Sie bei uns alles aus einer Hand. Neben dem Standardprogramm werden auch Ausgabeelemente jeglicher Art individuell nach Kundenwunsch gefertigt.

- Arbeitstische
- Arbeitstischplatten
- Handwaschbecken
- Handwaschbecken-Ausguss-Kombination
- Spültische
- Zu- und Ablauftische
- Schubladenblöcke
- Schranktische
- Tischaufsätze
- Wärmebrücken
- Wandborde
- Wandschränke
- Hochschränke
- Geschirrschränke (beheizt und unbeheizt)

Foto links:

Handwerkskammer, Düsseldorf

Theken-Anlage in Sonderbau, Granit, Chromnickelstahl, Glas, Verkleidungen in RAL lackiert - matt oder glänzend

Foto unten:

Möbelhaus Meyerhoff, Osterholz-Scharmbeck

Freeflow-Anlagen - warm und kalt, Abdeckungen in Granit, Verkleidungen als Kassetten in Holz, Aufbauten in Chromnickelstahl und Glas, Schrankräume und Sockel in Chromnickelstahl



Neben der bekannten Standard- Ausführung fertigt die Firma CNS Großküchen GmbH Schrankräume in fugenlos verschweißter Ausführung in Hygiene H1, Hygiene H2 und Hygiene H3.

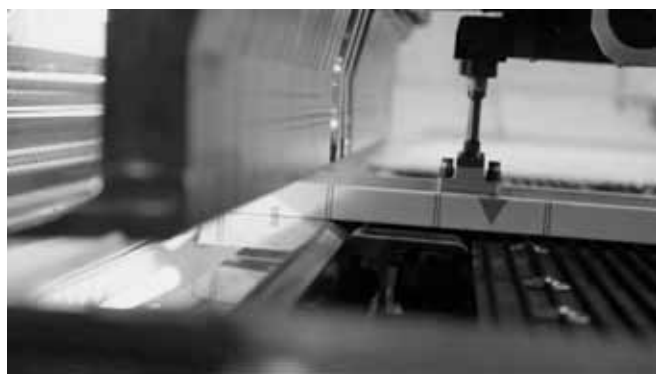




Stainless Steel Solutions

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 m² 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 Edelstahlösungen 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.



Dunstabszugshauben

Das Sortiment umfasst Grillhauben, Wandhauben, Deckenhauben und Induktionshauben. Anspruchsvolles Design verbunden mit hohem Reinigungskomfort durch fugenlose Ausführung des Gehäuses machen die Dunstabszugshauben 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

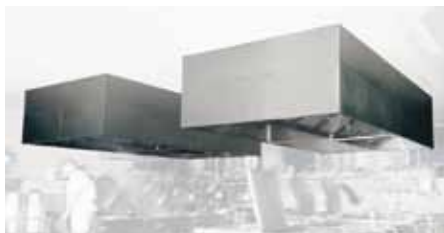


Fotos: Rainer Viertlböck

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.

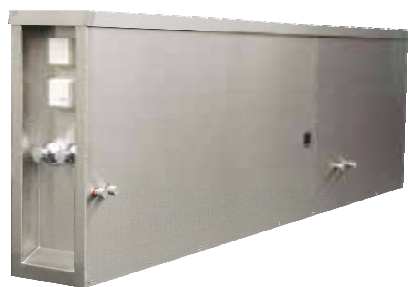


Mittelhaube

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 flammdurchschlagsichere Wirbelstromfilter.

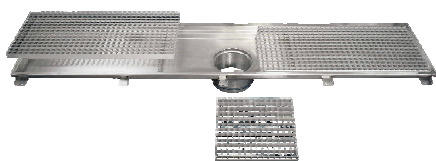
Lieferbare Ausführungen: Mittelhaube, Wandhaube



Installationswände

(für stehende und freihängende Geräte)

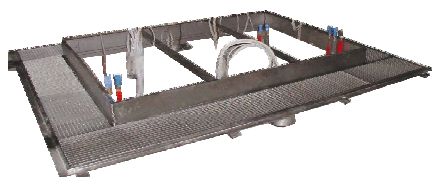
Die Installationswand komplett aus CNS Mat. 1.4301, Grundgestell aus Vierkantrohr 40x40x1,5 mm. Längsseitige Verkleidungsbleche und abnehmbare Deckplatte aus Materialstärke 1,5 mm. Stirnseitig können geschweißte Mulden eingesetzt werden, in denen Steckdosen, Absperrventile und Mischbatterie für Kaltwasser/Warmwasser 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 Ablauf-rinnen 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.



Großküchentechnik Zavelberg GmbH

Eifeldomstraße 42
53902 Bad Münstereifel

Telefon: 02257/9591540

Fax: 02257/9591545

Ihr Ansprechpartner:

Sascha Will

Mail: info@grosskuechentechnik-zavelberg.de

Mobil: 0170 /9569658