



Tel. 062 836 50 30

Fax 062 836 50 39

info@hapag-ag.ch

Verkaufsprogramm

05/2017

Stand 1.5.2017

A bfallsammler	45	D ekor-Werkzeuge	19
Allround-Schaukeln	12	Doppelplatten-Grills	
Ananas-Schäler	25	Doppelplatten-Grills	37
Apfelschälmaschinen (Hand und elektrisch)	25	Doppelplatten-Grills	46
Arbeitsplatten	34	Dosenöffner (Hand und elektrisch)	6
Aufhängeschienen für Papiere	4	Dosierausgiesser	7
Aufhängestange/Tropfschale	12	Dressiersäcke	12
Aufhängevorrichtung für Pizzaschaukeln	2	Drinkmixer	23
Aufschnittmaschinen	1	Durchlauf-Toaster	37
Ausstecher für Garniturböden	19		
Austern-Öffner	12	E ierhalter	12
		Eierkocher	3
B ackbleche	12	Eierschneider	12
Backöfen		Eierscheid-/Trenngerät	25
Backöfen	2	Einspritz-Dosierer	26
Backöfen	46	Einweg-Spritzbeutel und -Spender	12
Back-, Pizzaöfen		Eisbrech-Maschinen	11
Back-, Pizzaöfen	2	Eisenpfannen	8
Back-, Pizzaöfen	46	Eis-/Glacé-Portionierer	12
Bains-Maries		Eiskühler	12
Bains-Maries	3	Eis-Schaukeln	12
Bains-Maries	34	Eis-Tee-Dispenser	42
Bains-Maries	46	Eiswürfelmaschinen	42
Band-/Streifenschneider	25	Elektroherde	34
Barmixer		Entkorkmaschine	6
Barmixer	11	Etagen-Tortenständer	14
Barmixer	23		
Beef-Bretter	32	F ilter-Kaffeemaschinen	18
Besteckbehälter	4	Fleisch- und Gemüse-Töpfe	8
Besteck-Köcher, -Körbe	12	Fleischwölfe	9
Bierwärmer	3	Fluginsekten-Vernichter	43
Bleche aus Alu gelocht		Flüssigkeits-Trichter	26
Bleche aus Alu gelocht	2	Folien-Spender	12
Bleche aus Alu gelocht	12	Formen aus Blech	12
Bleche aus Alu	2	Frittenwannen	34
Blender	11	Fritteusen (Tisch- und Standmodelle)	
Bratpfannen	8	Fritteusen (Tisch- und Standmodelle)	10
Bratpfannen-Halterungen	12	Fritteusen (Tisch- und Standmodelle)	34
Brat- und Grillplatten (elektrisch und Gas)	34	Fritteusen (Tisch- und Standmodelle)	46
Brotröster	37	Fritteusen	46
Brotschaukeln (Holz und Metall)	2	Frittüre-Kellen	12
Brot Schneidbrett		Früchtekörbe	12
Brot Schneidbrett	12	Fruchtpressen	11
Brot Schneidbrett	32		
Brot Schneide-Maschinen (Hand)	21	G änseleber-Pasteten-Schneider	25
Brühanlagen	18	Gas-Rechauds	
		Gas-Rechauds	27
		Gas-Rechauds	34
C aramelisier-Apparate	12	Gastronorm-Bleche	12
Ceran-Bratplatten	34	Gastronorm-Roste Inox	12
Ceranfelder	34	Gebäck-Füllapparate	26
China-Pfannen	8	Gemüsehobel	13
Chinois-Ständer	12	Gemüseschneide-Maschinen	13
Clochen für Teller	12	Gerät zum Tournieren von Gemüse	25
Crêpe-Apparate (elektrisch und Gas)		Gerätschaften für Zubereitung Meeresfrüchte	12
Crêpe-Apparate (elektrisch und Gas)	15	Geschirrspül-Körbe	12
Crêpe-Apparate (elektrisch)	46	Gestell mit Abstellrosten	12
Cutter	5		

Getränke-Dispenser	42	Käserreiber	
Getränkepackungs-Wärmer	22	Käserreiber	9
Getränkewärmer	18	Käserreiber	11
Gewürzboxen, Gewürzkasten	12	Kellen (Metall)	12
Glace-Portionierer	12	Kerzen-Rechauds	
Gläserkörbe	12	Kerzen-Rechauds	12
Gläser-Rack	12	Kerzen-Rechauds	27
Gläserständer	14	Kesselrührer, Rührspaten	32
Gläser- und Becher-Träger	24	Kipp-Bratpfannen (elektrisch und Gas)	34
Glaskeramik-Rechauds	34	Klein-Backöfen	
Glühplatten-Herde	34	Klein-Backöfen	2
Glühweinkocher	3	Klein-Backöfen	46
Griffbrettchen	32	Knetmaschinen	
Grillapparate		Knetmaschinen	29
Grillapparate	15	Knetmaschinen	46
Grillapparate	37	Knöpfli-Hobel	25
Grill- und Bratplatten (elektrisch und Gas)		Koch-Ceranfelder	34
Grill- und Bratplatten (elektrisch und Gas)	34	Kochfelder/Kochplatten-Rechauds	34
Grill- und Bratplatten (elektrisch)	46	Kochkessel (elektrisch und Gas)	34
Grill- und Räucherofen	15	Koch- und Suppentöpfe	8
Grill-Salamander	15	Kontakt-Doppelplatten-Grills	
Grill-Schaber	12	Kontakt-Doppelplatten-Grills	37
		Kontakt-Doppelplatten-Grills	46
H ackstöcke, Hackblöcke	32	Körbe für Spülmaschinen	12
Hahn-Bretter	32	Kotelett-Klopfer	
Halterung für Sektkühler	12	Kotelett-Klopfer	21
Hamburger-Pressen	9	Kotelett-Klopfer	32
Händetrockner (elektrisch)	44	Kuchenbleche (gelocht und ungelocht)	12
Hand-Saftpressen	11	Kuchenbleche, Kuchen-Unterlagen (gel. und glatt)	12
Haubänke	32	Küchen-Koffer (Messerwaren)	21
Haubeile	21	Küchen-Utensilien	12
Haustock-Abzieher	32	Küchenwaagen (elektronische)	39
Heissluft-Öfen	2	Kühlplatten	12
Heisswasser-Geräte	18		
Heisswasser-Kocher	18	L achs- und Beefbretter	32
Heiss-Suppen-Kessel	3	Ladenmühlen	18
Hobel (Gemüse)	13	Lavastein-Grills (elektrisch und Gas)	34
Horizontal-Toaster	37	Lochscheiben (für Fleischwölfe)	9
Hot-Dog-Apparate		Lyonerpfannen	8
Hot-Dog-Apparate	17		
Hot-Dog-Apparate	46	M agnet-Leisten/-Halterungen	21
Hotellerie-Messerkoffer	21	Mandolinen (Gemüseschneider)	13
Hotel-Kochgeschirr	8	Mappen und Koffer für Messerwaren	21
		Maschinen zum Walzen und Formen von Teig	29
I nfrarot-Wärme-Strahler	41	Mehlsiebe (Inox)	12
Insektenvernichtungs-Apparate	43	Meeresfrüchteplatten-Ständer	12
Isotherm-Set	12	Messer, -Koffer	21
		Messerschärfer	21
K affee-Brühanlagen	18	Messerschleif-Apparate	21
Kaffeemaschinen (Perkolatoren)	18	Metzger-Koffer (Messerwaren)	21
Kaffeemühlen und -Dosierer	18	Milcherhitzer (rund + eckig)	22
Kaffeersatz-Behälter	18	Mini-Gitarre, Maxi-Gitarre	25
Kaltgetränke-Dispenser	42	Mini-Mixer	23
Kannen für Kaffee, Milch, Tee	18	Mixer, Mixer kombiniert mit Rührbesen	
Kartoffelschäl-Maschinen	30	Barmixer	11
Käse-Glocken	24	Barmixer, Mixer kombiniert mit Rührbesen	23
Käsemesser	21	Mozzarella-Reiber	11
		Multifunktions-Backöfen	2

N estbacklöffel	12	Salamander	15
		Salamander	46
O bst-, Früchte- und Gemüse-Zentrifugen	11	Salat- und Eierkörbe	12
Ölfiter-Halter	10	Salz-Tester	12
Omeletten-Pfannen	8	Sandwich-Box	12
Orangen-Pressen (Hand und autom.)	11	Sandwichbrot-Aufschneider	25
P assiergeräte	25	Sandwich-Toaster	
Passiersiebe	12	Sandwich-Toaster	37
Pastakocher	34	Sandwich-Toaster	46
Pâtisserie-Koffer	21	Servier-Löffel	12
Perkolatoren	18	Servier-Pfannen	8
Pfannen, Deckel (Inox+Alu)	8	Servierstation/Thermoskannen-Buffer	18
Pfeffermühlen	24	Serviertablets	33
Pinsel (flach und rund)	12	Shaker	12
Pizza-Bleche	2	Snack-Geräte (elektrisch und Gas)	34
Pizza-Kellen	2	Snack-Küchen	34
Pizza-Öfen		Spachtel	21
Pizza-Öfen	2	Spender/Dispenser für Einweg-Spritzbeutel,	
Pizza-Öfen	46	Plastik-Handschuhe, Plastikmäntel	12
Pizza-Räder		Speise-Eis-Maschinen	42
Pizza-Räder	2	Spiessträger	12
Pizza-Räder	12	Spiral-Knetmaschinen	29
Pizza-Schaufeln, -Bürste, -Ständer	2	Spitzsiebe	12
Pizzateig-Formmaschinen	29	Spritzbeutel	12
Pizza- und Kuchenständer	2	Spülkörbe	12
Plattenwärmer		Suppen-Kessel	3
Plattenwärmer	12	Schabeisen, Teigschaber	2
Plattenwärmer	27	Schale und Ständer für Meeresfrüchte	12
Pommes-Frites-Schneider	25	Schäler für Stangengemüse	13
Pumpen (elektromagnetische)	16	Schaschlik-Pfannen	34
		Schaufeln	12
R affeln	13	Schäumer	12
Rahmbläser	12	Scheibenschneider (Gitarren)	25
Räucher-Öfen	15	Schilder (Réservé und Tisch-Nr.)	
Rechaud-Batterien	41	Schilder (Réservé und Tisch-Nr.)	12
Rechauds		Schilder (Réservé und Tisch-Nr.)	31
Rechauds	12	Schinken-Klemmer	32
Rechauds	27	Schlüsselanhänger	31
Reiber für Käse usw.		Schneekessel	12
Reiber für Käse usw.	9	Schneideunterlagen (Kunststoff)	32
Reiber für Käse usw.	25	Schneidplattenhobel	
Ringe, Zwischenringe	12	Schneidplattenhobel	32
Rolli für Spülkörbe, Bidons usw.	12	Schneidplatten-Ständer	
Roquefortkäse-Teiler	21	Schneidplatten-Ständer	12
Rostbräter (elektrisch und Gas)	34	Schneidplatten-Ständer	32
Roste Gastronom Inox	12	Schnecken-Gabel, -Zange	12
Rucksack (für Messerwaren)	21	Schnellbratplatten	34
Rühr- und Knetmaschinen		Schnellimbiss-Geräte	34
Rühr- und Knetmaschinen	29	Schöpfkellen, Schöpfer	12
Rühr- und Knetmaschinen	46	Schüssel für Champagnerflaschen	12
Rührspaten	32	Schüsseln (Alu und Inox)	12
Rundplatten	32	Schweinchen-Bretter	32
		Schwingbesen, Schneebesen	12
S ackhalter	45	Stabmixer	23
Saftdispenser, Safttröhen, Müesliröhen	11	Stahlpfannen (Inox)	8
Saftpressen (Hand)	11	Standascher	45

Ständer für Schneidplatten, Pizzaschaufeln		Wärme-Vitrinen	41
Ständer für Pizzaschaufeln	2	Warmhalte-Geräte	3
Ständer für Schneidplatten	32	Warmhalte-Geräte	41
Ständer für Sekt- und Weinkühler	12	Warmhalte-Platten	
Stiel-Kasserollen	8	Warmhalte-Platten (Kerzen – Rechauds)	27
Streuer	12	Warmhalte-Platten	41
T assenwärmer	18	Warmhalte-Platten	46
Teigabstecher, Schabeisen		Warmhalte-Rechauds	18
Teigabstecher, Schabeisen	2	Warmluft-Händetrockner	44
Teigabstecher, Schabeisen	12	Wasserbecken/Waschbecken	34
Teigabstecher	12	Weichkäse-Teiler	21
Teigroller	32	Wender gekröpft	12
Teigschneider, Teigräder	21	Winkel-Leisten für Tablettwagen	12
Teigwaren-Kocher (elektrisch und Gas)	34	Wok-Pfannen	8
Teller-Clochen, Teller-Hauben	12	Würstchen-Erhitzer	17
Tellerständer	12	Wurstfüller	9
Tellerträger	12	Z angen aller Art	12
Tellerwärmeschränke		Zeitschriften- und Zeitungs-Wandhalterungen	12
Tellerwärmeschränke	36	Zentrifugen für Gemüse und Früchte	11
Tellerwärmeschränke	46	Zimmerschlüssel-Anhänger	31
Terrinenformen, Parfaitformen	12	Zitrus-Pressen (Hand)	12
Terrinenschneider	25	Zutaten-Behälter	18
Theken-Kessel	3		
Thermos-Pumpkannen	18		
Tisch-Nummern			
Tisch-Nummern	12		
Tisch-Nummern	31		
Tisch-Schilder			
Tisch-Schilder	12		
Tisch-Schilder	31		
Toaster			
Toaster	15		
Toaster	37		
Toasthalter	12		
Tomatenschneider	25		
Tortenspitzen	14		
Tortenständer	14		
Tranchierbretter	32		
Transport- und Lagerbehälter	2		
Transport- und Regalwagen mit Einschubleisten	45		
Trichter	12		
Trüffel-Schneider	13		
Tüllen (für Dressiersäcke)	12		
U mluft-Öfen	2		
Untersatzbleche/Tropfbleche	12		
V ermicelle-Presse	35		
Vorrats-Behälter (für Flüssigkeiten)	18		
W aagen (elektronische)	39		
Waffleisen	15		
Wandascher	45		
Wandhalterung für Deckel	12		
Wandhalterung für Schneidplatten	32		
Wärmebrücken	41		

Elektrische Aufschnittmaschinen

Mod. FAC

Zum Schneiden von Fleisch, Würsten, Braten, Käse usw.



d = 1 / f = 39

3.10/B

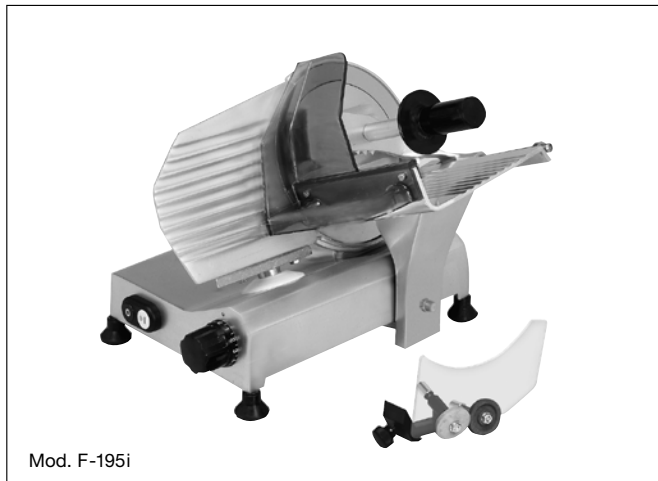
Trancheuses électriques

Mod. FAC

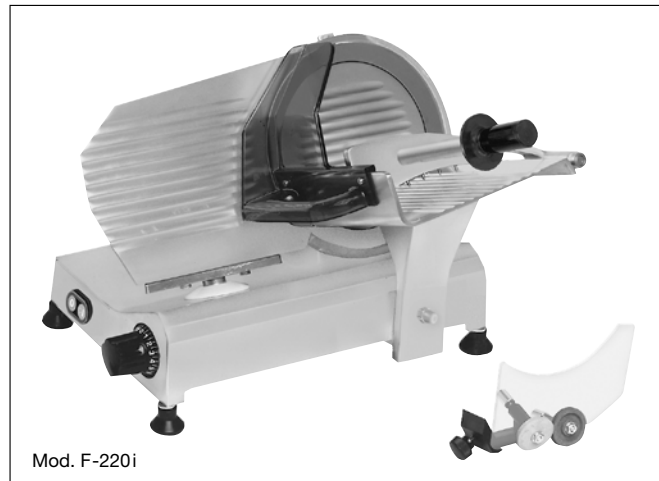
Pour couper de la viande, saucisses, rôtis, fromage etc.

Verordnung über Niederspannungs-Installationen 734.27 (NIV), 2004/108 Sicherheitskonform gemäss der Maschinen-Richtlinie 89/392 Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit (VEMV) EWG (Haushaltnorm), 93/68, 89/109, EN 60335-1-14, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit.

Ordonnance sur les installations électriques à basse tension (OIBT), 2004/108 Conformes aux directives pour machines 89/392 MC (appareils ménages), 93/68, 89/109, EN 60335.1.14, Directive sur la compatibilité électromagnétique (DCEM), LS Pro Loi fédérale sur la sécurité des produits.



Mod. F-195i



Mod. F-220i

- Schneidet auch alle Wurst- und Fleischsorten; schafft auch dünne Bündnerfleisch-Scheiben
- Für Kurzzeitbetrieb (max. 15 Minuten)
- Schrägschnitt
- Vollständig aus eloxiertem Aluminium, salz- und säurebeständig
- Keilriemen-Antrieb
- Motor 0,15 PS (F-195i)
0,25 PS (F-220i)
- **Thermische Sicherung** (Mod. F-195i)
bzw. ventilierter Motor (Mod. F-220i)
- Vollstahlmesser, gehärtet und verchromt «G+B»
- **Mikroschalter für Messerabdeckplatte** (Mod. F-220i)
- **Messer Klinge mit Schutzring gegen Berührung gesichert** (Mod. F-195i)
- **Hülse Keilriemenpulli Inox (nicht aus verzinktem Eisen)**
- Fingerschutz, unzerbrechlich
- Schnittstärke von 0-15 mm einstellbar
- Doppelschalter (Ein/Aus)
- 4 verstellbare Saugnäpfe
- Sehr gute Standfestigkeit
- Schleifapparat wird separat mitgeliefert
- Geräuscharm
- Leichte und schnelle Reinigung

- Coupe également toutes les sortes de saucisses et viande; travaille aussi des tranches de viande de Grison mince
- Pour fonctionnement court (max. 15 minutes)
- Coupe en biais
- Entièrement en aluminium, anodisé, résistant au sel et acides
- Transmission par courroies
- Moteur 0,15 CV (F-195i)
Moteur 0,25 CV (F-220i)
- **Sécurité thermique moteur** (mod. F-195i)
resp. moteur ventilé (mod. F-220i)
- **Lame en acier trempé et chromé «G+B»**
- **Anneau de protection lame, surveillé par un micro-interrupteur** (mod. F-220i)
- **Lame protégée avec anneau de protection contre attouchement**
- **Douille du poulie de transmission courroies en inox (ne pas en fer zingué)**
- Protège-doigts, incassable
- Coupe réglable de 0-15 mm
- Interrupteur basculant double (marche/arrêt)
- 4 ventouses réglables
- Très stable
- Aiguiseur livré séparément
- Silencieuse
- Nettoyage rapide et facile

	Mod. F-195i	Mod. F-220i
Anschluss	230 V	230 V
Messer Ø	195 mm	220 mm
Schnittgröße	160 x 140 mm	210 x 160 mm
Motor	0,2 PS	0,25 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	360 mm	440 mm
Breite inkl. Schlitten	340 mm	410 mm
Höhe	315 mm	340 mm
Stellfläche	240 x 330 mm	260 x 400 mm
Gewicht	11 kg	13,5 kg
Art.-Nr.	2400.0000	2400.0100
Preis Fr.	625.-	775.-

Voltage
Lame Ø
Coupe utile
Moteur
Profondeur
Largeur
Hauteur
Surface utile
Poids
No d'art.
Prix

Mod. F-220i Super: (mit eingebautem Schleifapparat) siehe Prospekt gewerbliche Aufschnittmaschinen Mod. FAC!

Mod. F-220i Super: (avec aiguiseur incorporé) voir prospectus trancheuses professionnelles mod. FAC!

Elektrische Aufschnittmaschinen

Mod. FAC

Für Restaurants, Bars, Gemeinschaftsbetriebe, Metzgereien usw.

d = 1 / f = 39

3.10/B

Gebaut entsprechend dem Bundesgesetz über die Produktesicherheit (PrSG), der EG-Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG, EN 60335-2-64 (gewerbliche Geräte), Niederspannungs-Richtlinie 734.27 (NIV), Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit (VEMV) 2004/108, SN-EN1974+A1: 2010.03, 44/93/69CE, 89/392-73, 89/109, 91/368, 93/44 usw.



Mod. F-220-i Super



Mod. F-250-i



Mod. F-300-i



Mod. F-250-TCV

- Halbschrägschnitt (Mod. i)
- Gradschnitt (Mod. TCV)
- Vollständig aus eloxiertem Aluminium
- Motor 230V, 1/4 bis 1/2 PS, je nach Modell, ventiliert; dadurch auch für Dauerbetrieb geeignet
- Keilriemen-Antrieb
- Elektronische Steuerung (Printplatte) mit Relais 24V (Niederspannung)
- Vollstahlmesser, gehärtet und verchromt «G+B»
- **Totaler Messerschutz** (Schutzring)
- Mikroschalter für Messer-Abdeckung
- **Schlitten wegnehmbar** (wenn Messer-Anschlagplatte geschlossen)
- Schleifapparat eingebaut, herausziehbar
- Fingerschutz aus unzerbrechlichem Makrolon

- Schnittstärke von 0-16mm einstellbar (Mod. F-220-i Super 0-12mm)
- Druckschalter für Ein/Aus (Mod. F-220-i Impulsschalter)
- Kontroll-Lampe
- Geräuscharm, maximale Leistung
- Leichte und schnelle Reinigung

Sonder-Ausführungen:

- Schutzvorrichtung (Messer-Entfernungs-Set) zum Wegnehmen des Messers.
- Gezähntes Messer.
- Teflonisiertes Messer (speziell für alle Arten von Hart- und Halbhartkäse).

Aufpreis Fr. 55.-

Aufpreis Fr. 135.-

Aufpreis Fr. 135.-

	Mod. F-220-i Super	Mod. F-250-E	Mod. F-250-i	Mod. F-275-E	Mod. F-275-i
Anschluss	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Messer Ø	220 mm	250 mm	250 mm	275 mm	275 mm
Schnittgröße	190x160 mm	220x190 mm	220x190 mm	220x190 mm	210x210 mm
Motor	0,25 PS	0,30 PS	0,35 PS	0,30 PS	0,35 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	580 mm	620 mm	630 mm	620 mm	640 mm
Breite inkl. Schlitten	405 mm	425 mm	480 mm	440 mm	495 mm
Höhe	340 mm	370 mm	440 mm	390 mm	440 mm
Stellfläche	280x415 mm	290x440 mm	340x465 mm	290x440 mm	340x465 mm
Gewicht	13,5 kg	15,5 kg	21 kg	16,5 kg	22 kg
Art. Nr.	2400.0600	2400.0210	2400.0200	2400.0910	2400.0900
Preis	Fr. 995.-	Fr. 1'125.-	Fr. 1'375.-	Fr. 1'250.-	Fr. 1'525.-

	Mod. F-300-E	Mod. F-300-i	Mod. F-250-TCV	Mod. F-300-TCV-R
Anschluss	230 V	230 V	230 V	230 V
Messer Ø	300 mm	300 mm	250 mm	300 mm
Schnittgröße	220x220 mm	260x220 mm	215x170 mm	215x215 mm
Motor	0,35 PS	0,50 PS	0,35 PS	0,35 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	650 mm	770 mm	680 mm	610 mm
Breite inkl. Schlitten	495 mm	540 mm	600 mm	520 mm
Höhe	440 mm	465 mm	450 mm	515 mm
Stellfläche	340x465 mm	410x530 mm	360x460 mm	460x360 mm
Gewicht	23 kg	30 kg	22 kg	27 kg
Art. Nr.	2400.0510	2400.0500	2400.0300	2400.0520
Preis	Fr. 1'695.-	Fr. 2'195.-	Fr. 1'725.-	Fr. 2'595.-

Elektrische Aufschnittmaschinen

Mod. FAC

Trancheuses électriques mod. FAC

d = 1 / f = 39

3.10/B

Für Restaurants, Bars, Gemeinschaftsbetriebe, Metzgereien usw.

Pour restaurants, bars, collectivités, boucheries etc.

Gebaut entsprechend dem Bundesgesetz über die Produktesicherheit (PrSG), der EG-Maschinen-Richtlinie 2006/42/EN, EN 60335-2-64 (gewerbliche Geräte), Niederspannungs-Richtlinie 734.27 (NIV), Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108 (CEM), SN-EN1974+A1: 2010.03, 44/93/69CE, 89/392-73, 89/109, 91/368, 93/44 usw.

Construits suivant l'Ordonnance fédérale sur la sécurité des produits (LS Pro), Directive pour machines 2006/42/CE, EN 60335-2-64 (appareils professionnels), Ordonnance 734.27 sur les matériels électriques à basse tension (OIBT), Directive sur la compatibilité électromagnétique 2004/108 (CEM), SN-EN1974+A1: 2010.03, 44/93/69, 89/392-73, 89/109, 91/368, 93/44 etc.



Mod. F-250R



Mod. F-300R



Mod. F-300R-TC

- Reduzierte Gehäuse-Abmessungen und etwas schwächerer Motor als die FAC-Standard-Maschinen
- Halbschrägschnitt oder Gradschnitt (Mod. TC)
- Vollständig aus eloxiertem Aluminium
- Motor 230V, 1/4 bis 1/3 PS, je nach Modell, ventiliert; dadurch auch für Dauerbetrieb geeignet
- Keilriemen-Antrieb
- Elektronische Steuerung (Printplatte) mit Relais 24V (Niederspannung)
- Vollstahlmesser, gehärtet und verchromt
- **Totaler Messerschutz** (Schutzring)
- Mikroschalter für Messer-Abdeckung
- **Schlitten wegnehmbar** (wenn Messer-Anschlagplatte geschlossen)
- Schleifapparat zum Aufstecken
- Fingerschutz aus unzerbrechlichem Makrolon
- Schnittstärke von 0–16 mm einstellbar
- Druckschalter für Ein/Aus
- Kontroll-Lampe
- Geräuscharm, maximale Leistung
- Leichte und schnelle Reinigung

Sonder-Ausführungen:

- Schutzvorrichtung (Messer-Entfernungs-Set) zum Wegnehmen des Messers
- Gezähntes Messer
- Tefloniertes Messer (speziell für alle Arten von Hart- und Halbhartkäse)

Aufpreis Fr. 55.–

Aufpreis Fr. 135.–

Aufpreis Fr. 135.–

- Dimensions carter réduites et une puissance légèrement plus faible comme les machines FAC-standard
- Demi-coupe en biais ou coupe droite (mod. TC)
- Entièrement en aluminium anodisé
- Moteur 230V, 1/4 – 1/3 CV, selon modèle, ventilé; par cela apte aussi pour marche continue
- Transmission par courroies
- Plaque commande électronique avec relais 24V (basse tension)
- Lame en acier trempé et chromé
- **Protection totale de la lame** (anneau de protection)
- Microinterrupteur pour protection de la lame
- **Chariot amovible** (si la plaque d'arrêt pour la lame est fermée)
- Aiguiseur incorporé, relevable
- Protège-doigts en macrolon
- Coupe réglable de 0–16 mm
- interrupteur à pression pour marche/arrêt
- Lampe témoin
- Silencieuse, à très haut rendement
- Nettoyage rapide et facile

Exécutions spéciales;

- Dispositif de protection (set d'écartement) pour l'enlèvement de la lame
- Lame dentée
- Lame teflonisée (spécialement pour couper de fromage dur et moitié dur)

Surtaxe Fr. 55.–

Surtaxe Fr. 135.–

Surtaxe Fr. 135.–

	Mod. F-250R
Anschluss	230 V
Messer Ø	250 mm
Schnittgröße	190 x 190 mm
Motor	0,25 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	580 mm
Breite inkl. Schlitten	405 mm
Höhe	370 mm
Stellfläche	280 x 415 mm
Gewicht	14 kg
Art. Nr.	2400.0230
Preis	Fr. 1'075.–

	Mod. F-300R
Anschluss	230 V
Messer Ø	300 mm
Schnittgröße	220 x 210 mm
Motor	0,33 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	650 mm
Breite inkl. Schlitten	485 mm
Höhe	440 mm
Stellfläche	290 x 440 mm
Gewicht	19 kg
Art. Nr.	2400.0530
Preis	Fr. 1'525.–

	Mod. F-300R-TC
Anschluss	230 V
Messer Ø	300 mm
Schnittgröße	215 x 215 mm
Motor	0,35 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	610 mm
Breite inkl. Schlitten	520 mm
Höhe	515 mm
Stellfläche	360 x 460 mm
Gewicht	27 kg
Art. Nr.	2400.0525
Preis	Fr. 1'575.–

Voltage	230 V
Lame Ø	300 mm
Coupe utile	215 x 215 mm
Moteur	0,35 PS
Profondeur y compris bouton régl.	610 mm
Largeur y compris chariot	520 mm
Hauteur	515 mm
Surface utile	360 x 460 mm
Poids	27 kg
No d'art.	2400.0525
Prix	Fr. 1'575.–

Elektrische Aufschnittmaschinen Mod. FAC

Speziell für Metzgereien, Grossküchen usw.

Trancheuses électriques Mod. FAC

Spécialement pour boucheries, grandes cuisines etc.

d = 1 / f = 39

3.10/B



- Entsprechen der Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG, der Niederspannungs-Richtlinie 73/23, den Normen SN-EN 1974: 1999 und SN-EN 60335-2-64, der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/EWG.
- Gradschnitt
- Vollständig aus eloxiertem Aluminium
- Motor 230 V, 1/2 PS, ventiliert; dadurch auch für Dauerbetrieb geeignet
- Keilriemen-Antrieb
- Schlittenführung auf Kugellagern; dadurch aussergewöhnliche Gleitfähigkeit des Schlittens. (Dies erlaubt auch kompakte Wurstsorten, Braten, Käse, Fisch, festes Fleisch usw. zu schneiden).
- Elektronische Steuerung (Printplatte) mit Relais 24 V (Niederspannung)
- Vollstahlmesser, gehärtet und verchromt «G+B»
- Totaler Messerschutz (Schutzring)
- Mikroschalter für Messer-Abdeckung
- Schlitten wegnehmbar (wenn Messer-Anschlagplatte geschlossen)
- Schleifapparat eingebaut
- Fingerschutz aus unzerbrechlichem Makrolon
- Schnittstärke von 0,5 – 16 mm einstellbar
- Druckschalter für Ein/Aus
- Kontroll-Lampe
- 4 Füsse
- Geräuscharm, maximale Leistung
- Leichte und schnelle Reinigung
- Correspondant au prescription relative 2006/42/EG, à la directive sur la basse tension 73/23, aux normes SN-EN 1974: 1999 et SN-EN 60335-2-64, directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336/CE.
- Coupe droite
- Entièrement en aluminium anodisé
- Moteur 230V, 1/2 CV, ventilé; par cela apte aussi pour marche continue
- Transmission par courroies
- Glissement du plateau sur des paliers; par cela mouvement exceptionnellement coulant, permettant ainsi de couper des saucisses volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.
- Plaque commande électronique avec relais 24 V (basse tension)
- Lame en acier trempée et chromée «G+B»
- Protection totale de la lame (anneau de protection)
- Microinterrupteur pour protection de la lame
- Chariot amovible (si la plaque d'arrêt pour la lame est fermée)
- Aiguiseur incorporé
- Protège-doigts en macrolon
- Coupe réglable de 0,5 – 16 mm
- interrupteur à pression pour marche/arrêt
- Lampe témoin
- 4 pieds
- Silencieux, à très haut rendement
- Nettoyage rapide et facile

Modell	F-300 TC-V	F-330 TC-V	F-350 TC-V	F-370 TC-V	Modèle
Anschluss	230 V	230 V	230 V	230 V	Voltage
Leistung	1/2 PS	1/2 PS	1/2 PS	1/2 PS	Puissance
Messer Ø	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm	Lame Ø
Schnittgrösse	260 x 200 mm	250 x 210 mm	300 x 265 mm	290 x 275 mm	Coupe utile
Tiefe	530/710 mm	530/710 mm	650/820 mm	650/820 mm	Profondeur
Breite	550 mm	550 mm	650 mm	650 mm	Largeur
Höhe	550 mm	550 mm	640 mm	640 mm	Hauteur
Stellfläche	420 x 530 mm	420 x 530 mm	650 x 530 mm	690 x 530 mm	Surface utile
Gewicht	34 kg	35 kg	43 kg	44 kg	Poids
Art. Nr.	2400.2000	2400.2100	2400.2200	2400.2300	No d'art.
Preis	Fr. 2'575.-	Fr. 2'695.-	Fr. 3'050.-	Fr. 3'295.-	Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Umluft/Heissluft-Backofen (Convectomaten) Mod. STILFER

(Gebaut nach den Normen EN 60335.1+2+42+48, CE-EL 92-97,
EN 55014, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

**Zum schnellen Braten, Grillen, Backen, Auftauen, Wärmen,
Toasten, Gratinieren und Regenerieren**

Im Gegensatz zu den traditionellen Backöfen wirkt im Heissluftofen die jeweils gewünschte Temperatur nicht über Ober- und Unterhitze, sondern die Heissluft wird durch ein spezielles Ventilations-System im Backofen gleichmässig umgewälzt. Durch die genau bestimmte Luftgeschwindigkeit kommt die Heissluft über ein Luftleit-System intensiv und gleichmässig zur Wirkung, sodass der gesamte Innenraum auch in allen Etagen ausgenützt werden kann.

Vorteile:

- Kürzeste Zubereitungszeit (ca. 50–70 % weniger Backzeit als in traditionellen Öfen ohne Umluft).
- Roste oder Bleche auf mehreren Ebenen ermöglichen die Ausnützung des gesamten Innenraumes.
- Die Einschübe für die Verwendung von GASTRONORM-Rosten oder -Blechen.

- Wenden des Backgutes bzw. Drehen der Roste oder Bleche ist nicht notwendig.
- Fettfreies Braten und Grillieren.
- Der Gewichtsverlust ist minimal und die Ware bleibt saftig.
- Hohe Leistung und Kapazität, bei stromsparenden Anschlusswerten.

Anwendung:

- Braten und Backen von Koteletts, Schnitzeln, Schweinebraten, Pasteten, Kleingebäck usw.
- Grillen von Hähnchen, Lebern, Steaks, Toasts, Fischstäbchen, Hamburgern, Roastbeef usw.
- Auftauen von tiefgefrorenen Speisen oder Fertigenüs.
- Gratinieren, Toasten, Überflämmen, Pizza backen usw.

d = 2

3.07/B



Mod. BASIC/MULTI

Mod. PUB+FEC siehe separater Prospekt.



Art. Nr. 2411.4410 + 2411.4810



Art. Nr. 2411.4600



Art. Nr. 2411.4700

Mod. BASIC + MULTI: Gehäuse aus satiniertem, rostfreiem Stahl 18/10. Sicherheits-Thermostat. Herausnehmbare Einschub-Führungen und Backkammer aus Chromnickelstahl. Runde Ecken, dadurch einfachere Reinigung. Verstellbare Füsse. Speziell hitzebeständige Backkammer-Isolierung. Doppelwandige Türe mit Sichtfenster vollständig aus Glas und mit Silikon-Dichtung, leicht auswechselbar. Mikroschalter für Türe. Türe links gebandet (Mod. WAV) bzw. unten gebandet, mit Klapptüre (Mod. BASIC und MULTI). Innenbeleuchtung. Stufenlos regulierbarer Schwadenabzug. 3-Positionen-Schalter für Aus, Temperatur, Ventilator allein, zum schnellen Abkühlen, gekoppelt mit einer Kontroll-Lampe. Thermostat von 50–300°C stufenlos einstellbar. Sicherheits-Thermostat. Zeitschaltuhr 120 Minuten, mit Läutwerk, gekoppelt mit Kontroll-Lampe. Thermische Sicherung für den Ventilator. **2 Roste Inox** CNS 18/10 wer-

den mitgeliefert. (Es können bis zu 4 Roste gleichzeitig eingeschoben werden). Dampfabzug-Stutzen. Aufheizzeit ca. 10 Minuten.

MULTI: Backraum aus Chromnickelstahl
Mod. BASIC: Backraum emailliert, (Garraum), 2 Lampen, 2 Ventilatoren
Mod. MULTI: Inkl. Schwadenerzeuger/Befeuchter. Mit Wasseranschluss $\frac{3}{8}$ " G. Backraum Inox, (Garraum), 2 Lampen, 2 Ventilatoren
Mod. BASIC/G + MULTI/G/: Mit Einschüben 532 x 325 mm (GN $\frac{1}{1}$)
Mod. BASIC/B + MULTI/G/: Mit Einschüben 600 x 400 mm.

Zubehör:

1 Verstrebung. Rahmenstärke 7 mm. 24 Drähte, Stärke 4 mm. Gewicht 1300 g Rost Inox, CNS 18/8.	$\frac{1}{1}$ GN (530 x 325 mm)	Art.-Nr. 1300.8020 Preis Fr. 42.50
1 Verstrebung quer. Rahmenstärke 7 mm. 16 Drähte, Stärke 3 mm. Gewicht 1350 g Rost verchromt	(600 x 400 mm)	Art.-Nr. 2411.4202 Preis Fr. 80.–
1 Verstrebung. Rahmenstärke 7,5 mm. 16 Drähte, Stärke 3,5 mm. Gewicht 1480 g	(600 x 400 mm)	Art.-Nr. 2411.4203 Preis Fr. 65.–
Weitere Norm-Roste siehe separater Prospekt		
Gastronorm-Behälter Inox	$\frac{1}{1}$ GN (530 x 325 x 20 mm)	Art.-Nr. 2411.2600 Preis Fr. 110.–
Gastronorm-Behälter Inox	$\frac{1}{1}$ GN (530 x 325 x 40 mm)	Art.-Nr. 2411.2800 Preis Fr. 110.–
Gastronorm-Behälter Inox	$\frac{1}{1}$ GN (530 x 325 x 65 mm)	Art.-Nr. 2411.2900 Preis Fr. 130.–
Blech Aluminium	(600 x 400 x 5 mm)	Art.-Nr. 2411.4201 Preis Fr. 55.–

Gegen Aufpreis (nur Mod. MULTI):

Autom. Schwadenerzeuger (nur Mod. MULTI)	Aufpreis Fr. 60.–
Thermometer für Kontrolle der Backraum-Temperatur	Aufpreis Fr. 60.–
Türe links gebandet, anstelle mit Klapptüre	Aufpreis Fr. 70.–

Unterbauten/Arbeitstische:

Zu Mod. BASIC + MULTI: Inox (Aisi 430), Materialstärke 1,00 mm. (Gestell) bzw. 0,8 mm (Abstellfläche).

2 Tablare. 4 Kunststoffschraubfüsse, verstellbar.	890x590x720 mm Gewicht 12 kg	Art. Nr. 2411.4410	Preis Fr. 405.–
---	---------------------------------	--------------------	-----------------

Auf Wunsch und gegen Aufpreis kann der Unterbau auch mit 4 drehbaren Rollen Ø 60 mm (2 mit Bremse) geliefert werden (nicht nachrüstbar; der Unterbau muss in diesem Fall werkmässig dafür ausgerüstet werden).

		Art. Nr. 2411.4510	Preis Fr. 625.–
--	--	--------------------	-----------------

Inox (Aisi 304), Materialstärke 1,25 mm. Abstellfläche unten mit Ø 40 mm dicker Hartholzplatte verstärkt. 2 Tablare. 4 Einschubleisten für GN 1/1. 4 Füsse, verstellbar.

	1050x700x900 mm Gewicht 27 kg	Art. Nr. 2411.4600	Preis Fr. 1'925.–
--	----------------------------------	--------------------	-------------------

Inox (Aisi 304), Materialstärke 1,25 mm. Abstellfläche unten mit Ø 40 mm dicker Hartholzplatte verstärkt. 8 Einschubleisten für GN 1/1. 4 Füsse, verstellbar.

	900x700x900 mm Gewicht 21 kg	Art. Nr. 2411.4700	Preis Fr. 1'375.–
--	---------------------------------	--------------------	-------------------

Die Unterbauten mit 8 Einschubleisten sind auch für 600x400mm anstatt GN 1/1 (530x325mm) erhältlich. Mehrpreis Fr. 45.– bzw. Fr. 90.–.

	Mod. BASIC/G	Mod. BASIC/B	Mod. MULTI/G	Mod. MULTI/B
Anschluss	400/2 N*	400/2 N*	400/2 N*	400/2 N*
Leistung	5400 W	5400 W	5400 W	5400 W
Breite	880 mm	880 mm	880 mm	880 mm
Tiefe	620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Höhe	555 mm	555 mm	555 mm	555 mm
Backraum	670x440x380 mm	670x440x380 mm	670x440x380 mm	670x440x380 mm
Anzahl Einschubleisten	4 x 1/1 GN	4 x 600 x 400 mm	4 x 1/1 GN	4 x 600 x 400 mm
Stellroste (inkl.)	2	2	2	2
Gewicht	58 kg	58 kg	58 kg	58 kg
Art.-Nr.	2411.4100	2411.4200	2411.4300	2411.4400
Preis	Fr. 3'125.–	Fr. 3'075.–	Fr. 3'795.–	Fr. 3'750.–

Mod. Europa + Erre siehe Rückseite!

Mod. Europa + Erre voir au verso!



d = 2 / f = 18

9.07 / F

Pizza-Öfen

TORNATI

Elektrisch. Einbrennlackiertes Gehäuse (rustikale Struktur) oder mit Front Inox (Option), Mod. Baby Inox. Technische Daten, Unterbauten usw. siehe separate Schwarz-weiss-Prospekte «Tornati».

Fours à pizza

TORNATI

Electrique. Boîtier laqué à chaud (structure rustique) ou avec front en inox (option), mod. Baby inox. Données techniques, sous-basements etc. voir prospectus séparés «Tornati» en noir-blanc.



Auf offenem Unterbau/2 Kammern
Mod. Baby-1-50 Sur sous-basement ouvert/2 chambres

Mod. Baby-2

Klein-Pizza-Ofen. 2 Backkammern, je 620x620x100 mm (Mod. Baby-1-60) oder 2 Backkammern (Baby-2-60).

Mod. Baby-2

Petit four à pizza. 2 chambres de 620x620x100 mm (mod. Baby-1-60) ou 2 chambres (Baby-2-60).



Mod. Baby-1-60

Mod. Baby-1

Klein-Pizza-Ofen. 1 Backkammer, 500x500x100 mm (Mod. Baby-1-60) oder 2 Backkammern (Baby-2-60).

Mod. Baby-1

Petit four à pizza. 1 chambre de 500x500x100 mm (mod. Baby-1-60) ou 2 chambres (Baby-2-60).



Auf geschlossenem Unterbau / 2 Kammern
Mod. Export 2 Sur sous-basement fermé 2 chambres

Mod. Export 2

Für kleine und mittelgroße Pizzerias. 2 Backkammern, je 620x620x150 mm (Mod. Export-2-60) oder 620x920x150 mm (Mod. Export-2-90 und Export-2-96).

Mod. Export 2

Pour pizzerias petits et moyens. 2 chambres de 620x620x150 mm (mod. Export-2-60) ou 620x920x150 mm (Mod. Export-2-90 et Export-2-96).

Klein-Pizza-Öfen

«Tornati» Mod. Baby

Für kleinere Restaurants, Grill-Restaurants, Rotisseries, Snack-Restaurants usw.

Perfekte Pizza-Backtechnologie auf kleinstem Raum. Ein Ofen, welcher eine hochwertige, produktgerecht zubereitete Pizza-Qualität bietet, wenn Pizzas nicht zum Schwerpunkt Ihres Speiseangebotes zählen. Geeignet auch zum Backen von Flammkuchen.

Gehäuse vollständig aus rostfreiem, satiniertem Stahl Aisi 430. **Schamotteboden.** Seitenwände und Decke aus Aluminiumblech. Wärme-Isolierung. Abzugstutzen in der Abdeckung oben, Ø 80 mm (Mod. Baby-50) resp. 75 x 25 mm (Mod. Baby-60); nicht zum Anschluss an einen Kamin vorgesehen. Aufheizzeit von 0–300 °C ca. 20 Minuten. Klapptüre mit Teflonbeschichtung und Handgriff. Sicherheits-Thermostat.

Mod. Baby 1-50 (1 Backraum 500x500x100 mm)

Türe ohne Sichtfenster. Je 1 Panzerheizkörper Ø 8 mm oben und unten. Ein-/Aus-Schalter. 1 Thermostat von 0–400 °C einstellbar, gekoppelt mit 1 Kontroll-Lampe.

Mod. Baby 2-50 (2 Backräume 500x500x100 mm)

Wie Mod. Baby 1-50, jedoch mit 3-Positionen-Schalter: 0 = Aus, 1 = Backraum oben, 2 = Backraum oben und unten, gekoppelt mit je 1 Kontroll-Lampe. Je 1 Panzerheizkörper Ø 8 mm oben, mitte, unten.

Mod. Baby 1-60 (1 Backraum 620x620x130 mm)

Türe mit Sichtfenster. Je 1 Panzerheizkörper Ø 8 mm oben und unten. Ein-/Aus-Schalter. 1 Thermostat von 0–400 °C einstellbar, gekoppelt mit Kontroll-Lampe. Kippschalter für Innenbeleuchtung. Reset-Knopf.

Mod. Baby 2-60 (2 Backräume 620x620x130 mm)

Wie Mod. Baby 1-60, jedoch mit 2 Thermostaten, gekoppelt mit je 1 Kontroll-Lampe. 2 Kippschalter für Innenbeleuchtung.

Wenn der Ofen eingebaut wird, ist darauf zu achten, dass auf allen Seiten ein Abstand von ca. 100 mm vorhanden ist, um eine einwandfreie Luftzirkulation und Zugang für Instandhaltung zu gewährleisten.



Mod. Baby 1-50

	Baby 1-50	Baby 2-50
Anschluss	230 V	400/3 N
Leistung	2400 W	4500 W
Breite	780 mm	780 mm
Tiefe	680 mm	680 mm
Höhe	370 mm	530 mm
Innenraum		
Mod. 1-50	500 x 500 x100 mm	
Innenraum Mod. 2-50		2x 500 x 500 x100 mm
Gewicht	48 kg	67 kg
Art. Nr.	2414.4000	2414.2000
Preis	Fr. 2'450.–	Fr. 3'325.–

Die Mod. Baby-1 sind nicht stapelbar.

d = 2 / f = 18

9.07 / F



Mod. Baby 2-60

	Baby 1-60	Baby 2-60
Anschluss	400/2 V+N	400/3 V+N
Leistung total	4000 W	6000 W
Breite	890 mm	890 mm
Tiefe	780 mm	780 mm
Höhe	395 mm	585 mm
Innenraum		
Mod. 1-60	610 x 620 x 130 mm	
Innenraum Mod. 2-60		2x 610 x 620 x 130 mm
Gewicht	63 kg	86 kg
Art. Nr.	2414.4100	2414.1000
Preis	Fr. 3'075.–	Fr. 4'425.–

Zubehör:

Untergestell, aus Eisen, Vierkantrohr, grau einbrennlackiert, 1010 mm hoch. Tiefe 560 mm. Breite 790 mm bzw. 890 mm. Mit 2 festen Tablaren (200 mm bzw. 800 mm ab Boden). Gewicht 25/26 kg. Lieferung unmontiert.

Art. Nr. 2414.2500

Preis Fr. 625.–
(zu Mod. Baby-50)

Art. Nr. 2414.2600 (zu Mod. Baby-60)

Preis Fr. 650.–

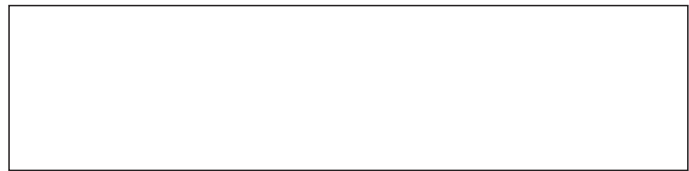


Pizza-Schaufeln, Pizza-Bleche usw., siehe separate Prospekte «Artikel für Pizzerias» (2).

Mod. Export, Europa und Erre siehe separate Prospekte!

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!



d = 2 / f = 18

9.07 / F

Pizza-Öfen «Tornati»

Mod. Export

Für kleinere und mittelgrosse Pizzerias, Grill-Restaurants – Rotisseries, Restaurants usw.

Einbrennlackiertes Gehäuse (rustikale Struktur). 2 Backkammern mit Schamotteboden. Seitenwände und Decke aus Metall. Innenraum pro Kammer 150 x 620 x 620 mm. Je 4 Panzerheizkörper oben und unten. Maximale Isolierung, mit einem hohen Wärmedämmungsvermögen, was den Wärmeverlust nach aussen verhindert. Klapptüre mit 2 Handgriffen und Sichtfenster 70 x 350 mm. Oben befindet sich 1 runde Öffnung von 90 mm Ø als Abzugstutzen.

Auf der rechten Frontseite sind alle Bedienelemente eingebaut: 1 bzw. 2 Digitalanzeigen von 0–400 °C einstellbar. Aufheizzeit von 0–400 °C nur ca. 35 Minuten. Grüner Leuchtschalter (Kippschalter) als Hauptschalter. Grüner Leuchtschalter für Innenbeleuchtung. Je 1 stufenloses, verstellbares Impuls-Potentiometer für die Ober- und Unterhitze, gekoppelt mit 1 Kontroll-Lampe.

Wenn die Öfen eingebaut werden, ist darauf zu achten, dass auf allen Seiten ein Abstand von min. 100 mm zur Einbauöffnung vorhanden ist, um eine einwandfreie Luftzirkulation zu gewährleisten.

Alle Modelle sind auch mit Front aus rostfreiem, satiniertem Stahl Aisi 430 lieferbar, zu den gleichen Preisen (Option).

Zubehör:

Untergestell

Vierkanntrohr, grau einbrennlackiert. (Lieferung unmontiert). Mit 1 festem Tablar und 4 Auflageschienen für 4 Bleche 600 x 600 mm (Mod. Export 2-60) bzw. 8 Bleche 600 x 450 mm (Mod. Export 2-90).

Zu Mod. Export 2-60

970 x 770 x 950 mm
Gewicht 35 kg
Art. Nr. 2414.2350
Preis Fr. 935.–

Zu Mod. Export 2-90

970 x 1070 x 950 mm
Gewicht 45 kg
Art. Nr. 2414.2370
Preis Fr. 980.–



Untergestell (mit Blechen)

Pizza-Schaufeln, Pizza-Bleche usw., siehe separate Prospekte «Artikel für Pizzerias» (2).



Mod. Export 2-60/2-90

Mod. Export 2-90

Anschluss	400/3N
Leistung	2x 7000 W
Kammern	2
Breite	960 mm
Tiefe	1220 mm
Höhe	700 mm
Innenraum	2x150x620x 920 mm
Gewicht	172 kg
Art. Nr.	2414.1904
Preis	Fr. 8'125.–

Gärschrank

Vierkanntrohr, grau einbrennlackiert. Gehäuse aus Blech, einbrennlackiert. 2 Türen mit Handgriff. 230 V, 1000 W. 2 Heizungen von je 500 W. 4 Einschubschienen.

Mod. Baby, Europa und Erre siehe separate Prospekte!

Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!

Hochleistungs-Pizza-Öfen

«TORNATI» Mod. Europa

Für Pizzerias, Grillrestaurants – Rotisseries, Restaurants usw.

Einbrennlackiertes Gehäuse (rustikale Struktur). Rahmen aus Stahlprofilen. Backkammer rundherum mit Schamottestein. Unter dem Boden und über der Decke Panzerheizkörper. Sie sind so verteilt, dass eine gleichmässige Hitze erzielt wird. Maximale Isolierung, mit einem hohen Wärmedämmungs-Vermögen, was den Wärmeverlust nach aussen verhindert. Backzeit nur 2–3 Minuten pro Pizza.

Beleuchteter Hauptschalter (Kippschalter). Digitales Bedienungs-Tableau, umfassend die elektronische Regulierung der Temperatur, separat für Boden und Decke. Timer für programmiertes Einschalten (–999 Std./Min.). Anzeige der Temperatur im Backraum; diese kann mit 2 Softtasten unten und oben separat eingestellt werden. Sicherheits-Thermostat. Ofentüre mit Griffstange, Teflonbeschichtung, die hohen Temperaturen standhält und Sichtfenster aus Pyrexglas. Softtaste für Innenbeleuchtung (Birnen E27). Hinten befindet sich ein Abzugstutzen von 120 x 120 mm. An der Front ist oben ein Rauchfang angebracht.

Jedes Modul kann um ein weiteres erweitert werden, durch einfaches Aufeinandersetzen. Jedes Modul hat ein separates Anschlusskabel und einen separaten Abluftstutzen hinten.

Wenn die Öfen eingebaut werden, ist darauf zu achten, dass auf allen Seiten ein Abstand von mindestens 100 mm zur Einbauöffnung vorhanden ist, um eine einwandfreie Luftzirkulation und den Zugang für die Instandhaltung zu gewährleisten.

Untergestell offen (AS)

Vierkanthrohr aus Eisen; grau einbrennlackiert (Lieferung erfolgt unmontiert). 8 Einschubschienen für 16 Bleche 450 x 450 mm (Europa-99), 8 Bleche 600 x 400 mm (Europa-126) bzw. 16 Bleche 600 x 450 mm (Europa-129).

Zu Modell Europa-129: Höhe 1050 mm
1610 x 1070 mm 65 kg 2414.0701 Fr. 1'450.–



d = 2 / f = 18

9.07 / F



Mod. Europa-129-D mit 2 Gärschränken

Mod. Europa-129/S

Anschluss	400/3 N
Leistung	13 800 W
Breite	1600 mm
Tiefe	1150 mm
Höhe Ofen	400 mm
Rauchfang	130 mm
Innenraum	160x1220x 920 mm
Gewicht	270 kg
Art. Nr.	2414.0700
Preis	Fr. 11'275.–

Pizza-Schaufeln, Pizza-Bleche usw., siehe separate Prospekte «Artikel für Pizzerias» (2).

Modelle Baby, Export, Europa-66+69 und Erre siehe separate Prospekte!

Preise exkl. MWSt

Artikel für Pizzerias



Ständer mit Halterungen

Aus schwarz lackiertem Eisen. Halterung für 5 Schaufeln/Bürsten mit Stiel-Ø max. 30 mm. 250/305x310x620 mm.

Art. Nr. 2410.5900 Preis Fr. 110.– (leer)



Pizza-Schneidräder

Aus rostfreiem Stahl. Griff ABS. Total-Länge 235 mm. Ø 100 mm, glatt. Gewicht 150 g.

Art. Nr. 1301.0000 Preis Fr. 11.–



Pizza-Kelle

Inox 18/10. Aus einem Stück. Ø 100 mm (20 cl). Mit flachem Boden; mit dem gleichen Werkzeug kann deshalb die Garnierflüssigkeit auf den Teig geleert werden und anschliessend die Flüssigkeit auf dem Teig verteilt werden.

Art. Nr. 2410.4500 Preis Fr. 43.50



Pizzateig-, Transport- und Lagerbehälter

Aus hellgrauem Polypropylen. Wände aussen mit Verstärkungsrippen. Stapelbar. Normmass 600x400x70 mm. Fassungsvermögen 12 L. Platz für 12–15 halbrunde Pizzateigfladen, Ø 120 mm oder 54 Pizzateigkugeln Ø 60 mm, ca. 190 g.

Art. Nr. 2410.5020 Preis Fr. 35.–

Auf Wunsch auch 100/130/150/170/200/220 mm hoch lieferbar (ab H 130 mm mit Griffschlitzen). Preise auf Anfrage.

Weitere Pizzaschaufeln siehe separater Prospekt «Artikel für Pizzerias».

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!



d = 2 / f = 18

3.11 / F

Pizza-Schaufeln/Ofenschieber

(Pizza-Schüsseln/-Schieber)

Gesamt-Länge 1100, 1300 oder 1500 mm. Andere Stiellängen auf speziellen Wunsch.



Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Schaufel quadratisch 300x300 mm. Rohr-Stiel Ø 25 mm. Zum Einschoben der Pizzas.

Gesamt-Länge 1100 mm	Art. Nr. 2410.3500	Preis Fr. 110.–
Gesamt-Länge 1300 mm	Art. Nr. 2410.3600	Preis Fr. 110.–
Gesamt-Länge 1500 mm	Art. Nr. 2410.3700	Preis Fr. 110.–

Auf speziellen Wunsch auch Schaufeln 500x500 mm lieferbar.



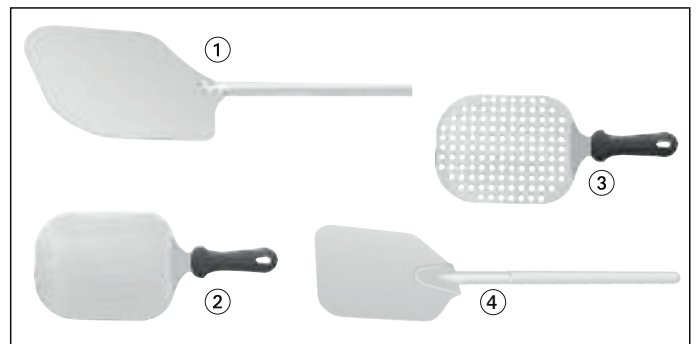
Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Schaufel rund, Ø 200 mm. Rohr-Stiel Ø 25 mm. Zum Herausnehmen der Pizzas

Gesamt-Länge 970 mm	Art. Nr. 2410.3800	Preis Fr. 110.–
Gesamt-Länge 1170 mm	Art. Nr. 2410.3900	Preis Fr. 110.–
Gesamt-Länge 1370 mm	Art. Nr. 2410.4000	Preis Fr. 110.–



Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Schaufel rund, Ø 330 mm. Rohr-Stiel Ø 25 mm. Zum Herausnehmen der Pizzas.

Gesamt-Länge 1100 mm	Art. Nr. 2410.4100	Preis Fr. 110.–
Gesamt-Länge 1300 mm	Art. Nr. 2410.4200	Preis Fr. 110.–
Gesamt-Länge 1500 mm	Art. Nr. 2410.4300	Preis Fr. 110.–



- ① Aus Aluminium. Schaufel 305x350 mm. Rohr-Stiel aus Alurohr Ø 25 mm.

Gesamtlänge 650 mm	Art. Nr. 2410.2900	Preis Fr. 60.–
880 mm	Art. Nr. 2410.2910	Preis Fr. 65.–
1320 mm	Art. Nr. 2410.2920	Preis Fr. 70.–
1630 mm	Art. Nr. 2410.2930	Preis Fr. 75.–
- ② Aus rostfreiem Stahl 2 CR13. Schaufel 220x180 mm. Handgriff aus Polypropylen (hitzebeständig 60°C). Gesamtlänge 390 mm. Art. Nr. 2410.3150 Preis Fr. 45.–
- ③ Aus rostfreiem Stahl 2 CR13. Schaufel gelocht 220x180 mm. Handgriff aus Polypropylen (hitzebeständig 60°C). Gesamtlänge 390 mm. Art. Nr. 2410.3155 Preis Fr. 45.–
- ④ Aus Aluminium. Schaufel 305x350 mm. Stiel aus Holz Ø 30 mm. Gesamtlänge 900 mm. Art. Nr. 2410.3200 Preis Fr. 70.–

Pizza-Schaufeln



Schaufel 320x340 mm, aus Aluminium, anodisiert. Materialstärke 2 mm. Befestigungsrohr für Stiel. Zum Einschieben der Pizzas.

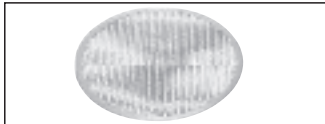
Art. Nr. 2410.4600 Preis Fr. 49.50 (ohne Stiel)



Rund. Schaufel Inox Aisi 304. Materialstärke 1,1 mm. Befestigungsrohr für Stiel. Zum Herausnehmen der Pizzas.

- Ø 190 mm Art. Nr. 2410.4700 Preis Fr. 39.50
- Ø 250 mm Art. Nr. 2410.4800 Preis Fr. 48.-
- Ø 360 mm Art. Nr. 2410.4900 Preis Fr. 67.- (ohne Stiel)

Pizza-Gitter



Aus Aluminium. Rand 12 mm breit. Verpackungseinheit 6 Stück.

- Ø 280 mm Art. Nr. 2410.4400 Preis Fr. 7.- (Stück)
- Ø 310 mm Art. Nr. 2410.4401 Preis Fr. 9.75 (Stück)
- Ø 330 mm Art. Nr. 2410.4402 Preis Fr. 11.- (Stück)
- Ø 360 mm Art. Nr. 2410.4403 Preis Fr. 11.50 (Stück)
- Ø 400 mm Art. Nr. 2410.4404 Preis Fr. 11.75 (Stück)

Bürsten



Messingborsten 160x50 mm oder 270x65 mm. Befestigungsrohr für Stiel. Die mit einer Flügelmutter befestigte Bürste kann je nach Wunsch längs oder quer am Stiel befestigt werden.

Art. Nr. 2410.5600 Preis Fr. 43.-
Art. Nr. 2410.5700 Preis Fr. 67.- (ohne Stiel)

Stiele

Stiel aus Aluminium anodisiert. Länge 1500 mm, Ø 24 mm (auf gewünschte Länge kürzbar), Alu-Stiele mit Holzgriff hinten, 260 mm lang.

Stiellängen 1750 mm und 2000 mm, auf speziellen Wunsch.



Stiele Alu (hinten mit Holzgriff)

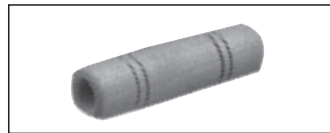
- 1500 mm Art. Nr. 2410.4660 Preis Fr. 21.-
- 1750 mm Art. Nr. 2410.4661 Preis Fr. 23.-
- 2000 mm Art. Nr. 2410.4662 Preis Fr. 25.-



Ständer mit Halterungen

Aus schwarz lackiertem Eisen. Halterung für 5 Schaufeln/Bürsten mit Stiel-Ø max. 30 mm. 250/305x310x620 mm.

Art. Nr. 2410.5900 Preis Fr. 110.- (leer)



Handgriff aus Holz

Hohlgriff 160x50 mm, Ø innen 25 mm. Als zusätzlicher Handgriff aufschiebbar.

Art. Nr. 2410.5800 Preis Fr. 8.50



Pizzableche

Blaublech. Höhe 25 mm. Materialstärke 0,8 mm.

Verpackt zu 10 Stück.

- Ø 180 mm Art. Nr. 1301.4000 Preis Fr. 5.50 (Stück)
- Ø 200 mm Art. Nr. 1301.4010 Preis Fr. 5.75 (Stück)
- Ø 240 mm Art. Nr. 1301.4020 Preis Fr. 6.25 (Stück)
- Ø 280 mm Art. Nr. 1301.4030 Preis Fr. 7.50 (Stück)
- Ø 320 mm Art. Nr. 1301.4040 Preis Fr. 9.50 (Stück)
- Ø 360 mm Art. Nr. 1301.4050 Preis Fr. 12.75 (Stück)
- Ø 400 mm Art. Nr. 1301.4060 Preis Fr. 16.50 (Stück)

Zwischengrößen (ab Ø 100 mm) auf Anfrage.

Auf speziellen Wunsch sind auch Pizzableche von 40 mm Höhe lieferbar (min. 10 pro Grösse). Preise auf Anfrage.

Die Ø 220 mm, Ø 260 mm, Ø 280 mm und Ø 320 mm sind auch mit Antihalt-Beschichtung lieferbar. Preise auf Anfrage.

Weitere Artikel für Pizzerias siehe separater Prospekt!

Zange für Bleche siehe Prospekt «Zangen»!

d = 2 / f = 18

3.11 / F

Artikel für Pizzerias



Brotschaufel

Schaufel aus Ahornholz. 325x470 mm. Materialstärke 1,2 mm, vorne angeschrägt. Rohransatz für Stiel Inox, Ø 24 mm, für Öfen mit Holzfeuerung.

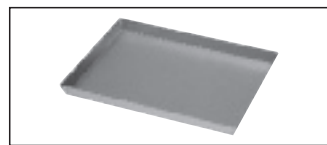
Art. Nr. 2410.4910 Preis Fr. 70.- (ohne Stiel)

Passende Stiele siehe unter «Stiele».

Brot-/Pizzaschaufeln

Schaufel aus Buchenholz. Materialstärke 12 mm, vorne angeschrägt, mit 2 Schrauben (Länge 80 mm), mit Holzstiel 20x25 mm, verschraubt.

- Ø 280/300 mm. Länge total 1250 mm. Gewicht 1100 g. Art. Nr. 2410.4960 Preis Fr. 105.-
- Ø 300/330 mm. Länge total 2000 mm. Gewicht 1400 g. Art. Nr. 2410.4970 Preis Fr. 120.-
- Ø 400/400 mm. Länge total 2000 mm. Gewicht 1900 g. Art. Nr. 2410.4980 Preis Fr. 135.-



Blech

Aus Alu 99,5%, poliert, Materialstärke 1,2 mm. Höhe 30 mm.

300x400 mm Art. Nr. 1301.4070 Preis Fr. 35.-



Schabeisen/Grillschaber/Teigabstecher

Inox Aisi 304. Grösse 150x100 mm. Materialstärke 2 mm. Vorne 150 mm breit, angeschrägt. Länge 100 mm. Mit Handgriff. Zum Zusammenschieben von Mehl und Teig auf der Tischplatte, zum Schneiden von Pizzas und auch als Grillschaber usw. verwendbar.

Art. Nr. 2410.5000 Preis Fr. 26.-



Kohlenglut-Entferner

Für Öfen mit Holzbetrieb. Vollständig aus Inox Aisi 304. Schaufel 430x80 mm, vorne gebogen. Befestigungsrohr für Stiel.

Art. Nr. 2410.6000 Preis Fr. 44.-



Brotschaufel

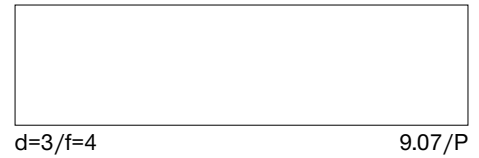
Schaufel aus lebensmittelbeständiger Antikorodal-Aluminium-Legierung, 165x320 mm, vorne angeschrägt. Materialstärke 2 mm. Rohransatz für Stiel.

Art. Nr. 2410.4920 Preis Fr. 31.-

Texte français voir au dos!

Preise exkl. MWST

Bains-Maries, Bier-Temperiergerät, Würstchen-Erhitzer Mod. STILFER



d=3/f=4

9.07/P

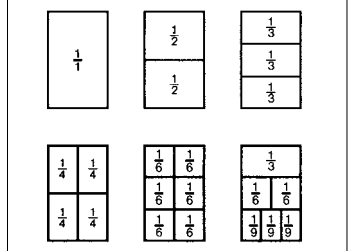
(gebaut nach den Normen EN 60335.2-50,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, PrSG (Bundesgesetz über die Produktsicherheit))

Für das Gastgewerbe, Kantinen usw.

Ideal zum Warmhalten von Speisen wie Suppen, Gulasch, Gemüse, Reis, Kartoffeln, Pommes-Frites usw., als Bier-Temperiergerät und zum Erhitzen von Würstchen.

Vollständig aus rostfreiem Chromstahl 18/10 (Materialstärke 1 mm) hergestellt. Wasserbad, mit Auslaufloch oben in einer Ecke (Mod. Sori-211 mit Auslaufhahnen). Für GASTRONORM-Behälter gelocht 100 oder 150 mm tief. Wände allseitig wärmeisoliert (doppelwandig). Alle Modelle (Mod. Sori-310 und Sori-315 mit gelochtem GN-Behälter) mit gelochtem Einlegeboden zum Abstellen von Pfannen, Geschirr usw. Thermostat von 30-90° C stufenlos regulierbar. Kontroll-Lampe. Kabel mit Stecker.

Beispiele von möglichen Ausstattungen:



Technische Daten:	Mod. Sori-310*	Mod. Sori-315	Mod. Sori-210*
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Leistung	750 W	750 W	750 W
Höhe	160 mm	190 mm	160 mm
Breite	215 mm	215 mm	305 mm
Tiefe	420 mm	420 mm	420 mm
Gewicht ohne Behälter	2,5 kg	2,7 kg	3 kg
Für GN-Behälter	1/3-100 mm	1/3-150 mm	1/2-100 mm
Art. Nr.	1110.050	1110.060	1110.030
Preis ohne Behälter	Fr. 695.-	Fr. 850.-	Fr. 650.-

	Mod. Sori-215*	Mod. Sori-215/ST*	Mod. Sori-110*
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Leistung	750 W	750 W	1400 W
Höhe	190 mm	190 mm	160 mm
Breite	305 mm	305 mm	365 mm
Tiefe	420 mm	420 mm	620 mm
Gewicht ohne Behälter	3,2 kg	3,3 kg	4,5 kg
Für GN-Behälter	1/2-150 mm	1/2-150 mm	1/1-100 mm
Art. Nr.	1110.040	1110.041	1110.020
Preis ohne Behälter	Fr. 750.-	Fr. 825.-	Fr. 725.-



	Mod. Sori-115	Mod. Sori-211
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	1400 W	1400 W
Höhe	190 mm	190 mm
Breite	365 mm	695 mm
Tiefe	620 mm	620 mm
Gewicht ohne Behälter	5 kg	7,5 kg
Für GN-Behälter	1/1-150 mm	2/1-100 mm
Art. Nr.	1110.130	1110.120
Preis ohne Behälter	Fr. 825.-	Fr. 1'325.-

GN-Behälter und Deckel nicht lieferbar!

* Sondermodelle

Modelle Sori-120, Sori-113, Sori-123 und BMN-144 siehe separater Prospekt!

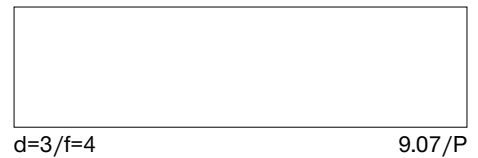
Preise exkl. MWSt

Texte française voir au verso!



Bains-Maries, Würstchen-Erhitzer Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-50,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, PrSG (Bundesgesetz über die Produktsicherheit))



Bains-maries, chauffe-saucisses mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-50,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, LSPro (Loi fédérale sur la sécurité des produits))

Für das Gastgewerbe, Kantinen usw.

Pour la restauration, cantines etc.



Mod. Sori-120

Ideal zum Warmhalten von Speisen wie Suppen, Gulasch, Gemüse, Reis, Kartoffeln, Pommes Frites usw. und zum Erhitzen von Würstchen.

Vollständig aus rostfreiem Chromstahl 18/10 (Materialstärke 1 mm) hergestellt. Wände allseitig wärmeisoliert (doppelwandig). Wasserbad. Ablasshähnen (Mod. BMN-144 mit Auslauffrohr mit Kugelventilverschluss, verstellbar mittels Hebel). Für GASTRONORM-Behälter 150 mm oder 200 mm tief, je nach Modell. Mit gelochtem Einlegeboden zum Abstellen von Pfannen, Geschirr usw. Thermostat von 30-90° C stufenlos regulierbar. Kontroll-Lampe. Kabel mit Stecker.

Bain-Marie-Geräte 1/1, 1/2 und 1/3 GASTRONORM 100 mm und 150 mm tief siehe separater Prospekt!

Idéal pour garder au chaud des potages, goulash, légumes, riz, pommes de terre, pommes frites etc. ainsi que pour chauffer des saucisses.

Entièrement en acier inoxydable 18/10 (épaisseur de l'acier 1 mm). Parois entièrement calorifugées (double parois). Bain d'eau. Robinet d'écoulement (mod. BMN-144 avec tube d'écoulement avec soupape à boule, réglable par poignée). Pour récipients GASTRONORME de 150 mm ou de 200 mm de profondeur selon modèle. Avec une grille intérieure perforée permet-tant d'y poser casseroles, vaisselle etc. Thermostat réglable de 30-90° C. Lampe de contrôle. Câble avec prise.

Bain-maries 1/1, 1/2 et 1/3 GASTRONORME d'un profondeur de 100 mm et 150 mm voir prospectus séparé!

Bain-Marie BMN-144

Anschluss	230 V	
Leistung	750 W	
Höhe	250 mm	
Breite	380 mm	
Tiefe	500 mm	
Gewicht ohne GN-Behälter	9,5 kg	
Für GN-Behälter	1x1/2+1x1/3-150 mm	
Art. Nr.	2491.041	
Preis ohne Behälter	Fr. 1'450.-	

	Voltage
	Puissance
	Hauteur
	Largeur
	Profondeur
	Poids sans bacs GN
	Pour bacs GN
	No d'art.
	Prix sans bacs



Mod. Sori-113



Mod. Sori-123 (mit Gastronorm-Behältern)
(avec bacs Gastronorme)



Mod. BMN-14.
(mit Gastronorm-Behältern / avec bacs Gastronorme)

Mod. Sori-120 (1/1 GN)

Mod. Sori-113 (1/1+1/3 GN)

Mod. Sori-123 (2/1+2/3 GN)

Anschluss	230 V	
Leistung	1400 W	
Breite	400 mm	
Tiefe (Gehäuse)	600 mm	
Höhe	250 mm	
Für GN-Behälter Höhe	200 mm	
Gewicht ohne Behälter	15 kg	
Art. Nr. (Tiefe Behälter 150 mm)	1110.0100	
Preis ohne Behälter	Fr. 1'495.-	
Art. Nr. (Tiefe Behälter 200 mm)		
Preis ohne Behälter		

230 V	
1400 W	
760 mm	
380 mm	
200 mm	
150 mm	
10,5 kg	
1110.0800 *	
Fr. 1'695.-	
1110.0810 *	
Fr. 1'825.-	

230 V	
1900 W	
950 mm	
380 mm	
200 mm	
150 mm	
12,5 kg	
1110.1000 *	
Fr. 1'925.-	
1110.1111 *	
Fr. 1'975.-	

	Voltage
	Puissance
	Largeur
	Profondeur (boîtier)
	Hauteur
	Pour bacs GN hauteur
	Poids sans bacs
	No d'art.
	Prix sans bacs
	No d'art.
	Prix sans bacs

* nicht lagermässig / pas du stock

Preise exkl. MWSt / Prix TVA non comprise

Warmhaltegeräte (Bains-Maries) Mod. STILFER



d=3/f=4

9.07/P

mit Glashauben-Aufsatz

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-50, EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Appareils pour garder au chaud (bains-maries) mod. STILFER

avec capot en verre

(construits selon les normes EN 60335-2-50, EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Ideal zum Warmhalten von Speisen wie Fleisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln, Tapas usw. Funktioniert auf dem Bain-Marie-Prinzip (Wasserbad). Dank dem Glasaufsatz auch geeignet für Theken, Selbstbedienungs-Restaurants usw.

Idéal pour garder au chaud de la viande, légumes, riz, pommes de terre, tapas etc. Travaille selon le principe d'un bain-marie (bain d'eau). Grâce au capot en verre également qualifié pour buffets, restaurants self-service etc.



Mod. CT-6

Technische Daten:

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl 18/10 (Aisi 304), doppelwandig
- Anschluss 230 V
- Thermostat, von 0-90° C stufenlos regulierbar
- Kontroll-Lampe
- Kabel mit Stecker
- Ablasshahnen für Wasser
- Inkl. GASTRONORM-Schalen 1/3-50 mm (Innenmasse 155×300×50 mm)
- Glasaufsatz 6 mm dick, 250 mm hoch

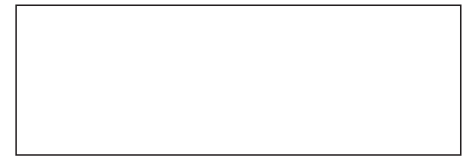
Données techniques:

- Boîtier en acier inoxydable 18/10 (Aisi 304), à double parois
- Voltage 230 V
- Thermostat, réglable de 0-90° C, sans gradations
- Lampe témoin
- Câble de branchement avec fiche
- Robinet d'écoulement pour l'eau
- Y compris bacs GASTRONORME 1/3-50 mm (dimensions intérieures 155×300×50 mm)
- Capot en verre de 6 mm d'épaisseur, 250 mm de hauteur

Modell Modèle	Masse mm Dimensions mm	GN-Schalen Bacs GN	Watt Watt	Gewicht Poids	Art. Nr. No d'art.	Preis Prix
CT-4	795×355×100/125 mm	4	1200	9 kg	1110.250	Fr. 950.-
CT-5	970×355×100/125 mm	5	1400	11 kg	1110.260	Fr. 1'050.-
CT-6	1145×355×100/125 mm	6	1600	13 kg	1110.270	Fr. 1'150.-
CT-8	1495×355×100/125 mm	8	2000	19 kg	1110.280	Fr. 1'350.-

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise



Eierkocher

Mod. SOFRACA

(gebaut nach den Normen und Vorschriften 734.27 (NIV), 93/68 CE, 89/336 CE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)

Ideal für Hotels, Frühstück-Buffets, Bars, Gemeinschafts-Betriebe, Selbstbedienungs-Lokale, Schnellimbisse, Kantinen, Krankenhäuser usw.

Gehäuse vollständig aus rostfreiem Stahl Aisi 430. Wasserbad. Thermostat, von 30–110°C stufenlos regulierbar. Schaltet automatisch aus, wenn das Gerät ohne Wasser betrieben wird.

Eierhalter aus Stahldraht mit verschiedenfarbigen Kunststoffgriffen. Seitlich am Gehäuse je 1 Traggriff. Kontroll-Lampe.

Die Eierkocher können auch zum Färben und Kochen von Oster-Eiern eingesetzt werden, indem anstatt Leitungswasser gefärbtes Wasser in die Wanne gefüllt wird.

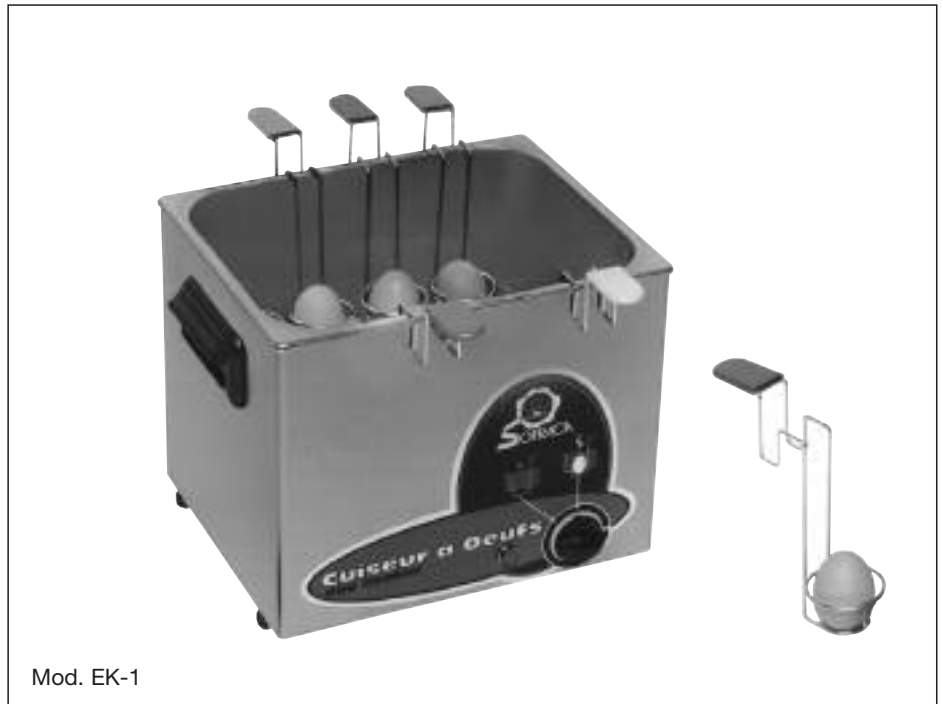
Mod. EK-1:

- 6 Halterungen für je 1 Ei (Fassungsvermögen 6 Eier).

Mod. EK-2:

- 8 Doppel-Halterungen für je 2 Eier (Fassungsvermögen 16 Eier).

Weiche Eier (3 Min.) – gekochte Eier (5 Min.)
harte Eier (8 Min.).



Mod. EK-1

Cuiseurs à œufs

Mod. SOFRACA

(construits conformes aux normes et directives 734.27(OIBT), 93/68 CE, 89/336 CE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)

Idéal pour hôtels, buffets petit-déjeuner, bars, collectivités, self-service, fast-food, cantines, hôpitaux etc.

Boîtier entièrement en acier inoxydable Aisi 430. Bain-marie. Arrêt automatique en cas de manque d'eau. Thermostat, réglable de 30 à 110°C, sans gradations.

Paniers d'œufs en fil d'acier avec poignées de différentes couleurs, en matière synthétique. Poignées latérales au boîtier. Lampe de contrôle.

Ces chauffe-œufs peuvent être utilisés également pour colorer et cuire des œufs de Pâques si vous remplissez de l'eau colorée au lieu de l'eau courante dans la cuve.

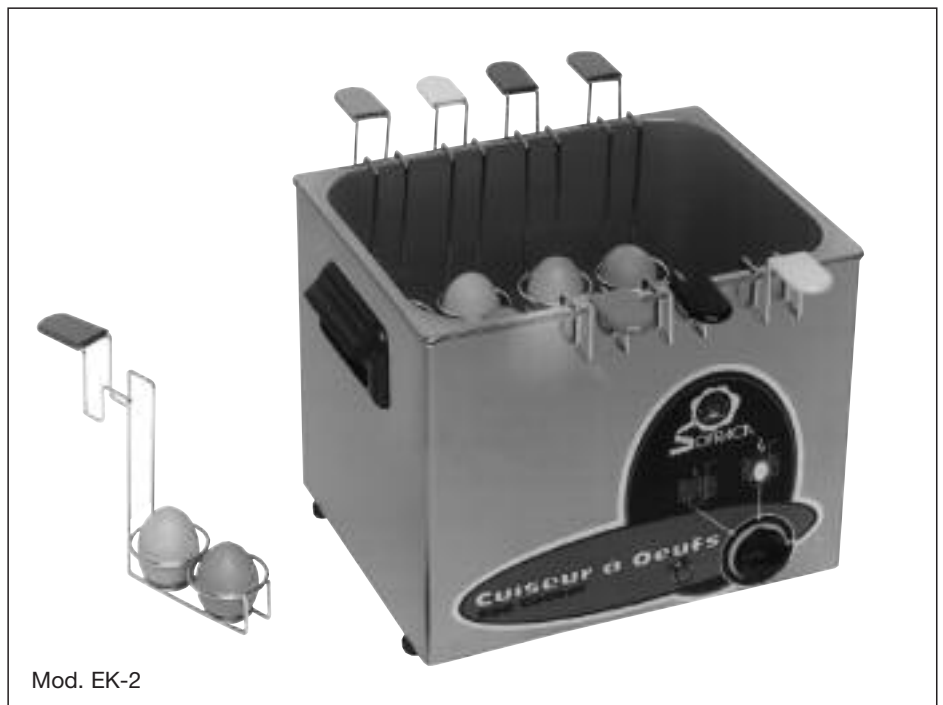
Mod. EK-1:

- 6 paniers; avec fixations pour 1 œuf (capacité = 6 œufs).

Mod. EK-2:

- 8 paniers double; avec fixations pour 2 œufs (capacité = 16 œufs).

Œuf coque (3 min.) – œuf mollet (5 min.) – œuf d'ur (8 min.).



Mod. EK-2

		Mod. EK-1	Mod. EK-2
Anschluss	Voltage	230 V	230 V
Leistung	Puissance	2000 W	2000 W
Breite	Largeur	360 mm	360 mm
Tiefe	Profondeur	200 mm	270 mm
Höhe	Hauteur	290/310 mm	290/310 mm
Gewicht	Poids	2 kg	3 kg
Art. Nr.	No d'art.	1110.350	1110.360
Preis	Prix	Fr. 795.–	Fr. 925.–

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Heiss-Suppenkessel/Suppentöpfe Mod. BISTRO

Marmites/chaudrons à soupe et de bar mod. BISTRO



d=3/f=4

3.10/P

Für Hotels, Restaurants, Cafeterias, Schnellimbiss-Lokale, Selbstbedienungs-Restaurants, Bierlokale, Stehkneipen, Kioske, Kantinen, Party-Service, Catering, Imbiss-Stuben, Imbiss-Stände usw.

Pour hôtels, restaurants, cafeterias, snacks, restaurants self-service, brasseries, bars, cantines, kiosques, services traiteur, catering, stands casse-croûte etc.

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-50 / construits selon les normes EN 60335-2-50)

Der Suppentopf kann nicht nur für Suppen aller Art, sondern auch für Chili con Carne, Eintopf-Gerichte, Schaschlik, Schmorprodukte, Curry, heisse Würste (Weisswürste usw.), feines Ragout, Gulasch, Reisfleisch, Hühnerfrikassee, Nasi Goreng, Saucen aller Art, heisse Schokolade, Glühwein usw. sowie zum Warmhalten, als Bain-Marie und zum Regeenerieren verwendet werden.

Dekoratives Aussehen; deshalb der Mittelpunkt Ihres Lokals. Formschön. Funktionell. Einfache Handhabung. Transportabel. Kostengünstig. Verkaufsfördernd. Vielseitig verwendbar. Magnetische Halterung für verschiedene Suppenschilder kann an jeder Stelle des Aussenmantels angebracht werden. Erhöhen Sie Ihren Umsatz und Ihren Gewinn mit dem Heiss-Suppen-Kessel Mod. Bistro!

Der Aussenmantel und Kragen-Ring ist aus epoxy-pulverbeschichtetem und einbrennlackiertem Aluminium und wird in den Standardfarben dunkelgrauer oder dunkelbrauner Hammerschlag, schwarz oder Aussenmantel und Kragen-Ring Inox geliefert. Epoxybeschichtetes Gehäuse kratz- und säurebeständig. Simmerstat mit 12 Einstellpositionen von 50-95° C. Sicherheits-Thermostat. Kontroll-Lampe. Anschlusskabel mit Stecker. Kessel auf drei Füßen stehend. Herausnehmbarer Behälter aus rostfreiem Stahl 18/10. Rostfreier Klappdeckel mit Griff und Aussparung für Schöpfkelle. Der auf das Gehäuse aufsetzbare Kragen verunmöglicht ein Überfließen und Abtropfen während dem Servieren und sorgt dafür, dass der Suppen-Kessel aussen immer sauber und hygienisch bleibt.

Das Mod. Bistro darf nur mit Wasser betrieben werden!

Wenn der Kragen umgedreht aufgesetzt wird, dient er als Tropf-/Spritzschutz.

Si le collet sera posé inversé il sert également comme bague de projection.

Le chaudron de bar ne s'utilise pas uniquement pour les potages de toutes sortes, mais également pour chili con carne, pot au feu, shaslik, daubes, curry, saucisses chaudes, ragoût, goulash, viande au riz, fricassée de poulet, nasi goreng, sauces de toutes sortes, chocolat chaud, vin chaud etc. de même que pour maintenir chaud, en tant que bain-marie et régénérateur.

D'aspect décoratif, il attire de ce fait l'attention sur votre établissement. De forme attractive et fonctionnelle. Manipulation simple. Transportable. Economie de frais. Animateur de ventes. Multiples possibilités d'emploi. Plaquette magnétique pour différentes écussons de soupes peut être apposé extérieurement à n'importe quel endroit du manteau. Augmentez votre chiffre d'affaires et votre bénéfice avec le chaudron de bar mod. Bistro!

Le manteau extérieur et le collet en aluminium, recouverts d'une couche de poudre Epoxy, sont livrés en couleurs standards brun foncé, gris foncé ou noir martelé, ou avec manteau extérieur et collet en inox. Boîtier laqué résistant aux rayures et aux acides. Régulateur de température, réglable, en 12 positions de 50 à 95° C. Thermostat de sécurité. Lampe de contrôle. Câble de raccordement avec fiche. Chaudron reposant sur 3 pieds. Le récipient amovible est en acier inoxydable 18/10. Couvercle rabattable en inox avec poignée et encouche pour la louche. La collerette placée sur le manteau évite le débordement et les gouttes indésirables et veille à ce que l'extérieur du chaudron reste propre et hygiénique.

Le mod. Bistro ne peut fonctionner qu'avec de l'eau!



schwarzer Hammerschlag / martelé noir



Inox

	Mod. Bistro	Mod. Bistro-Inox
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	475 W	475 W
Nutzhalt	8 L	8 L
Gewicht	5100 gr	4350 gr
Durchmesser	34 cm	34 cm
Höhe bis Deckelgriff	36 cm	36 cm
Dunkelbrauner Hammerschlag	Art. Nr. 1111.3000*	
Dunkelgrauer Hammerschlag	Art. Nr. 1111.3100*	
Schwarzer Hammerschlag	Art. Nr. 1111.3200	
Inox		Art. Nr. 1111.3300
Preis	Fr. 175.-	Fr. 225.-

Voltage
Puissance
Capacité utile
Poids
Diamètre
Hauteur jusqu'à la poignée couvercle
Brun foncé, martelé, No d'art.
Gris, martelé, No d'art.
Noir, martelé, No d'art.
Inox, No d'art.
Prix

Zubehör:
Zusätzlicher Behälter Inox 8 L
Art. Nr. 1111.3500 Preis Fr. 40.-
Preise exkl. MWST

Accessoire:
Récipient supplémentaire inox 8 l
No d'art. 1111.3500 Prix Fr. 40.-
Prix TVA non comprise

* solange Vorrat / jusqu'au l'épuisement du stock

Heiss-Suppen-Kessel

Mod. Dualit De Luxe

(gebaut nach den Normen EN 73/23, EN 93/68, EN 89/336, EN 60335-1+2-50, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Hotels, Restaurants, Cafeterias, Schnellimbiss-Lokale, Selbstbedienungs-Restaurants, Bierlokale, Stehkneipen, Kantinen, Party-Service, Catering usw.



d = 3 / f = 4

6.93 / F



Anschluss	230 V
Leistung	800 W
Inhalt	11 L
Gewicht	7 kg
Durchmesser	340 mm
Höhe	360 mm

Kupfer
Art. Nr. 1111.2000

schwarz
Art. Nr. 1111.2100

dunkelbrauner Hammerschlag
Art. Nr. 1111.2200

weiss
Art. Nr. 1111.2300

Zubehör:
1 Schild «Soup du Jour»/
1 Schild «Chef's Special».

Zusätzlicher Behälter Inox
Art. Nr. 1111.1200

Der Dualit-Suppentopf kann nicht nur für Suppen aller Art, sondern auch für Chili con Carne, Schmorprodukte, Curry, heisse Würste, feines Ragout, Gulasch, Reisfleisch, Hühnerfrikassee, Nasi Goreng, Saucen aller Art, heisse Schokolade, Glühwein usw. sowie zum Warmhalten (als Bain-Marie) und zum Regenerieren verwendet werden. Das Gerät kann mit oder ohne Wasser betrieben werden.

Dekoratives Aussehen; deshalb der Mittelpunkt Ihres Lokals. Formschön. Funktionell. Einfache Handhabung. Transportabel. Kostengünstig. Verkaufsfördernd. Vielseitig verwendbar. Erhöhen Sie Ihren Umsatz und Ihren Gewinn mit dem Heiss-Suppen-Kessel von Dualit!

Der Aussenmantel ist aus Aluminiumguss und wird in den Standardfarben schwarz und dunkelbraun (Hammerschlag) oder weiss geliefert. Gehäuse aussen Epoxy-pulverbeschichtet und einbrennlackiert;

dadurch kratz- und säurebeständig. Halter für Schilder. Thermostat, auf 12 Positionen einstellbar. Sicherheits-Thermostat. Kontroll-Lampe. Anschlusskabel mit Stecker. Kessel auf drei Füßen stehend. Herausnehmbarer Behälter sowie Deckel mit Scharnier und Griff sind aus rostfreiem Stahl 18/10. Der auf das Gehäuse aufsetzbare Kragen verunmöglicht ein Überfließen und Abtropfen während dem Servieren und sorgt dafür, dass der Suppen-Kessel aussen immer sauber und hygienisch bleibt.

Der Kessel ist auch mit dem Aussenmantel aus echtem, solidem, hochglanzpoliertem Kupfer erhältlich.

Preisliste Heiss-Suppenkessel / Suppentöpfe
Prix-courant Chaudrons de bar/Marmites à soupe

9.10

d=3 / f=4

Mod.Bistro 8L

dunkelbrauner Hammerschlag	martelage brun foncé	1111.3000	Fr. 175.00
dunkelgrauer Hammerschlag	martelage gris foncé	1111.3100	Fr. 175.00
schwarz	noir	1111.3200	Fr. 175.00
Inox	inox	1111.3300	Fr. 225.00
zusätzlicher Behälter Inox	réipient suppl.inox	1111.3500	Fr. 40.00

Mod. Dualit De Luxe 11L

schwarz	noir	1111.2100	Fr. 650.00
dunkelbrauner Hammerschlag	martelage brun foncé	1111.2200	Fr. 650.00
weiss	blanc	1111.2300	Fr. 650.00
Kupfer	cuivre	1111.2000	Fr. 895.00
zusätzlicher Behälter Inox	réipient suppl.inox	1111.1200	Fr. 75.00

(Preise exkl.MWST./Prix TVA non comprise)

Kocher für Glühwein, Punsch, Tee usw.

Mod. KOCHSTAR – WarmMaster

(gebaut nach den Normen EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 73/23, EN 89/336, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für das Gastgewerbe, Bergstationen, Selbstbedienung, Drinkbars, Betriebe, Märkte usw.

Für Glühwein, Punsch, Tee, Suppen, Kaffee usw., zum Kochen, Würste erhitzen, Warmhalten und Einkochen (max. 14 Einkochgläser à 1 Liter in 2 Lagen).

Formschön. Leicht. Praktisch. Handlich. Geschmacksneutral. Hygienisch. Pflegeleicht.

Gehäuse aus Stahl, Materialstärke 0,8 mm, aussen mit widerstandsfähiger Zweischicht-Emallierung silbergrau gesprenkelt, innen mit Glasur (koch-, laugen- und säurefest) oder Edelstahl 18/10, rostfrei. Fassungsvermögen 29 Liter (Füllmenge max. 27 Liter). Rohrheizkörper direkt unter dem Innenbehälter (Unterboden-Heizung). Elektromechanischer Kapillarrohr-Temperatur-Regler, von 30–100 °C stufenlos einstellbar, inkl. Ein/Aus-Stellung. Kontroll-Lampe. Trockenlauf-Sicherung (Überhitzungsschutz). Kabelaufwickler unten im durchgehenden, geschlossenen Boden. Verchromter Klapphahn 1/2" (Mod. WarmMaster Profi) oder Kipphahn 1/4" (Mod. WarmMaster). Nutzhöhe 120 mm. Deckel mit Knopf und 2 Traggriffen sowie Unterteil aus hochwertigem schwarzem Kunststoff (Mod. A-Profi De Luxe, weiss). Wenn der Deckel umgedreht aufgelegt wird, dient er als Tassenwärmer (siehe Abbildung). Aufheizzeit mit kalter Flüssigkeit auf 90 °C ca. 1 Stunde.

Das Gerät kann auch als Einkocher (Sterilisier-Apparat) für Früchte, Gemüse, Fleisch usw., zum Warmhalten, Wärmen im Wasserbad, Zubereiten heisser Getränke, Blanchieren von Gemüse usw. verwendet werden.

Auf speziellen Wunsch auch als Einkoch-Automat mit 120-Minuten-Zeitschaltuhr, ohne Hahn lieferbar (Mod. WarmMaster-S), emailliert oder Inox.

Anschluss	230 V
Leistung	1800 W
Durchmesser	350 mm
Höhe	470 mm
Gewicht (Inox/emailliert)	5260/5800 g

Einlegerost/ Siebeinlage

Ø 320 mm, aus Kunststoff.

Art. Nr. 1112.1750 Preis Fr. 12.50

Mod. 2500A:

Emailliert Kunststoff-Kipphahn 1/4"
Art. Nr. 1112.1500 Preis Fr. 245.–

Mod. 3000A:

Edelstahl Kunststoff-Kipphahn 1/4"
Art. Nr. 1112.1550 Preis Fr. 310.–

Mod. A-Profi:

Emailliert verchromter Klapphahn 1/2"
Art. Nr. 1112.1600 Preis Fr. 295.–

Mod. 3000A Profi:

Edelstahl. Verchromter Klapphahn 1/2"
Art. Nr. 1112.1650 Preis Fr. 350.–

Mod. E-Profi De Luxe:

Wie Mod. WarmMaster 3000A Profi, gebürsteter Edelstahl, jedoch mit elektronischer Temperatur- und Zeitsteuerung (**Weltneuheit**). Ab 30 °C Temperaturgenauigkeit +/- 1 °C.

Art. Nr. 1112.1800 Preis Fr. 595.–

Zubehör (gegen Aufpreis):

Einsatz-Behälter (Simmertopf)

Aus Stahl, mit Clean-Diamantglasur, emailliert, schnitt- und kratzfest, geschmacksneutral. Fassungsvermögen 20 Liter (15 L bis 55 mm unter Rand), als Bain-Marie (Wasserbad), Milcherhitzer usw. verwendbar. Ideal auch zum Warmhalten und zur Zubereitung von Speisen und Getränken wie z.B. Suppen, Eintopf, Würstchen, Milch, Kakao oder Eierpunsch.

Kein Kleben/Anbrennen von Speisen und Getränken aufgrund des Wasserbad-Prinzipes. Nickelfrei. Pflegeleicht. Geschmacksneutral. Hygienisch. 2 Handgriffe aus Kunststoff, hitzebeständig. Höhe ohne Deckel 280 mm. Ø oben 350 mm, unten 300 mm. Gewicht 2800 g.

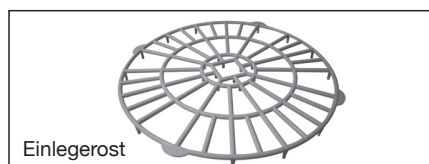
Art. Nr. 1112.1700 Preis Fr. 105.–



Einsatz-Behälter



Deckel umgedreht (Tassenwärmer)



Einlegerost

d = 3 / f = 4

3.13 / F



Mod. 2500A

(Kipphahn Kunststoff 1/4")



Mod. Profi De Luxe

(Klapphahn verchromt 1/2")

Partytopf Mod. Partyboy

Wie Glühweinkocher Mod. 2500A, jedoch Inhalt 16 Liter, ohne Ablasshahn. Höhe inkl. grauem Deckel 370 mm. Gewicht 4750/4900 g.

Art. Nr. 1112.1900 Preis Fr. 175.–

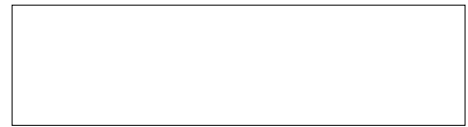
Verwendbar als Koch- und Warmhalte-topf, Partytopf, Einkochtopf (für 7 Einkochgläser à 1 Liter) usw.



Partytopf

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au dos!



d=4/f=3

3.04/P



Besteckbehälter / Besteckkasten «GASTRONORM» Für Grossküchen, Gastgewerbe, Kantinen, Spitäler usw.

Hergestellt aus 100% tiefgezogenem, schlagfestem Polyäthylen. Beständig gegen Temperaturen von +105°C bis -110°C. Säurefest. Robuste, solide Ausführung. Deshalb keine Beschädigung durch Stösse oder Fallenlassen. Also praktisch unverwüsthlich. Formsön. Ausgezeichnete Stapelfähigkeit (Stapelhöhe für 10 Stück 600 mm). Handliche Traggriffe. Mattered, grauer Farbton (dunkelrot und schwarz auf Anfrage; gleicher Preis). Auch auf glatten Stellflächen fest stehend. Aussenmasse 530×325×100 mm.



Gewicht	800 gr
Art. Nr.	1100.01
Preis/Stück	1-9 Stück Fr. 12.-
	ab 10 Stück (1 Karton) Fr. 11.-
	ab 50 Stück (5 Kartons) Fr. 9.75

Halterungen für Besteckbehälter

Für 1 oder 2 Besteckbehälter. Rahmen aus Vierkantrrohr, Inox 18/10. 4 Füsse.

540×330×280 mm. Gewicht 3 kg (für 1 Behälter)
Art. Nr. 1100.02. Preis Fr. 165.- (ohne Behälter)

540×330×540 mm. Gewicht 5 kg (für 2 Behälter)
Art. Nr. 1100.03. Preis Fr. 275.- (ohne Behälter)

Aufhängeschiene

Für Zettel, Bons, Zeichnungen, Pläne, Poster usw.

Für den Küchenbereich der Gastronomie, Kantinen, Kliniken, Heime, Empfang, Tagungsräume, «Schwarzes Brett», Tagesplanung im Büro und Werkstatt, Schulen, Behörden, Verwaltung usw.

Für alle Papierarten: Mitteilungen, Bestellbons, Notizen, Zeichnungen, Pläne, usw. Spart Zeit und Geld: Ende mit der Verwendung von Bonspiessen, Stecknadeln, Klammern, Magneten, Klebeband, usw.

Hält 100%ig. Klemmt nicht. Reisst nicht ein. Einfach zum einschieben. Ausführung mit Kugeln: die Kugeln aus Spezialglas rollen freilaufend in einer Schiene und halten Ihr Papier durch Schwerkraft, oder Ausführung mit Federn, je nach Modell. Sie verklemmen nicht und geben Zettel problemlos frei (kein Verklemmen des Papiers). Kann mit einer Hand eingeschoben und unbeschädigt entnommen werden. Links und rechts mit einem Plastikpfropfen von je 18 mm geschlossen (Nutzlänge deshalb 40 mm weniger als angegebene Länge).

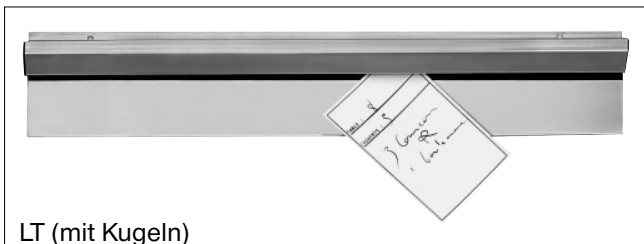
Aus satiniertem Aluminium (Typ TAB) bzw. Inox F-17 (Typ LT). Befestigungsschiene 60 mm hoch, mit je 2 Schraublöchern an beiden Enden, sowie Selbstklebeband.



TAB

TAB

Länge	455 mm	Länge	915 mm
Art Nr.	1102.01	Art Nr.	1102.03
Preis	Fr. 40.50	Preis	Fr. 74.-



LT (mit Kugeln)

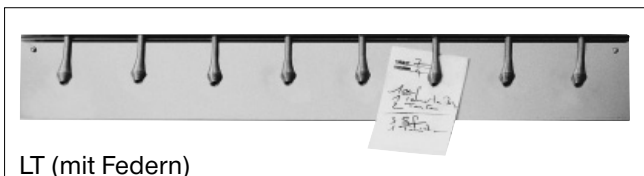
Länge	610 mm	Länge	1220 mm
Art Nr.	1102.02	Art Nr.	1102.04
Preis	Fr. 54.-	Preis	Fr. 85.-

LT (mit Kugeln)

Länge	250 mm
Art Nr.	1102.10
Preis	Fr. 20.50

LT (mit Federn)

Länge	625 mm
Art Nr.	1102.15
Preis	Fr. 53.-



LT (mit Federn)

Länge	500 mm
Art Nr.	1102.11
Preis	Fr. 38.50

Länge	1000 mm
Art Nr.	1102.16
Preis	Fr. 70.50

Preise exkl. MWSt

Text français voir au verso

Professionelle Cutter Mod. C-3, C-5 und C-8

Gebaut entsprechend den Normen EN 60335-1/-2-64, EN 60204-1, EN 60439-1, 89/392, 89/336, 91/368, 93/44, 93/68, IEC 6034-1, 2006/42/EG, 5N-EN 1974+A1: 2010 03, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit.

Für das Gastgewerbe, Gemeinschaftsbetriebe, Metzgereien, Charcuteries, Traiteurs, Pâtisseries, Confiseries usw.

Sie lösen Ihre Schneide- und Mischprobleme und ermöglichen die Zerkleinerung, Vermischung und Färbung von Nahrungsmitteln wie Kräuter, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Schalotten, Mayonnaisen, Sauce Bernaise, Salat-Saucen, Suppen, Hackfleisch, Tartare-Steak, Wurstfleisch, Wurst- und Fleischbrät, Terrinen, Purées, Gemüse, Obst, Farcen, das Mixen und Rühren von Flüssigkeiten, Fischmousse, Fische, Tintenfische und Muscheln für Reisgerichte, Hering-Pasteten, Schalen-Tiere, Knödel, Teigmischungen, Füllungen und Buttermischungen aller Art, Karkassen, Pasteten, Soufflés, kandierte und frische Früchte, Apfelkompott, Pesto, Mozzarella, Mandeln, Nüssen, Paniermehl, Eis-Massen, Süß-Speisen, Schlagsahne usw. gourmetgerecht und à la Minute.

Sie sind in der Lage, Produkte innert kürzester Zeit zu verarbeiten. Sie erfüllen damit alle Ansprüche einer modernen Küche.

Die Nahrungsmittel behalten ihr Gewicht, ihre Frische und Qualität, da die Cutter den Produkten weder Geruch noch Geschmack entziehen und die Produkte während der Verarbeitung nicht erwärmt werden.

Gehäuse vollständig aus eloxierter Aluminiumlegierung. Behälter aus Inox 18/10, Fassungsvermögen Behälter 3 Liter, 5 Liter oder 8 Liter, Nutzfüllhöhe max. 45 mm (Mod. C-3) bzw. 70 mm (Mod. C-5 + C-8), mit zwei Handgriffen. Deckel aus unzerbrechlichem, durchsichtigem Plexi, mit Einfüllstutzen für das Beimischen von Flüssigkeit während des Betriebes. Schneidmesser aus rostfreiem, speziell gehärtetem Stahl. Drucktasten-Schalter für Ein und Aus (230V/24V). Mikro-Magnetschalter für Behälter und Deckel. 4 Füße. Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizerstecker.

d = 5/f = 12

9.12/B



	Mod. C-3 (vorher Mod. C-1)	Mod. C-5	Mod. C-8
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Leistung	0,4 PS	1,0 PS	1,0 PS
Tourenzahl	1400 U/Min.	1400 U/Min.	1400 U/Min.
Fassungsvermögen			
– Flüssigkeit ca.	1,4 l	2,0 l	3,0 l
– Masse ca.	800 g	1350 g	2130 g
Länge	520 mm	660 mm	660 mm
Breite (inkl. Handgriffe)	320 mm	320 mm	320 mm
Höhe			
– Hebel geschlossen	320 mm	440 mm	440 mm
– Hebel aufgeklappt	620 mm	840 mm	840 mm
Gewicht	12,2 kg	23,5 kg	24,0 kg
Art-Nr.	2423.5000	2423.5100	2423.5200
Preis	Fr. 895.–	Fr. 1'425.–	Fr. 1'495.–



Auf Anfrage

- Messer gelocht (zum Herstellen von Mayonnaisen, Schokolade-Mischungen, weichen Mischungen, Cremes, Schlagen von Eiern, usw.)
- Messer beidseitig geschliffen (Klinge glatt, beidseitig verwendbar/schneidend). Zum Zubereiten von Tomaten-Sauce, Paniermehl, Mozzarella, Gemüsebrei, usw.

Die Mod. C-5/C-8 mit Geschwindigkeitsregler sind in Vorbereitung.

Dosenöffner Mod. Sieger-Clou

Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser, Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Kolonialwaren-Geschäfte usw.

d=6/f=29

9.08/P



Mod. 30

Meistert im Handumdrehen mühelos jede Dose bis 550 mm Höhe. Er öffnet blitzschnell jede Dose, jedes Format, alle Grössen, sauber, glatt und sicher. Solide gearbeitet und unverwundlich im Einsatz. Wirtschaftlich. Hygienisch. Leicht zu reinigen. Spart Kraft und Zeit.

Deutsches Qualitäts-Produkt (keine billige Fernost-Kopie).

Verarbeitung

Kopf, Kurbel und Tischplatte aus Druckguss; solide Hammerschlag-Lackierung (Mod. 30) bzw. vernickelt (Mod. 40). **Messer und Transporträdchen aus rostfreiem, gehärtetem Stahl (X40 CR 13)**, mühelos auswechselbar. Vierkantrohr rostfrei. Griffiger, handgerechter Kunststoff-Knopf.

Technische Daten:

Tischplatten-Grösse
(3 Löcher, zum Aufschrauben) 180×80 mm
Maximalhöhe der Dosen bis zu 550 mm
Gewicht 3800 gr

Funktion:

Sicherer Halt. Stabile, unzerbrechliche Tischplatte. Löcher für zusätzliche Verschraubung für erhöhte Standfestigkeit. Klemmvorrichtung mit verstellbarer Flügelschraube (bis 55 mm). Höhe stufenlos verstellbar. Präzisions-Vorrichtung zum Führen und Schneiden. Automatischer Weitertransport der Dose.



Mod. 50

Einsatz:

Der Sieger Clou ist der unentbehrliche Helfer überall dort, wo viele Dosen unterschiedlicher Grösse und Formate tagtäglich geöffnet werden müssen.

Alle Dosen werden mit Leichtigkeit geöffnet, ohne den Doseninhalt zu verletzen und ohne dass Dosenrückstände (Späne) entstehen. Jedem Gerät liegt eine Gebrauchsanweisung bei. Bei sachgemäßem Einsatz hat das Gerät eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer.

Mod. 30 Hammerschlag Ausführung

Art. Nr. 1320.010 Fr. 210.-

Mod. 40 vernickelte Ausführung

Art. Nr. 1320.020 Fr. 225.-

Preise exkl. MWSt

Mod. 50

Alle Teile aus rostfreiem Edelstahl 18/10 oder synthetisch. Tischplatten-Grösse 235×80 mm. Maximale Dosenhöhe 550 mm. Gewicht 3500 gr.
Art. Nr. 1320.030 Preis Fr. 640.-

Entkorkmaschine Mod. SIEGER-Profi

Gehäuse aus Eisen, verchromt. Handgriff aus Holz, braun lackiert. Korkenzieher-Spirale/Wendel aus verchromtem Stahl, Länge ca. 70 mm. Unten am Rohr Schutzhülse aus transparentem Kunststoff. Schraubzwinde zur Befestigung an der Tischplatte (bis zu 42 mm Dicke).

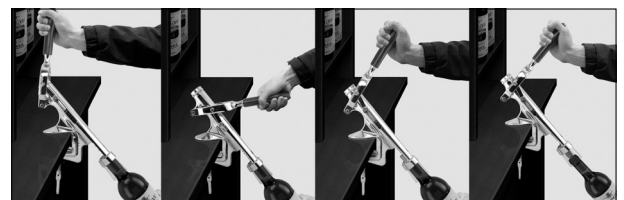
Praktisch keine Wartung. Die Teile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden; die Maschine darf nicht unter dem Wasserhahn oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Innenteile des Körpers, an welcher der Führungs-Zylinder und die Korkenzieher-Spirale läuft, sollten von Zeit zu Zeit leicht geschmiert werden. Dazu kann die Verschlusskappe oben am Rohr abgeschraubt werden.

Die Entkorkmaschine wird in einem farbigen Verkaufskarton mit aufgedruckter Gebrauchsanweisung in 6 Sprachen geliefert.

Länge (Griff hochgezogen)	490 mm
ø Rohr für Spirale	35 mm
Länge Rohr für Spirale	320 mm
Gewicht	1950 gr
Art. Nr.	1321.030
Preis	Fr. 115.-

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!



Dosenöffner Mod. LT

Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser, Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Kolonialwarengeschäfte usw.

Der Dosenöffner LT ist der unentbehrliche Helfer überall dort, wo viele Dosen unterschiedlicher Grösse und Formen tagtäglich geöffnet werden müssen.

Alle Dosen werden mit Leichtigkeit geöffnet, ohne den Doseninhalt zu verletzen und ohne dass Dosenrückstände (Späne) entstehen. Bei sachgemäßem Einsatz hat das Gerät eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer. Jedem Gerät ist eine Gebrauchs-Anweisung beigelegt.

- Zum Öffnen von runden oder rechteckigen Dosen.
- Einfaches und wirksames mechanisches System, mit regulierbarem Druck.
- Sehr einfache Demontage zum Ersetzen des Messers und des Transportrades.
- Messer umkehrbar (doppelte Lebensdauer).
- Zwei Befestigungsmöglichkeiten nach Wahl:
 1. Zum Aufschrauben auf festen Unterbau; Platte mit 4 Löchern zum Schrauben = Ref. P.
 2. Zur mobilen Verwendung: Befestigungsplatte mit Schraubzwinge, zum Befestigen an einer Tischkante = Ref. V.

Transportrad aus gehärtetem Stahl. Messer aus rostfreiem Stahl. Alle übrigen Metallteile sind aus vernickeltem Stahl. Kopf aus Mehrkomponenten-Material.

Höhe total	780 mm
Länge der Stange	550 mm
Tischplatten-Grösse	220 × 120 mm

Typ O5P55

Sockelplatte zum Aufschrauben aus Stahl, epoxybeschichtet. Gewicht 2800 gr.

Art. Nr. 1320.0700 * Preis Fr. 120.-

Typ O5V55

Wie Typ O5P55, jedoch mit Schraubzwinge. Gewicht 3000 gr.

Art. Nr. 1320.0750 Preis Fr. 130.-

Typ OX5P55

Wie Typ O5V55, jedoch mit Sockelplatte aus Inox zum Aufschrauben.

Art. Nr. 1320.0800 * Preis Fr. 165.-

Typ OX5V55

Wie Typ O5V55, jedoch mit Schraubzwinge.

Art. Nr. 1320.0900 Preis Fr. 180.-

Typ O2P55

Sockelplatte zum Aufschrauben, Stahl vernickelt (Kopf, Sockel und Stange). Gewicht 3300 gr.

Art. Nr. 1320.1000 Preis Fr. 210.-

Typ O2V55

Wie Typ O2P55, jedoch mit Schraubzwinge. Gewicht 3500 gr.

Art. Nr. 1320.1050 Preis Fr. 235.-

Auf speziellen Wunsch:

Stange 650 mm anstatt 550 mm lang. Aufpreis Fr. 20.-

Preise exkl. MWSt.



d=6/f=29

3.09/P



Typ O5V55/OX5V55
(Schraubzwinge)



Typ OXP55
(zum Aufschrauben)

Typ OXP55-OXV55

- Wie Typ OX5P55/OX5V55, jedoch mit Kopf aus massivem rostfreiem Stahl 18/10 aus einem Stück.
- Kann in der Spülmaschine gewaschen werden.
- NF-Zulassung (Hygiene/FR).

Typ OXP55

Mit Sockelplatte aus Inox zum Aufschrauben.

Art. Nr. 1320.0500 * Preis Fr. 630.-

Typ OXV55

Wie Typ OXP55, jedoch mit Schraubzwinge.

Art. Nr. 1320.0600 Preis Fr. 675.-

* Auf speziellen Wunsch

Texte français voir au dos!

Elektrische Dosenöffner Mod. LT

d=6/f=29

712/P

**Für die Gastronomie, Gemeinschaftsbetriebe,
gewerbliche Zwecke usw.**

Typ OEXTC

Stange 530 mm lang, aus rostfreiem Stahl. Motor, mit Abdeckhaube in Duralinox. Im-puls-schalter für 2 Geschwindigkeiten. Transport-Zahnrad aus gehärtetem Eisen, be-handelt gegen Oxydation. Sockel aus Inox.

Öffnet alle runden, rechteckigen und auch verbeulten Dosen von 50-270 mm Höhe (für andere Höhen auf Anfrage). Sauberes Öffnen, ohne Späne im Innern der Büchse. Regulierknopf für die Einstellung der Höhe für genormte Büchsen. Das Bohren des Loches und das Öffnen der Büchsen erfolgt in einem Arbeitsgang und mit demselben Griff. Der Motorblock kann ohne Verwendung von Werkzeugen einfach weggenommen werden, was die tägliche Reinigung im Geschirrspüler und die Sterilisation ermöglicht. Der Apparat kann einfach auf den Tisch gestellt werden, ohne spezielle Befestigung, was die Benützung und die Reinigung erleichtert. Baugruppe Motor-Öffnerkopf vertikal verstellbar, unterstützt durch eine pneumatische Feder. Motor mit 2 Geschwindigkeiten in Duralinox-Gehäuse.

Zubehör: Magnet zum Festhalten des Deckels.

Mit diesem Gerät können bis 80 Dosen fortlaufend, ohne Abschalten des Motors geöffnet werden, d.h. ca. 6 Sekunden pro Büchse. Somit empfehlenswert für Betriebe mit 300-800 Mahlzeiten täglich. Mit Reduktionsmotor (13 U/Min.) von grosser Leistung, Untersetzungs-getriebe vollständig aus Metall; die metallenen Zahnräder sind auf Kugellagern gelagert.



Mod. OEXTC

Anschluss	230 V
Leistung	75 W
Höhe Führungsstange	670 mm
Höhe mit Hebel oben	750 mm
Breite	250 mm
Tiefe	450 mm
Gewicht	13,2 kg
Bodenplatte	320x450 mm
Art. Nr.	1320.1210*
Preis	Fr. 2'495.-

Typ OE750

- Grosse Leistung (ca. 400-500 Dosen pro Stunde).
- Zum Öffnen von **allen** runden, rechteckigen und auch verbeulten Dosen, Schalen 1/2 Gastro Typ «Carnaud» von 50-270 mm Höhe (für andere Höhen auf Anfrage).
- Sauberes Öffnen (keine Späne im Inneren der Dose).
- **Vollständig** aus **rostfreiem** Stahl hergestellt.
- Motor Schutzklasse IP 55, geschützt durch ein Duralinox-Gehäuse. Drehzahl 1450 U/Min., Reduktionsgetriebe auf 35 U/Min.
- Die Baugruppe Motor-Öffnerkopf kann vertikal verstellbar werden, unterstützt durch eine pneumatische Feder zum **mühelosen** Einstellen, je nach der Höhe der zu öffnenden Dose.
- Das Ersetzen von Verschleiss-Teilen wie Messer und Transportrad ist durch nicht qualifiziertes Personal möglich.
- Direktes Einsetzen unter dem «Öffnungskopf» der Dosen, ohne dass sie dabei angehoben werden müssen.
- Durchstossen und Öffnen der Dosen mit einer einzigen Bewegung und mit dem gleichen Hebel.
- Der «Öffnungskopf» kann für die tägliche Reinigung im Geschirrspüler und zum Sterilisieren ohne Werkzeuge ausgebaut werden.
- Magnet-Vorrichtung zum Festhalten des Deckels.
- Stunden-Leistung 400-500 Dosen, Inhalt 5 kg.
- Motor 400/3 V (Mod. OE750T auf Anfrage).



Typ OE750
inkl. Drehteller (Option)

Anschluss	230 V
Leistung	260 W
Höhe	750 mm
Breite	300 mm
Tiefe	300 mm
Gewicht	32 kg
Art. Nr.	1320.1400*
Preis	Fr. 5'475.-

Alle Modelle: Zulassung «NF Lebensmittel-Hygiene» (Frankreich).

Zubehör:

Arbeitstisch bestehend aus rostfreiem Stahl 18/10 (800x700x860 mm). Abstelltablar unten. Herausziehbare Schublade. 4 Füsse verstellbar oder mit 4 Rollen. Inklusive Satz für Unterhalt (Messer, Transportrad, Metallbürste für Transportrad). Gewicht 25 kg. Andere Masse auf Anfrage.

Art. Nr. 1320.1300 (4 Füsse)

Art. Nr. 1320.1310 (4 Rollen, 2 mit Feststellern)

Preis Fr. 1'950.-*

Preis Fr. 2'250.-*

Drehteller Inox 18/10 mit 3 Haltenocken ø 156 mm (nur für Dosen 3 kg und 5 kg Inhalt).
Art. Nr. 1320.1410

Preis Fr. 375.-*



Preise exkl. MWSt

* nicht lagermässig

Automatische Dosier- Ausgiesser Mod. ITALDOSIT

(vorher VELOX)



d=7/f=14

3.98/P

Bouchons-doseurs automatiques mod. ITALDOSIT (avant VELOX)

Für Spirituosen in Bars, Restaurants usw.

Pour le service des spiritueux dans les bars, restaurants etc.



Form/forme
1,0/1,5/3,5/4,0/4,5/5,0 cl

- Vom Eidg. Gesundheitsamt geprüft und zugelassen.
- Verchromte Ausführung.
- Pfropfen aus Kunststoff und nicht aus Kork. Er hat deshalb eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer und er hält besser in der Flasche.
- Es können auch mehrere Gläser unmittelbar nacheinander ausgeschenkt werden, denn die Dosierung wiederholt sich automatisch, wenn die Flasche nach der ersten Dosierung nicht wieder senkrecht gestellt wird.

Meistgebrauchte Dosiermengen (gewünschte Ausschank-Menge bei Bestellung unbedingt angeben):

- 2,0 cl Baby-Whisky, Cognac, klare Spirituosen usw.
- 2,5 cl Cognac, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka, klare Spirituosen usw.
- 4,0 cl Aperitife, Whisky, Gin, Rum, Long Drinks, Appenzeller usw.
- 5,0 cl Aperitife, Portwein, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari usw.
- Auf speziellen Wunsch: 1,0 cl/1,5 cl/3,0/3,5 cl und 4,5 cl.
- Auf Anfrage: mit Reklame-Aufschrift.
- Hinweis: Die Dosierausgiesser eignen sich nicht für anishaltige Spirituosen.

Art. Nr. 1121.0100

Preis Fr. 14.-



Form/forme
2,0/2,5/3,0 cl

- Approuvés et autorisés par le Service Fédéral de l'Hygiène et Public.
- Execution chromée.
- Le bouchon est en matière synthétique et non en liège, ce qui lui donne une très grande longévité, et il tient mieux sur la bouteille.
- Pour servir plusieurs verres à la suite les uns des autres. Il n'est pas nécessaire de redresser la bouteille; le dosage se répétant automatiquement.

Contenances les plus employées (indiquez sur la commande la contenance désirée):

- 2,0 cl Baby-Whisky, Cognac, Eaux-de-vie etc.
- 2,5 cl Cognac, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka, Eaux-de-vie etc.
- 4,0 cl Apéritif, Whisky, Gin, Rum, Long Drinks, Appenzeller etc.
- 5,0 cl Apéritif, Porto, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari etc.
- Exécutions spéciales sur demande: 1,0 cl/1,5 cl/3,0/3,5 cl et 4,5 cl.
- Sur demande: avec enseignes publicitaires.
- Indication: Les doseurs ne conviennent pas pour des spiritueux anisés.

No d'art. 1121.0100

Prix Fr. 14.-

Automatische Dosier-Ausgiesser

Mod. MASTER

Für Spirituosen in Bars, Restaurants usw.

Bouchons-doseurs automatiques

Mod. MASTER

Pour le service des spiritueux dans les bars,
restaurants etc.

- Schwere Ausführung aus verchromtem Metall (110-180 gr. schwer, je nach Ausschankmenge)
- Absolute Mass-Genauigkeit
- Pfropfen aus Kunststoff und nicht aus Kork. Er hat deshalb eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer und er hält besser in der Flasche.
- Es können auch mehrere Gläser unmittelbar nacheinander ausgeschenkt werden, denn die Dosierung wiederholt sich automatisch, wenn die Flasche nach der ersten Dosierung nicht wieder senkrecht gestellt wird.
- Meistgebrauchte Dosiermengen:
1,5 cl, 2,0 cl, 2,5 cl, 3,0 cl, 3,5 cl, 4,0 cl, 5,0 cl und 6,0 cl (gewünschte Ausschank-Menge bei Bestellung unbedingt angeben)
 - 2,0 cl: Baby-Whisky, Cognac, klare Spirituosen usw.
 - 2,5 cl: Cognac, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka, klare Spirituosen usw.
 - 4,0 cl: Aperitifs, Whisky, Gin, Rum, LongDrinks, Appenzeller usw.
 - 5,0 cl: Aperitifs, Portwein, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari usw.

Auf speziellen Wunsch: 1,5 cl / 3,0 cl

Art. Nr. 1122.10

Preis Fr. 40.—

Hinweis:

Die Dosier-Ausgiesser eignen sich nicht für anishaltige Spirituosen.

Preise exkl. MWSt



- Les doseurs correspondent aux dernières prescriptions (110 gr. à 180 gr., selon dosage)
- Exécution lourde en métal chromé
- L'exactitude des contenances est absolument garantie
- Le bouchon est en matière synthétique et non en liège, ce qui lui donne une très grande longévité, et il tient mieux sur la bouteille.
- Pour servir plusieurs verres à la suite les uns des autres, il n'est pas nécessaire de redresser la bouteille, le dosage se répétant automatiquement.
- Contenances les plus employées:
1,5 cl, 2,0 cl, 2,5 cl, 3,0 cl, 3,5 cl, 4,0 cl, 5,0 cl et 6,0 cl (indiquez sur la commande la contenance désirée):
 - 2,0 cl: Baby-Whisky, Cognac, Eaux-de-vie etc.
 - 2,5 cl: Cognac, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka, Eaux-de-vie etc.
 - 4,0 cl: Apéritifs, Whisky, Gin, Rum, Long-Drinks, Appenzeller etc.
 - 5,0 cl: Apéritifs, Porto, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari, etc.

Exécutions spéciales sur demande: 1,5 cl / 3,0 cl

No d'art. 1122.10

Prix Fr. 40.—

Indication:

Les bouchons-doseurs ne conviennent pas pour les spiritueux anisés.

Prix TVA non comprise

Dosier-Ausgiesser für Spirituosen

Mod. ITALDOSIT (vorher Mod. GALASSI)

für Bars, Restaurants usw.

d=7/f=14

9.06/P

Wandhalterungen



1
Chromnickelstahl geschliffen (Schienen 5 cm hoch) Abb. 1
34 cm lang, für 4 Dosierer, Art. Nr. 1120.0500 Fr. 65.-
55 cm lang, für 6 Dosierer, Art. Nr. 1120.0600 Fr. 85.-
86 cm lang, für 9 Dosierer, Art. Nr. 1120.0700 Fr. 95.-



2
Aluminium anodisiert (2 Schienen je 2 cm hoch), lebensmittelbeständig Abb. 2
15 cm lang, für 2 Dosierer, Art. Nr. 1120.1120 Fr. 70.-
28 cm lang, für 3 Dosierer, Art. Nr. 1120.1130 Fr. 90.-
41 cm lang, für 4 Dosierer, Art. Nr. 1120.1140 Fr. 110.-
59 cm lang, für 5 Dosierer, Art. Nr. 1120.1150 Fr. 125.-
67 cm lang, für 6 Dosierer, Art. Nr. 1120.1160 Fr. 145.-

Wandhalterungen (drehbar) Abb. 3

hochglanzverchromt
ø 25 cm (bestückt), Höhe 48 cm
für 4 Dosierer, Art. Nr. 1120.0900 Fr. 265.-
für 6 Dosierer, Art. Nr. 1120.0910 Fr. 295.-

Drehständer Abb. 4

Stange hochglanzverchromtes Stahlrohr ø 3 cm. Gussfuss ø 25½ cm, mit Abdeckung aus verchromtem Eisen. Halterungen von 32-40 cm ab Standfläche bis zu den Ausgiessern verstellbar. Höhe der Stange 48 cm.

23 cm ø, für 4 Dosierer, Art. Nr. 1120.1400 Fr. 265.-
Gewicht 6,5 kg
23 cm ø, für 6 Dosierer, Art. Nr. 1120. 1410 Fr. 295.-
Gewicht 7,1 kg

Höhe des Dosiergerätes alleine 15 cm
Höhe total inkl. Halterung 40 cm
Gewicht inkl. Halterung 1 kg
Preis Dosierer allein, ohne Halterung, ohne Zwinge Art. Nr. 1120.0100 Fr. 31.-
Preis Halterung, ohne Zwinge Art. Nr. 1120.0300 Fr. 18.50
Preis Zwinge inkl. Schraube (fällt bei Wandhalterungen+Drehständer weg) Art. Nr. 1120.0400 Fr. 7.50



3
Sonderausführungen
Gehäuseoberteil schwarz/kupfer, Unterteil kupfer und Halterung schwarz auf Anfrage und gegen Aufpreis.

Wichtig:
Bei Bestellungen von Ausgiessern sind unbedingt die gewünschten Dosierungen anzugeben.
Die Preise für die Wandhalterungen und Drehständer verstehen sich ohne Dosier-Ausgiesser.

Hinweis:
Die Dosier-Ausgiesser eignen sich nicht für anhaltige Spirituosen.



4



Ausgiesser mit Zählwerk

von 1-9999 Portionen und automatisch wieder mit 1 beginnend, waschbar. Lieferbar in allen Dosier-Modellen.
Aufpreis Fr. 25.-

Auf speziellen Wunsch (alle Dosierer):
- Gehäuseoberteil schwarz anstatt weiss.
- Goldfarbig eloxiert: Gehäuse-Oberteil schwarz, Gehäuse-Unterteil metallfarbig. 3 goldfarbig eloxierte, runde Druckbalken anstatt Kunststoff-Druckbalken.
Dosierer alleine Art. Nr. 1120.0180 Preis Fr. 46.-
- Halterung goldfarbig eloxiert (komplett inklusiv Zwinge) Art. Nr. 1120.0190 Preis Fr. 29.-

Vorteile:

- Vom Eidg. Gesundheitsamt in Bern geprüft und zugelassen.
- Die Ausgiesser sind zum Reinigen aufschraubbar.
- Die Dosierkammer ist vollständig durchsichtig und unzerbrechlich. Sie verfärbt sich auch nicht durch verschiedene Liköre.
- Bei den verschiedenen Dosiermengen ist der Dosierer immer derselbe; nur die Membrane ist entsprechend grösser oder kleiner.
- Es ist kein Dichtungsring und kein Metallteil in Kontakt mit der Flüssigkeit (patentiert). Deshalb ist kein Tropfen möglich.
- Bei Verwendung verschiedener Liköre ergibt sich praktisch keine Geschmacksveränderung.
- Der Pfropfen ist aus Kunststoff und nicht aus Kork. Er hat deshalb eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer und er hält besser in der Flasche.
- Der Anschlag ist doppelt geführt und ein Verkleben ist nicht möglich.
- Die Halterung ist vollständig aus Aluminium und kann in der Höhe 3-fach verstellt werden, zum Einsetzen von kleinen und grossen Flaschen.
- Die Halterung kann je nach Bedarf direkt an der Wand befestigt oder auf Halterungen aufgeschraubt werden.

Verwendbar für Flaschen mit Schraub- oder Korkverschluss. Schnelle und sichere Dosierung auch bei unerfahrenem Personal.

Meistgebrauchte Dosiermengen (gewünschte Ausschank-Menge bitte bei der Bestellung unbedingt angeben);

- 2,0 cl Baby-Whisky, Cognac, klare Spirituosen, usw.
- 2,5 cl Cognac, klare Spirituosen, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand Marnier, Kirsch, Wodka, usw.
- 4,0 cl Aperitifs, Whisky, Gin, Rum, Long Drinks, Appenzeler, usw.
- 5,0 cl Aperitifs, Portwein, Martini, Vermouth, Sherry, Campari, Eiercognac, usw.

Weitere Ausführungen auf speziellen Wunsch:
1,0/3,0/3,5/4,5/5,5/6,0/6,5 cl

Auf Wunsch können die Halterungen mit einem Reklame-Schild geliefert werden. Preis und Lieferfristen auf Anfrage.



d = 7 / f = 14

3.00 / F

Dosier-Ausgiesser mit Wandhalterung

Mod. DIAMOND

(Pat. angemeldet)

Für Bars, Restaurants usw.

Vorteile:

- Die Dosierer entsprechen den neuesten Vorschriften

Konkurrenzloser Vorteil:

- Das Glas wird mit der Rückseite der Finger gegen den Ausschankhebel gedrückt, was gegenüber Dosier-Ausgiessern mit Druckbügel, an welche das Glas direkt gedrückt wird, den Vorteil hat, dass beim Dosieren mit dem DIAMOND-Dosierer das Glas nicht in direkten Kontakt mit dem Bügel kommt und somit keine Bakterien von einem Glasrand zum andern übertragen werden können.
- Die Dosierkammer ist durchsichtig und unzerbrechlich. Sie verfärbt sich auch nicht durch die verschiedenen Liköre.
- Bei den verschiedenen Dosiermengen ist der Dosierer immer derselbe; nur die Form des Klarsichtdeckels ist anders.
- Bei Verwendung verschiedener Liköre ergibt sich praktisch keine Geschmacks-Veränderung.
- Der Pfropfen ist aus Kunststoff und nicht aus Kork. Er hat deshalb eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer und er hält besser in der Flasche.
- Die Halterung ist vollständig aus Aluminium, hochglanzpoliert (goldfarbig Aufpreis 20%) und kann in der Höhe verstellt werden, zum Einsetzen von kleinen oder grossen Flaschen. Sie kann je nach Bedarf direkt an der Wand befestigt oder auf Halterungen aufgeschraubt werden.

Gehäuse aus weissem, Ausschankbügel aus schwarzem Kunststoff. Federn aus rostfreiem Stahl, mit Pfropfen aus Silikon.

Meistgebrauchte Dosiermengen (gewünschte Ausschank-Menge bitte bei der Bestellung unbedingt angeben):

- 2,0 cl: Baby-Whisky, Cognac, klare Spirituosen usw.
- 2,5 cl: Cognac, klare Spirituosen, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka usw.

- 4,0 cl: Aperitifs, Whisky, Gin, Rum, Long Drinks, Appenzeller usw.
- 5,0 cl: Aperitifs, Portwein, Martini sec Vermouth, Sherry, Campari usw.

Weitere Ausführungen auf speziellen Wunsch: 1,5 cl / 3,0 cl / 3,5 cl

Preis Dosierer allein, ohne Halterung, ohne Zwinge

Art. Nr. 1122.00 Preis Fr. 39.-

Preis Halterung, ohne Zwinge

Art. Nr.1122.01 Preis Fr. 13.-

Preis Zwinge (wird für Wandhalterungen nicht benötigt)

Art. Nr. 1122.02 Preis Fr. 2.50

Auf Wunsch:

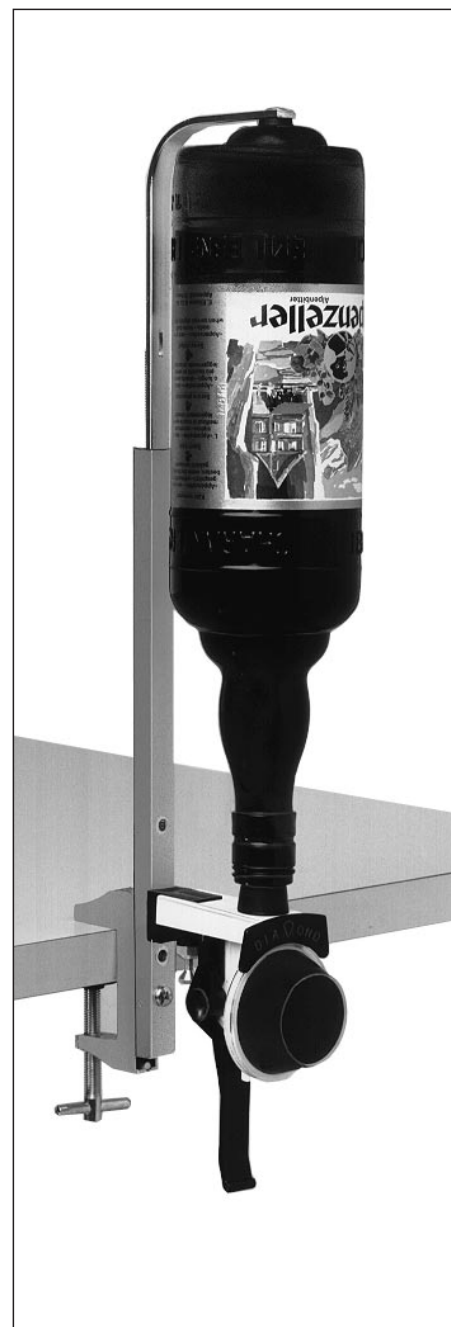
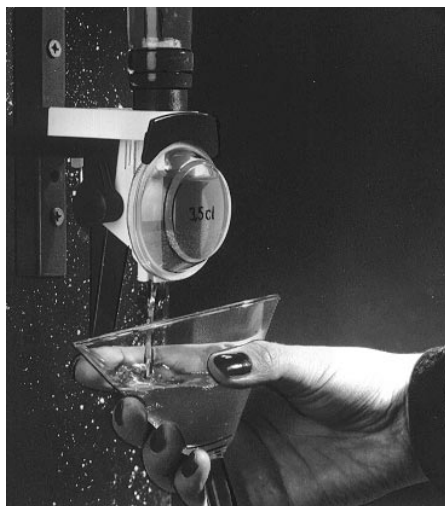
Speziell für Nightclubs, Discos, Bars usw. mit Dosierkammer orange, grün, blau, pink oder rot, welche bei Spotlicht reflektieren und deshalb speziell verkaufsfördernd sind.

Aufpreis Fr. 5.-

Reinigungsmittel:

Pulver, Dose 900 gr
Art. Nr. 1122.05 Preis Fr. 29.-

Flüssig, Flasche 1 lt
Art. Nr. 1122.06 Preis Fr. 21.-



Hinweis:

Die Dosier-Ausgiesser eignen sich nicht für anishaltige Spirituosen.

Preise exkl. MWSt

Wandhalterungen und Drehständer siehe Rückseite!



Wandhalterungen

Aus Aluminium, anodisiert. Höhe 33 cm.

Für 2 Flaschen (B = 13 cm)

Art. Nr. 1122.20 Preis Fr. 45.-

Für 3 Flaschen (B = 23 cm)

Art. Nr. 1122.21 Preis Fr. 60.-

Für 4 Flaschen (B = 33 cm)

Art. Nr. 1122.22 Preis Fr. 85.-

Für 5 Flaschen (B = 43 cm)

Art. Nr. 1122.23 Preis Fr. 110.-

Für 6 Flaschen (B = 53 cm)

Art. Nr. 1122.24 Preis Fr. 135.-



Drehständer zum Aufschrauben auf die Theke

Stange verchromt. Höhe 50 cm. Fuss \varnothing 11½ cm. \varnothing 24 cm.

Mit 4 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.31 Preis Fr. 245.-

Mit 6 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.32 Preis Fr. 280.-



Drehständer zum Befestigen an der Wand

Stange verchromt. Höhe 40 cm. \varnothing 20 cm.

Mit 4 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.35 Preis Fr. 385.-

Mit 6 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.36 Preis Fr. 405.-



Drehständer

Stange \varnothing 2½ cm, verchromt. Fuss aus Gusseisen, mit verchromtem Blech \varnothing 25 cm. Höhe 53 cm. \varnothing 24 cm.

Mit 4 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.25 Preis Fr. 290.-

Mit 5 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.26 Preis Fr. 305.-

Mit 6 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.27 Preis Fr. 320.-

Mit 7 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.28 Preis Fr. 410.-

Mit 8 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.29 Preis Fr. 495.-

Mit 9 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.30 Preis Fr. 545.-



Drehständer zum Befestigen an der Decke

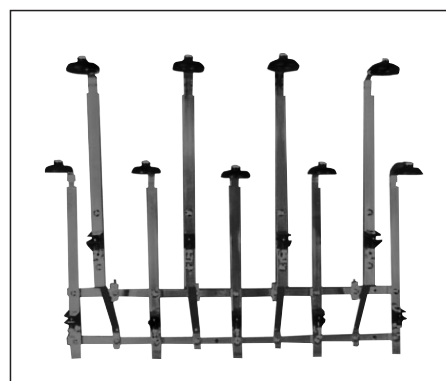
Stange verchromt. Befestigungsplatte 11½ cm. Höhe 50 cm. \varnothing 24 cm.

Mit 4 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.33 Preis Fr. 350.-

Mit 6 Halterungen (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.34 Preis Fr. 375.-



Wandhalterungen «Multibars»

50% Platzeinsparnis, da je 2 Halterungen hintereinander versetzt.

Für 7 Flaschen, B = 42 cm (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.40 Preis Fr. 195.-

Für 9 Flaschen, B = 55 cm (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.41 Preis Fr. 255.-

Für 11 Flaschen, B = 68 cm (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.42 Preis Fr. 295.-

Für 13 Flaschen, B = 81 cm (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.43 Preis Fr. 340.-

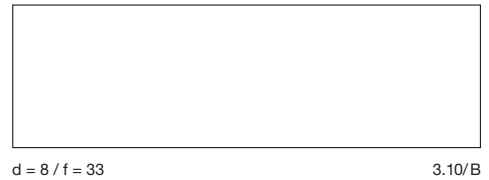
Für 15 Flaschen, B = 94 cm (ohne Dosierer)

Art. Nr. 1122.44 Preis Fr. 385.-

Die Halterungen sind gegen Aufpreis auch goldfarbig anstatt alufarbig lieferbar.

Preise exkl. MWSt

Bratpfannen und Sauteusen mit verstärkter Antihaft-Beschichtung EXCALIBUR (pat.)



d = 8 / f = 33

3.10/B

Pfannenkörper aus Chromnickelstahl 18/10. Mit Kompensboden Edelstahl-Aluminium-Edelstahl (Sandwichboden ca. 6mm dick). Problemloses Wechseln zwischen allen Herdarten möglich. (INDUKTION, Elektrisch, Glaskeramik und Gas). Pfannenkörper tiefgezogen, Stärke 0,6mm. **Mit dem revolutionären EXCALIBUR-Antihaft-Belag beschichtet**, welcher selbst gegen gelegentliche, unabsichtliche Stösse von metallenen Gegenständen wie Löffel, Spachteln, Gabeln usw. beständig ist. EXCALIBUR ist 4 mal beständiger als ein traditioneller

Antihaft-Belag erster Qualität und somit **der beständigste und langlebige Antihaft-Belag**. Metall-Hohlgriff, mit Loch, zum Aufhängen.

Einsetzbar zum Grillieren, für Spiegeleier, Omeletten, Crêpes usw. Rasche, gleichmässige Wärmeverteilung. Der Griff erhitzt sich nicht auf elektrischen Platten, Glaskeramik und mit Induktion. Kochen ohne Fett. Schnelle und mühelose Reinigung. Spülmaschinenfest. Lange Lebensdauer.



Induktion



Elektrisch



Glaskeramik



Gas



Bratpfanne

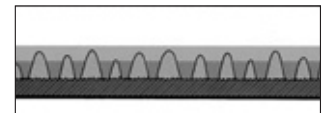
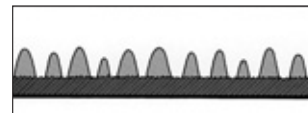
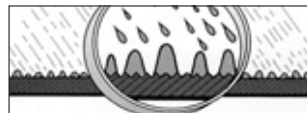


Sauteuse



Halterung für 9 Bratpfannen, zum Hängen an die Wand oder zum Stellen auf einem Unterbau. Beschrieb siehe separater Prospekt «Bratpfannen-Halterung»
Art.-Nr. 1300.0940 Preis Fr.220.–

Warum ist EXCALIBUR die dauerhafteste und beständigste Antihaft-Beschichtung der Welt?



1. Zuerst wird die Oberfläche mit einem Schleifmittel sandgestrahlt. Dies gewährleistet eine ausgezeichnete Haftung des EXCALIBUR-Beschichtungs-Verfahrens.
2. Jetzt folgt das Allerwichtigste: Die Partikel eines speziellen rostfreien Edelstahls (patentierte Legierung) werden weissglühend erhitzt und auf die raue Oberfläche gespritzt. Die enorme Hitze führt zu einer Verringerung des Chromanteils auf der Oberfläche.
3. Die Partikel kühlen ab, formen Kämme und Vertiefungen, was eine ausgezeichnete Grundlage für das Anbringen und das Verstärken der dauerhaften Antihaft-Beschichtung bildet.
4. Mehrere Schichten von harten Fluoropolymer füllen die Vertiefungen bis auf die Höhe der Kämme, welches sie festhält und stabilisiert.

Mit dieser EXCALIBUR-Beschichtung kann der Benutzer die Qualität von hochwertigem Kochgeschirr zusammen mit der Einfachheit und Annehmlichkeit einer Antihaft-Schicht geniessen.

Bratpfannen

Ø oben	Ø unten	Höhe	Fassungsvermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
18 cm	12,5 cm	3,5 cm	0,50 L	500 gr	1330.5560	Fr. 78.–
20 cm	14,5 cm	3,7 cm	0,75 L	650 gr	1330.5500	Fr. 85.–
22 cm	16,0 cm	4,2 cm	1,00 L	850 gr	1330.5510	Fr. 95.–
24 cm	18,2 cm	4,6 cm	1,50 L	1000 gr	1330.5520	Fr. 98.–
26 cm	20,0 cm	5,0 cm	2,00 L	1200 gr	1330.5530	Fr. 110.–
28 cm	21,2 cm	5,5 cm	2,50 L	1300 gr	1330.5540	Fr. 120.–
32 cm	23,0 cm	6,0 cm	3,00 L	1700 gr	1330.5550	Fr. 140.–
36 cm	30,0 cm	6,0 cm	5,00 L	2700 gr	1330.5570	Fr. 190.–
40 cm	33,0 cm	6,5 cm	6,00 L	3300 gr	1330.5580	Fr. 220.–

Sauteusen

16 cm	12,5 cm	6,5 cm	1,20 L	650 gr	1330.5610	Fr. 110.–
18 cm	14,0 cm	7,0 cm	1,70 L	750 gr	1330.5611	Fr. 120.–
20 cm	14,0 cm	7,5 cm	2,20 L	940 gr	1330.5612	Fr. 135.–
24 cm	17,0 cm	8,5 cm	3,50 L	1200 gr	1330.5613	Fr. 165.–
28 cm	18,0 cm	10,0 cm	6,00 L	1500 gr	1330.5614	Fr. 195.–

Texte français voir au verso!

Preise exkl. MWSt

Hotel-Kochgeschirr Mod. GASTRO-PROFI



d = 8

9.07/B

Aus Chromnickelstahl 18/10. Mit Kompensboden Edelstahl-Aluminium-Edelstahl (Sandwichboden ca. 6mm dick). Problemloses Wechseln zwischen allen Herdarten möglich. (Induktion, Elektrisch, Glaskeramik und Gas). Optimale Nutzung der Energie. Beste Wärmeaufnahme-, Verteilung und -Speicherung: die Hitze wird gleichmässig über den ganzen Pfannenkörper verteilt. Pfannenkörper tiefgezogen, Topfkörper Materialstärke 0,7mm bis 1,2mm, je nach Grösse. Oberfläche hygienisch und pflegeleicht. Spülmaschinenfest. Schwere Qualität, stabil und langlebig. Perfekte Bodenstabilität. Schüttrand. Weit

vom Topfkörper abstehende, ergonomisch geformte Kaltmetall-Griffe (Töpfe und Griff-Kasserollen). Hohlgriff aus Inox 18/10 mit Aufhängeloch (Stiel-Kasserollen, Sauteusen, Bratpfannen). Übergang der Topfwand zum Boden abgerundet. 10 Jahre Garantie auf Pfannenkörper.

Speziell auch für das Kochen mit INDUKTION geeignet. Das Induktions-Kochen bietet verschiedene Vorteile, wie Energie-Ersparnis, Reduktion der Kochzeit, kein Anbrennen von überlaufendem Kochgut, keine Brandgefahr, kein unerwünschtes Nachkochen usw.



Induktion
(Ø 16–40 cm)



Elektrisch



Glaskeramik



Gas



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr.	Preis (ohne Deckel)
Koch- und Suppentöpfe					
16cm	16 cm	3,0L	1050 gr	1330.6000	Fr. 75.–
18 cm	18 cm	4,5L	1340 gr	1330.6001	Fr. 90.–
20 cm	20 cm	6,2L	1610 gr	1330.6002	Fr. 95.–
24cm	24 cm	10,0L	2260 gr	1330.6003	Fr. 120.–
28 cm	28 cm	16,5L	3620 gr	1330.6004	Fr. 170.–
30cm	30 cm	21,2L	4400 gr	1330.6005	Fr. 225.–
32 cm	32 cm	24,0L	4950 gr	1330.6006	Fr. 245.–
35 cm	35 cm	33,6L	5910 gr	1330.6007	Fr. 295.–
40 cm	40 cm	50,0L	7690 gr	1330.6008	Fr. 365.–
45 cm	45 cm	72,0L	9910 gr	1330.6009	Fr. 475.–
50 cm	50 cm	98,0L	12800 gr	1330.6010	Fr. 775.–
60 cm	60 cm	169,5L	17500 gr	1330.6011	Fr. 1095.–

Die Ø 28–45 cm sind auch mit einem verchromten Aulafnahmen lieferbar. Aufpreis auf Anfrage.



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr.	Preis (ohne Deckel)
Fleisch- und Gemüsetopf/Griff-Kasserollen					
16 cm	7,5 cm	1,5 L	840 gr	1330.6100	Fr. 65.–
18 cm	8,0 cm	2,0 L	1000 gr	1330.6101	Fr. 75.–
20cm	8,0 cm	2,5 L	1170 gr	1330.6102	Fr. 80.–
24 cm	9,5 cm	4,3 L	1610 gr	1330.6103	Fr. 90.–
28 cm	11,0 cm	6,7 L	2450 gr	1330.6104	Fr. 125.–
30 cm	12,0 cm	8,4 L	3120 gr	1330.6105	Fr. 155.–
32 cm	12,5 cm	10,0 L	3420 gr	1330.6106	Fr. 160.–
35 cm	15,5 cm	13,6 L	4030 gr	1330.6107	Fr. 215.–
40 cm	15,5 cm	19,5 L	5170 gr	1330.6108	Fr. 250.–
45 cm	17,0 cm	27,0 L	6460 gr	1330.6109	Fr. 295.–
50 cm	20,0 cm	39,0 L	9250 gr	1330.6110	Fr. 420.–
60 cm	23,0 cm	65,0 L	12600 gr	1330.6111	Fr. 610.–



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr.	Preis (ohne Deckel)
Fleisch- und Gemüsetopf/Griff-Kasserollen					
16 cm	11,0 cm	2,1 L	920 gr	1330.6112	Fr. 70.–
18 cm	12,0 cm	3,0 L	1170 gr	1330.6113	Fr. 80.–
20 cm	13,0 cm	4,0 L	1330 gr	1330.6114	Fr. 85.–
24 cm	14,0 cm	6,3 L	1780 gr	1330.6115	Fr. 95.–
28 cm	17,5 cm	10,2 L	2830 gr	1330.6116	Fr. 135.–
30 cm	18,0 cm	12,7 L	3560 gr	1330.6117	Fr. 165.–
32 cm	19,0 cm	15,2 L	3970 gr	1330.6118	Fr. 170.–
35 cm	21,0 cm	20,2 L	4710 gr	1330.6119	Fr. 235.–
40 cm	25,0 cm	31,4 L	6250 gr	1330.6120	Fr. 285.–
45 cm	28,0 cm	44,5 L	7750 gr	1330.6121	Fr. 330.–
50 cm	30,0 cm	59,0 L	12400 gr	1330.6122	Fr. 490.–
60 cm	35,0 cm	99,0 L	20700 gr	1330.6123	Fr. 695.–



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr.	Preis (ohne Deckel)
Stiel-Kasserollen (niedrig)					
16 cm	7,5 cm	1,5 L	690 gr	1330.6200	Fr. 55.–
18 cm	8,0 cm	2,0 L	860 gr	1330.6201	Fr. 60.–
20 cm	8,0 cm	2,5 L	1030 gr	1330.6202	Fr. 65.–
24 cm	9,5 cm	4,3 L	1560 gr	1330.6203	Fr. 75.–
28 cm	11,0 cm	6,7 L	2360 gr	1330.6204	Fr. 105.–
32 cm*	12,5 cm	10,0 L	3250 gr	1330.6220	Fr. 155.–

Preise exkl. MWSt

*mit Gegengriff

Fortsetzung siehe Rückseite!



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr	Preis (ohne Deckel)
Stiel-Kasserollen (hoch)					
16 cm	11,0 cm	2,1 L	770 gr	1330.6205	Fr. 60.-
18 cm	12,0 cm	3,0 L	1030 gr	1330.6206	Fr. 65.-
20 cm	13,0 cm	4,0 L	1190 gr	1330.6207	Fr. 75.-
24 cm	14,0 cm	6,3 L	1730 gr	1330.6208	Fr. 90.-
28 cm	17,5 cm	10,2 L	2740 gr	1330.6209	Fr. 125.-
32 cm*	19,0 cm	15,2 L	3850 gr	1330.6225	Fr. 165.-



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr	Preis
Stiel-Kasserollen (Sauteusen)					
20 cm	6,0 cm	1,9 L	900 gr	1330.6230	Fr. 65.-
24 cm	6,0 cm	2,7 L	1360 gr	1330.6210	Fr. 75.-
28 cm	6,0 cm	3,7 L	2050 gr	1330.6211	Fr. 105.-
30 cm	6,0 cm	4,3 L	2380 gr	1330.6212	Fr. 115.-
32 cm	6,0 cm	4,7 L	2630 gr	1330.6213	Fr. 120.-
35 cm	7,0 cm	6,7 L	3240 gr	1330.6214	Fr. 170.-
40 cm*	8,0 cm	10,0 L	4400 gr	1330.6231	Fr. 195.-



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr	Preis
Konische Stiel-Kasserollen (Sauteusen)					
16 cm	6,0 cm	1,0 L	550 gr	1330.6215	Fr. 65.-
18 cm	6,0 cm	1,2 L	850 gr	1330.6216	Fr. 70.-
20 cm	6,5 cm	1,6 L	950 gr	1330.6217	Fr. 75.-
22 cm	7,0 cm	2,1 L	1450 gr	1330.6218	Fr. 80.-
24 cm	7,5 cm	2,7 L	1550 gr	1330.6219	Fr. 85.-



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr	Preis
Bratpfannen					
18 cm	3,5 cm	0,7 L	500 gr	1330.6500	Fr. 60.-
20 cm	3,8 cm	0,9 L	550 gr	1330.6501	Fr. 65.-
22 cm	4,2 cm	1,1 L	850 gr	1330.6502	Fr. 70.-
24 cm	4,6 cm	1,3 L	1000 gr	1330.6503	Fr. 75.-
26 cm	5,0 cm	1,6 L	1300 gr	1330.6504	Fr. 85.-
28 cm	5,5 cm	2,0 L	1500 gr	1330.6505	Fr. 90.-
32 cm	6,0 cm	2,3 L	2000 gr	1330.6506	Fr. 110.-
36 cm	6,0 cm	4,0 L	2700 gr	1330.6507	Fr. 135.-
40 cm	6,5 cm	5,0 L	3350 gr	1330.6508	Fr. 160.-



Stiel-Kasserollen (niedrig), Stiel-Kasserollen (hoch), Stiel-Kasserollen und Bratpfannen Ø 36 cm und 40 cm sind auf speziellen Wunsch und gegen Aufpreis auch mit Gegengriff lieferbar.

* mit Gegengriff

Wandhalterungen für 8 Deckel und Beschrieb siehe separate Prospekt «Wandhalterungen»!



Teigwaren-/Pasta-Töpfe

Inkl. 4 gelochte Einsatzkörbe mit Handgriff, Inox.

Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr	Preis
35 cm	21,0 cm	20,2 L	7800 gr	1330.6150	Fr. 695.-
40 cm	25,0 cm	31,4 L	10600 gr	1330.6151	Fr. 850.-



Deckel



Einsatzkörbe zu Pasta-Töpfen einzeln

Höhe 23 cm (für Topf ø 35 cm)	1000 gr	1330.6160	Fr. 115.-
Höhe 26 cm (für Topf ø 40 cm)	1200 gr	1330.6161	Fr. 145.-

Ø	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
16 cm	180 gr	1330.6400	Fr. 14.-
18 cm	215 gr	1330.6401	Fr. 14.50
20 cm	260 gr	1330.6402	Fr. 15.-
22 cm	350 gr	1330.6412	Fr. 18.50
24 cm	405 gr	1330.6403	Fr. 20.-
26 cm	480 gr	1330.6413	Fr. 22.-
28 cm	560 gr	1330.6404	Fr. 22.50
30 cm	660 gr	1330.6405	Fr. 27.-
32 cm	745 gr	1330.6406	Fr. 30.-
35 cm	860 gr	1330.6407	Fr. 35.-
40 cm	1135 gr	1330.6408	Fr. 41.50
45 cm	1365 gr	1330.6409	Fr. 51.-
50 cm	2030 gr	1330.6410	Fr. 60.-
60 cm	2840 gr	1330.6411	Fr. 77.50

Bratpfannen mit Antihaf-Beschichtung Teflon.

Aus reinem Aluminium 99,5%.

Mit Hohlgriff aus Inox 18/10. Materialstärke 4 mm. (Nicht für Induktion und Glaskeramik verwendbar).



Ø	Höhe	Fassungs- vermögen ca.	Gewicht	Art.-Nr	Preis
18 cm	4,0 cm	0,7 L	400 gr	1330.6312	Fr. 37.50
20 cm	4,0 cm	0,9 L	490 gr	1330.6304	Fr. 42.50
22 cm	4,5 cm	1,1 L	590 gr	1330.6305	Fr. 45.-
24 cm	4,5 cm	1,3 L	800 gr	1330.6306	Fr. 50.-
26 cm	5,0 cm	1,6 L	920 gr	1330.6307	Fr. 55.-
28 cm	5,0 cm	2,0 L	1140 gr	1330.6308	Fr. 65.-
32 cm	5,5 cm	3,0 L	1410 gr	1330.6309	Fr. 72.50
36 cm	6,0 cm	4,0 L	1730 gr	1330.6310	Fr. 90.-
40 cm	6,5 cm	5,0 L	2050 gr	1330.6311	Fr. 99.50

Pfannen aus Aluminium

Mit Teflon-Platinum-Beschichtung

Mod. HOTEL-LINE



d = 8

3.04/B

Lebensmittelbeständiges Aluminium (Al-Mg, 99,5%). **Materialstärke 5 mm.** Stiel/Handgriffe mit Nieten aus einem Spezial-Aluminium befestigt.

Auf Elektro- und Gasherden verwendbar (nicht für Glaskeramik und Induktion). Spülmaschinenfest.

Teflon-Platinum – Eine echte Revolution:

Es ist gegen Kratzer und Abschürfungen bis heute die widerstandsfähigste Beschichtung. Aufgetragen in 3 Schichten von minimum 40 Mikron. Enthält mikroskopische, speziell harte Teilchen: metallische Werkzeuge gleiten auf diesen Teilchen, ohne die Teflon-Oberfläche zu beschädigen.

Sie gewährleisten somit eine Reinhaltung der Beschichtung. Wie jede Antihafbeschichtung von Du Pont, kann Teflon-Platinum auf eine der besten und strengsten Qualitäts-Kontrollen auf diesem Sektor zählen.

Vielseitigkeit in der Verwendung:

Ideal zum Kochen mit wenig Fett, dank der Beschichtung; die Nahrungsmittel kochen/sieden schneller und sind einfach zu wenden.

Vorteile:

Die hochstehende Technik, welche das Beschichten verlangt und die Wahl einer qualifizierten Marke erhöhen die Produktionskosten, garantieren jedoch die Qualität und die beste Lebensdauer.

Leitfähigkeit der Wärme:

Optimale thermische Leitung (225W/m °K) gegenüber Inox.

Handhabung:

Bemerkenswerte Reduzierung des spezifischen Gewichtes des Aluminiums auf gleich 2,7. Deshalb leicht gegenüber Inox.

Energieersparnis:

Bemerkenswerte Erhöhung der Wärmeleitung.

Dauerhaftigkeit:

Beständig gegen Stöße, thermische Schocks und Korrosion.

Hygienische Sicherheit:

Die Beeinträchtigung der Lebensmittel ist sehr gering. Die Beschichtung bildet eine eigentliche Schutzbarriere zwischen den Nahrungsmitteln und dem Behälter. Sie entsprechen den Lebensmittel-Vorschriften. Einfache Benützung und Reinigung.

Hoher Kochtopf, mit 2 Handgriffen Inox.



Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.710	20	11	3,3	Fr. 76.–
1330.711	24	14	5,6	Fr. 102.–
1330.712	28	16	9,0	Fr. 142.–
1330.713	32	18	12,5	Fr. 165.–
1330.714	36	20	18,0	Fr. 210.–
1330.715	40	22	26,0	Fr. 255.–
1330.716	45	25	35,0	Fr. 340.–

Bratpfanne gerade, mit Hohlgriff Inox, Boden geschliffen.



Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.760	16	4,0	0,6	Fr. 52.–
1330.761	20	5,0	1,2	Fr. 60.–
1330.762	24	6,0	2,0	Fr. 74.–
1330.763	28	6,5	3,0	Fr. 88.–
1330.764	32	6,5	4,0	Fr. 105.–
1330.765	36	7,5	6,0	Fr. 125.–
1330.766	40	8,0	7,5	Fr. 138.–

Hohe Stielkasserole, mit einem Hohlgriff Inox.



Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.720	16	8	1,5	Fr. 58.–
1330.721	18	10	2,6	Fr. 70.–
1330.722	20	11	3,3	Fr. 75.–
1330.723	24	14	5,6	Fr. 98.–
1330.724	28	16	9,0	Fr. 138.–
1330.725	32	18	12,5	Fr. 150.–

WOK mit ebenem Boden, mit Hohlgriff Inox.



Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.770	28	9,5	3,0	Fr. 102.–
1330.771	32	10,0	6,0	Fr. 130.–

Niedriger Bratopf, mit 2 Handgriffen Inox.



Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.730	20	7	2,5	Fr. 68.–
1330.731	24	8	3,7	Fr. 86.–
1330.732	28	9	5,6	Fr. 118.–
1330.733	32	10	8,0	Fr. 145.–
1330.734	36	12	12,0	Fr. 175.–
1330.735	40	13	16,0	Fr. 190.–
1330.736	45	15	23,0	Fr. 235.–

WOK mit versenktem Boden, mit Hohlgriff Inox.



Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.780	28	10,5	3,7	Fr. 125.–
1330.781	32	11,0	5,0	Fr. 146.–

Für eine korrekte Benützung des Wok mit versenktem/runden Boden ist es notwendig, Brenner mit den passenden Aufsätzen zu verwenden.

**Niedrige Stielkasserole,
mit einem Hohlgriff Inox.**

Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.740	20	7	2,5	Fr. 66.-
1330.741	24	8	3,7	Fr. 85.-
1330.742	28	9	5,6	Fr. 115.-
1330.743	32	10	8,0	Fr. 145.-

**Stielfanne,
mit Hohlgriff Inox.**

Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.790	20	6,0	1,5	Fr. 56.-
1330.791	24	7,2	2,9	Fr. 65.-
1330.792	28	7,5	3,5	Fr. 80.-
1330.793	32	8,0	4,7	Fr. 98.-
1330.794	36	8,5	6,4	Fr. 120.-
1330.795	40	8,5	8,0	Fr. 135.-

**Bratpfanne mit 2 Handgriffen Inox,
Boden geschliffen.**

Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.750	20	5,0	1,2	Fr. 60.-
1330.751	24	6,0	2,0	Fr. 74.-
1330.752	28	6,5	3,0	Fr. 86.-
1330.753	32	6,5	4,0	Fr. 105.-
1330.754	36	7,5	6,0	Fr. 125.-
1330.755	40	8,0	7,5	Fr. 135.-

**Hohe Stielfanne,
mit Hohlgriff Inox.**

Art.-Nr.	Ø cm	H cm	L	Preis
1330.800	20	9,0	1,6	Fr. 64.-
1330.801	24	9,5	2,4	Fr. 88.-
1330.802	28	10,0	3,5	Fr. 102.-
1330.803	32	10,5	4,7	Fr. 125.-
1330.804	36	11,0	6,0	Fr. 155.-

Aluminiumbleche 1/1-GASTRONORM

**In Legierung 3003, lebensmittelbeständig
Mit Teflon-Platinum-Beschichtung. Materialstärke 1,5 mm.**

Art.-Nr.	Masse mm	Preis
1330.950	530 x 325 x 20	Fr. 72.-
1330.951	530 x 325 x 40	Fr. 82.-
1330.952	530 x 325 x 65	Fr. 92.-



Pfannen aus Stahlblech Mod. HECOLIT

d=8

3.08/P

Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitäler usw.

Auf Grund der unterschiedlichen spezifischen Wärmekapazitäten und Gewichte der jeweiligen Materialien bedarf eine Eisenpfanne aus Stahlblech, gegenüber einer Pfanne aus anderen Materialien, bis zu ihrer Erwärmung lediglich einen bis zu halb so hohen Energiebedarf. Widerstandsfähig. Erfüllen höchste hygienische Anforderungen.

Lyonsaier-Pfannen



(Querschnitt)

Für Elektro, Ceran, Induktion und Gas, d.h. für alle Herdarten verwendbar. Mit verstärktem Boden (Materialstärke 3 mm). Innen geschliffen und poliert. Gewölbter Rohrstiell, hohl, mit Aufhängeöse (Lyonsaier), gerader Rohrstiell (Omelette).

ø oben	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm	36 cm
ø unten	14 cm	16 cm	20 cm	24 cm	27 cm
Höhe	4,0 cm	4,7 cm	5,0 cm	5,2 cm	5,4 cm
Gewicht	900 gr	1200 gr	1700 gr	2300 gr	2500 gr
Art. Nr.	1330.0100	1330.0200	1330.0300	1330.0400	1330.0500
Preis	Fr. 39.-	Fr. 46.-	Fr. 56.-	Fr. 79.-	Fr. 102.-

ø oben	22 cm	26 cm	30 cm	40 cm
ø unten	15 cm	18 cm	22 cm	31 cm
Höhe	4,0 cm	4,9 cm	4,8 cm	6,0 cm
Gewicht	1000 gr	1600 gr	1900 gr	3500 gr
Art. Nr.	1330.0600	1330.0700	1330.0800	1330.0900
Preis	Fr. 44.-	Fr. 51.-	Fr. 68.-	Fr. 125.-

Omeletten-Pfannen



(Querschnitt)

ø oben	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm	36 cm
ø unten	14 cm	16 cm	20 cm	24 cm	27 cm
Höhe	4,0 cm	4,7 cm	5,0 cm	5,2 cm	5,4 cm
Gewicht	900 gr	1200 gr	1600 gr	2300 gr	2700 gr
Art. Nr.	1330.1100	1330.1200	1330.1300	1330.1400	1330.1500
Preis	Fr. 36.-	Fr. 44.-	Fr. 53.-	Fr. 75.-	Fr. 99.-

ø oben	26 cm	30 cm	40 cm *
ø unten	18 cm	22 cm	31 cm
Höhe	4,0 cm	4,9 cm	6,0 cm
Gewicht	1500 gr	2300 gr	3400 gr
Art. Nr.	1330.1600	1330.1700	1330.1800
Preis	Fr. 48.-	Fr. 63.-	Fr. 120.-

* Mit Gegengriff

Wichtig: Falls die Pfannen auf runde Kochplatten gestellt werden, darf der ø des Pfannenbodens nicht grösser sein als derjenige der Herdplatte! Auf Wunsch und gegen Aufpreis von Fr. 2.50 auch in gebläuter, eingebrannter Ausführung lieferbar.

Lyonsaier-Pfannen *



Für Elektro, Ceran und Induktion verwendbar. Mit verstärktem Boden (Materialstärke 3 mm). Gewölbter Rohrstiell, hohl (Lyonsaier), gerader Hohlstiell (Omelette). **Zweifache, Pulver-Antihaft-Beschichtung, eingebrannt** (hartversiegelt). Lebensmittelunbedenklich. Speziell auch geeignet für Röstli.

ø oben	20 cm	24 cm
ø unten	14 cm	16 cm
Höhe	4,0 cm	4,7 cm
Gewicht	900 gr	1300 gr
Art. Nr.	1330.0120	1330.0220
Preis	Fr. 86.50	Fr. 99.50

Omeletten-Pfannen *



ø oben	20 cm	24 cm	32 cm	36 cm
ø unten	14 cm	16 cm	24 cm	27 cm
Höhe	3,8 cm	4,3 cm	5,3 cm	5,2 cm
Gewicht	900 gr	1300 gr	2300 gr	2900 gr
Art. Nr.	1330.1120	1330.1220	1330.1420	1330.1520
Preis	Fr. 86.50	Fr. 99.50	Fr. 158.50	Fr. 206.50

Wichtig: Falls die Pfannen auf runde Kochplatten gestellt werden, darf der ø des Pfannenbodens nicht grösser sein als derjenige der Herdplatte!

* solange Vorrat

Heber *



Melamin schwarz. 28 cm lang.

Art. Nr. 1330.9000 Preis Fr. 5.50

Preise exkl. MWST

* solange Vorrat

Wender *



Melamin schwarz. 26 cm lang.

Art. Nr. 1330.9010 Preis Fr. 5.50

Wok-Pfannen, China-Pfannen und geschmiedete Pfannen siehe Rückseite!

Paella-Pfannen



Innen geschliffen. Mit verstärktem Boden. Materialstärke 3 mm (Hotelausführung).

ø oben	20 cm	24,5 cm	26 cm	28 cm	29,5 cm	31,5 cm	36 cm	40 cm
ø unten	15 cm	19 cm	21 cm	22,5 cm	24 cm	26 cm	29,5 cm	33 cm
Höhe	4 cm	4,2 cm	4,1 cm	4,1 cm	4,4 cm	4,8 cm	5 cm	5 cm
Gewicht	750 gr	1040 gr	1200 gr	1500 gr	1720 gr	1950 gr	2400 gr	3000 gr
Art. Nr.	1330.6601	1330.6602	1330.6603	1330.6604	1330.6605	1330.6606	1330.6607	1330.6608
Preis	Fr. 36.-	Fr. 44.-	Fr. 48.-	Fr. 52.-	Fr. 63.-	Fr. 75.-	Fr. 98.-	Fr. 120.-

Auf spezielle Wunsch und gegen geringen Aufpreis auch gebläut und eingebrannt lieferbar.



Bratpfannen



Für Elektro, Ceran, Induktion und Gas d.h. für alle Herdarten. Verstärkter Boden Materialstärke 3 mm. Gewölbter Rohrstiell, hohl. Innen geschliffen.

Grösse 28 cm und 32 cm auf Wunsch auch mit zweifacher Antihalt-Beschichtung (hartversiegelt) mit 2 Metallgriffen anstelle Rohrstiell (Schnitzel-Pfannen), gebläut und eingebrannt.

ø oben	20 cm	22 cm	24 cm	25,5 cm	28 cm	30 cm	32 cm
ø unten	14 cm	25,5 cm	18 cm	19 cm	21,9 cm	22,5 cm	24 cm
Höhe	5,8 cm	5,8 cm	5,9 cm	6 cm	6,2 cm	7,9 cm	8 cm
Gewicht	850 gr	1100 gr	1250 gr	1400 gr	1600 gr	1950 gr	2100 gr
Art.Nr.	1330.5800	1330.5810	1330.5820	1330.5830	1330.5840	1330.5850	1330.5860
Preis	Fr. 44.-	Fr. 48.-	Fr. 51.-	Fr. 54.-	Fr. 61.-	Fr. 71.-	Fr. 81.-



Grillpfannen



Lyonnaiser-Form. Hoher Rand. Mit geriffeltem Boden. Gebläute, eingebrannte Ausführung. Materialstärke 2,5 mm.

ø oben	24,5 cm	26,5 cm	28,5 cm	31 cm
ø unten	16,5 cm	18,5 cm	20,5 cm	22,5 cm
Höhe	5 cm	5,5 cm	5,7 cm	5,8 cm
Gewicht	1200 gr	1400 gr	1450 gr	1680 gr
Art. Nr. (blank)	1330.1000	1330.1010	1330.1020	1330.1030
Preis	Fr. 48.-	Fr. 52.-	Fr. 58.-	Fr. 70.-
Art. Nr. (gebläut)	1330.0000	1330.0010	1330.0020	1330.0030
Preis	Fr. 54.-	Fr. 59.-	Fr. 67.-	Fr. 79.-



Auf Wunsch gebläute, eingebrannte Ausführung. Aufpreis Fr. 2.50.

Geschmiedete Eisenpfannen



Für Gas, Elektro, Ceran und Induktion, d.h. für alle Herdarten. Aus Eisen ST-37. Flachgriff, durch Schmiedevorgang zu einer Einheit mit Pfanne verbunden. Mit geriffeltem Boden.

ø oben	16 cm	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm	36 cm	40 cm	45 cm
ø unten	13 cm	14 cm	18 cm	21 cm	24 cm	28 cm	32 cm	37 cm
Höhe	3 cm	3 cm	3,1 cm	3,5 cm	3,7 cm	3,7 cm	4 cm	4,5 cm
Gewicht ca.	650 gr	850 gr	1150 gr	1900 gr	2400 gr	2850 gr	3600 gr	4700 gr
Art. Nr.	1330.3000	1330.3100	1330.3200	1330.3300	1330.3400	1330.3500	1330.3600	1330.3700
Preis	Fr. 38.-	Fr. 51.-	Fr. 58.-	Fr. 82.-	Fr. 120.-	Fr. 160.-	Fr. 225.-	Fr. 290.-

Omeletten-Pfannen (für Küche)



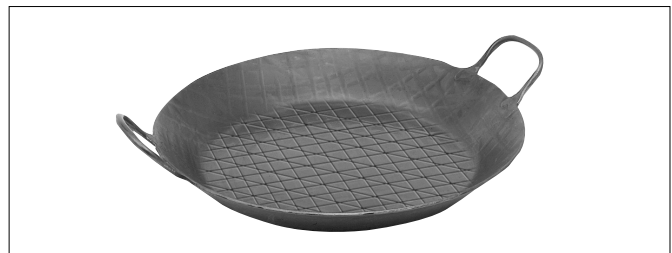
Servierpfannen



Für Servierbereich. Mit eingerolltem Griff (Schnabelstiell), durch Schmiedevorgang zu einer Einheit mit Pfanne verbunden. Mit geriffeltem Boden.

ø oben	19,5 cm	24 cm	28 cm	32 cm
ø unten	13,5 cm	18 cm	21 cm	24 cm
Höhe	3 cm	3,1 cm	3,5 cm	3,7 cm
Gewicht ca.	800 gr	1000 gr	1750 gr	2400 gr
Art. Nr.	1330.4000	1330.4100	1330.4200	1330.4300
Preis	Fr. 58.-	Fr. 65.-	Fr. 88.-	Fr. 125.-

Servierpfannen



Für Servierbereich. Mit zwei Griffen. Mit geriffeltem Boden.

ø oben	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm	36 cm	40 cm	45 cm
ø unten	14 cm	18 cm	21 cm	24 cm	28 cm	32 cm	37 cm
Höhe	3 cm	3,1 cm	3,5 cm	3,7 cm	3,7 cm	4 cm	4,5 cm
Gewicht ca.	800 gr	1000 gr	1750 gr	2100 gr	2500 gr	3300 gr	4700 gr
Art. Nr.	1330.4300	1330.4400	1330.4500	1330.4700	1330.4800	1330.4900	1330.5000
Preis	Fr. 58.-	Fr. 65.-	Fr. 88.-	Fr. 125.-	Fr. 165.-	Fr. 235.-	Fr. 295.-

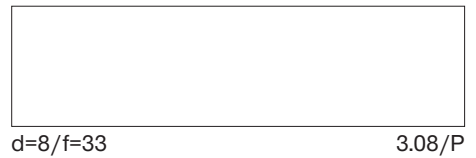


Fisch-Bratpfanne

Für Küche. Mit 2 Metall-Griffen. Auf Wunsch auch mit Kasserolle-Stiel oder mit Flachstiell und Holzbacken-Griff (gleicher Preis) lieferbar. Höhe 2,9 cm.

Masse oben	38×24 cm	Mit 2-facher Antihalt-Beschichtung eingebrannt (hartversiegelt).
Bodenmasse	32×18 cm	
Höhe	3 cm	
Gewicht	3000 gr	
Art. Nr.	1330.4600	Art. Nr. 1330.4610
Preis	Fr. 210.-	Preis Fr. 220.-

Wok- und China-Pfannen siehe separater Prospekt!



Wok-Pfannen / Poêles Wok



Für Gasherde, Chinaherde und Induktion. Aus Stahlblech, Stärke 1,2 mm, Fassungsvermögen 3,5 L. Mit rundem Stiel-Holzgriff. Länge 13/20 cm oder Stahlrohrstiel. ø 36 cm. Gewicht 1450 gr.

Pour fourneaux à gaz, chinois et induction. En tôle d'acier, épaisseur 1,2 mm, capacité 3,5 l. Avec poignée rond en bois. Longueur 13/20 cm ou poignée tube en acier. ø 36 cm. Poids 1450 g.



Mit Holzgriffstiel
Mit rundem Boden. Höhe 10 cm.
Art. Nr. 1330.2000
Preis Fr. 120.–

Avec poignée rond en bois
Avec fond rond. Hauteur 10 cm.
No d'art. 1330.2000
Prix Fr. 120.–

Mit 17 cm breitem, flachem Boden. Zum Stellen auf Induktions-Rechards und -Herde. Höhe 8,5 cm.
Art. Nr. 1330.2010
Preis Fr. 140.–

Avec fond plat de 17 cm de largeur.
Pour poser sur des cuiseurs et fourneaux à induction. Hauteur 8,5 cm.
No d'art. 1330.2010
Prix Fr. 140.–

Mit Stahlrohrstiel
Mit rundem Boden. Höhe 10 cm. Länge 17 cm.
Art. Nr. 1330.2020
Preis Fr. 140.–

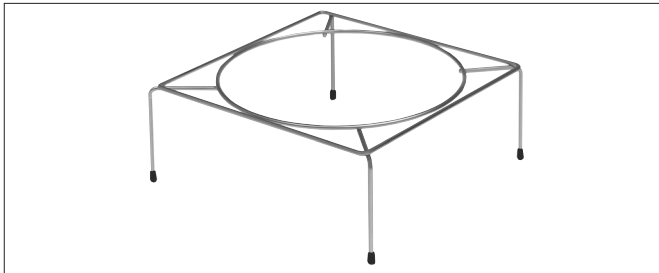
Avec poignée tube en acier
Avec fond rond. Hauteur 10 cm. Longueur 17 cm.
No d'art. 1330.2020
Prix Fr. 140.–

Mit flachem Boden.
Art. Nr. 1330.2025
Preis Fr. 145.–

Avec fond plat.
No d'art. 1330.2025
Prix Fr. 145.–

Wok-Pfannen auf speziellen Wunsch und gegen einen geringen Mehrpreis auch gebläut und eingebrannt lieferbar.

Livrables sur demande spéciale également bleuies et passées au feu.



Wok-Pfannen / Poêles Wok

Für Gasherde, Chinaherde und Induktion. Aus Stahlblech, Stärke 1,2 mm, Fassungsvermögen 3,5 L. Höhe 10 cm. Mit 2 Metall-Handgriffen. ø 36 cm. Gewicht 1450 gr.

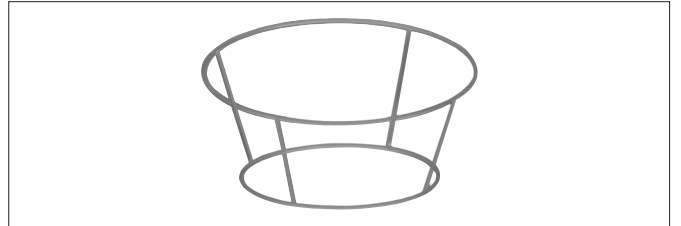
Pour fourneaux à gaz, chinois et induction. En tôle d'acier, épaisseur 1,2 mm, capacité 3,5 l. Hauteur 10 cm. Avec 2 poignées en métal. ø 36 cm. Poids 1450 g.



Art. Nr. 1330.2100
Preis Fr. 120.–
No d'art. 1330.2100
Gebläute, eingebrannte Ausführung auf Anfrage. Mehrpreis Fr. 2.75.

Ständer für Wok-Pfannen und runden Schüsseln

Supports pour poêles Wok et bassines rondes



Aus Inox 18/10. ø oben 24 cm, ø unten 17 cm. Draht-ø 4 mm. Gewicht 200 gr.
Art. Nr. 1300.0910
Preis Fr. 25.–

Aus Inox 18/8. Rahmen 28×28×11 cm. Draht-ø 5 mm. Gewicht 420 gr. Mit 4 Gummifüssen.
Art. Nr. 2491.3900 *
Preis Fr. 50.–

En inox 18/10. ø en haut 24 cm, ø en bas 17 cm. ø fils 4 mm. Poids 200 g.
No d'art. 1300.0910
Prix Fr. 25.–

En inox 18/8. Cadre 28×28×11 cm. Fil ø 5 mm. Poids 420 g. Avec 4 pieds en caoutchouc.
No d'art. 2491.3900 *
Prix Fr. 50.–

* solange Vorrat / jusqu'à l'épuisement du stock

China-Pfannen / Poêles chinoises



Für Gasherde und Chinaherde. Aus Stahlblech, Stärke 1,8 mm. Mit flachem Stiel und aufgeschraubtem Holzgriff.

Pour fourneaux à gaz et chinois. En tôle d'acier, épaisseur 1,8 mm. Avec poignée plat en manchette en bois vissée.



ø oben	28 cm	32 cm
ø unten	21 cm	22 cm
Fassungsvermögen	2,5 L	4,0 L
Höhe	7,5 cm	8 cm
Stiellänge total	23 cm	23 cm
Gewicht	1400 gr	1700 gr
Art. Nr.	1330.2200 *	1330.2300 *
Preis	Fr. 72.50	Fr. 81.50

ø en haut
ø en bois
Capacité
Hauteur
Longueur poignée
Poids
No d'art.
Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

China-Pfannen / Poêles chinoises

Für Gasherde und Chinaherde. Aus Stahlblech. Tiefe Pfanne. Stärke 2,5 mm (41 cm) bzw. 3 mm (53 cm). Mit 2 Metall-Handgriffen.

Pour fourneaux à gaz et chinois. En tôle d'acier. Epaisseur 2,5 mm (41 cm) resp. 3 mm (53 cm). Avec 2 poignées en métal.



ø oben	41 cm	53 cm
ø unten	31 cm	40 cm
Fassungsvermögen	12 L	27 L
Höhe	13,5 cm	17,5 cm
Gewicht	3000 gr	5400 gr
Art. Nr.	1330.2400 *	1330.2500 *
Preis	Fr. 140.–	Fr. 210.–

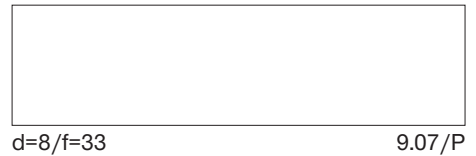
ø en haut
ø en bois
Capacité
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

* Nicht geeignet für Induktion

* Pas qualifié pour l'induction

Wok-Pfannen

Poêles Wok



d=8/f=33

9.07/P

Mod. CS: Geeignet für alle Herdarten. Aus Sandwich-Material Innox 18/10-Alu-Innox 18/8. Materialstärke 2.5 mm. Hohlstiel 280 mm lang, mit Aufhängeöse.

Ø Rundboden	Höhe	Liter	Art. Nr.	Preis
280 mm	70 mm	2.25	1330.2029	Fr. 185.–
360 mm	90 mm	6.00	1330.2030	Fr. 195.–

Mit Antihaft-Beschichtung Excalibur

360 mm	100 mm	6.00	1330.2035	Fr. 250.–
--------	--------	------	-----------	-----------

Ø Flachboden (Stellfläche 150 mm)

280 mm	70 mm	2.25	1330.2039	Fr. 185.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.2040	Fr. 195.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.245	Fr. 245.–

Mod. CNS: Geeignet nur für Gas + Induktion. Aus Innox 18/10. Materialstärke 1.5 mm. Hohlstiel 280 mm lang, mit Aufhängeöse

Ø Rundboden	Höhe	Liter	Art. Nr.	Preis
280 mm	80 mm	2.30	1330.2049	Fr. 95.–
360 mm	100 mm	6.00	1330.2050	Fr. 105.–

Mit Antihaft-Beschichtung Excalibur

360 mm	100 mm	6.00	1330.2055	Fr. 165.–
--------	--------	------	-----------	-----------

Ø Flachboden (Stellfläche 150 mm)

280 mm	70 mm	2.25	1330.2064	Fr. 95.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.2065	Fr. 105.–

Gleiche Modelle sind auf speziellen Wunsch auch in Aluminium lieferbar, Rundboden, zum Preis von Fr. 60.– (Ø 280 mm) resp. Fr. 80.– (Ø 360 mm), innox 18/10; mit Antihaft-Beschichtung Excalibur Fr. 165.– (nur Ø 360 mm) lieferbar.



Rundboden / fond rond

Mod. CS: Utilisable pour tout genre de cuisinières. Fond sandwich compensé innox 18/10-alu-innox 18/8. Epaisseur corps 2.5 mm. Manche creux, avec oeil de suspension.

Ø fond rond	Hauteur	Litres	No d'art.	Prix
280 mm	70 mm	2.25	1330.2029	Fr. 185.–
360 mm	90 mm	6.00	1330.2030	Fr. 195.–

avec revêtement anti-adhésif Excalibur

360 mm	100 mm	6.00	1330.2035	Fr. 250.–
--------	--------	------	-----------	-----------

Ø fond plat (150 mm de largeur)

280 mm	70 mm	2.25	1330.2039	Fr. 185.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.2040	Fr. 195.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.245	Fr. 245.–

Mod. CNS: Utilisable seulement pour gaz et induction. En innox 18/10. Epaisseur corps 1.5 mm. Manche creux, avec oeil de suspension.

Ø fond rond	Hauteur	Litres	No d'art.	Prix
280 mm	80 mm	2.30	1330.2049	Fr. 95.–
360 mm	100 mm	6.00	1330.2050	Fr. 105.–

avec revêtement anti-adhésif Excalibur

360 mm	100 mm	6.00	1330.2055	Fr. 165.–
--------	--------	------	-----------	-----------

Ø fond plat (150 mm de largeur)

280 mm	70 mm	2.25	1330.2064	Fr. 95.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.2065	Fr. 105.–

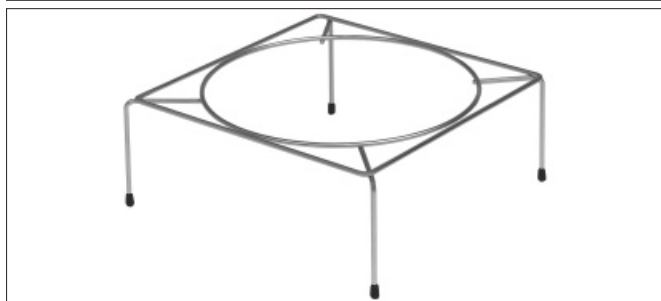
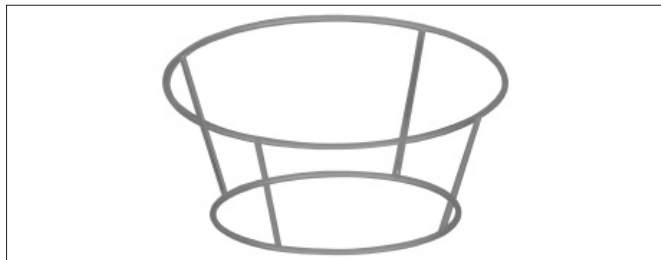
Sur demande sont livrables des modèles identiques en aluminium, fond rond, aux prix de Fr. 60.– (Ø 280 mm) resp. Fr. 80.– (Ø 360 mm), en innox 18/10 et Fr. 165.– avec revêtement anti-adhésif Excalibur (livrables seulement Ø 360 mm).



Flachboden / fond plat

Ständer für Wok-Pfannen

Supports pour poêles Wok



Aus Innox 18/10. Ø oben 240 mm, Ø unten 170 mm. Höhe 100 mm. Draht-Ø 5 mm. Auch für Schüsseln mit rundem Boden, bis 400 mm Ø. Gewicht 230 gr.

Art. Nr. 1300.0910

Preis Fr. 23.–

Aus Innox 18/8. Rahmen 280×280×110 mm. Draht-Ø 5 mm. Gewicht 420 gr. Mit 4 Gummifüssen.

Art. Nr. 2491.3900

* Preis Fr. 50.–

En innox 18/10. Ø en haut 240 mm, Ø en bas 170 mm. Hauteur 100 mm. Ø fils 5 mm. Utilisable également comme support pour bassines avec fond rond jusqu'à un Ø de 400 mm. Poids 230 gr.

No d'art. 1300.0910

Prix Fr. 23.–

En innox 18/8. Cadran 280×280×110 mm. Fil Ø 5 mm. Poids 420 gr. Avec 4 pieds en caoutchouc.

No d'art. 2491.3900

* Prix Fr. 50.–

*solange Vorrat / jusqu'à l'épuisement du stock

Wok-Pfannen aus Stahlblech siehe separater Prospekt!

Prospectus pour poêles Wok en tôle d'acier voir prospectus séparé!

Preise exkl. MWST.

Prix TVA non comprise

Fleischwolf Mod. LT

(gebaut entsprechend der Maschinen-Richtlinie 98/37/EG, der Niederspannungs-Richtlinie 73/23/CEE, den Normen NF-EN 12331, 98/37/CEE, 89/336/CEE)

Für das Gastgewerbe, Störmetzger, Jäger usw.

Motorgehäuse aus ABS-Kunststoff, Zamak, Kupfer und Stahl. Motor für Kurzbetrieb (max. 20 Minuten). Schneckengehäuse und Schnecke, Verschlussring und Fleischschale aus Aluminium. Elemente \varnothing 69 mm, aus gehärtetem Stahl. Stößel aus ABS-Kunststoff. Ein/Aus-Schalter (Kippschalter). Knopf für Rückwärtslauf Schnecke. 4 Füsse.

Geliefert mit 1 Flügelmesser und 3 Lochscheiben (Loch- \varnothing 3 mm, 5 mm, 8 mm). 3 Wurstfüllrohre \varnothing 12 mm, 18 mm, 21 mm, aus Kunststoff.

Anschluss	230 V
Leistung	350 W
Std.-Leistung ca.	60-80 kg
Tourenzahl Motor	10'000 U/Min.
Breite	420 mm
Tiefe	180 mm
Höhe total	430 mm
Gewicht	6 kg
Art. Nr.	2434.1500
Preis	Fr. 495.-

Zubehör:

Aufsteck-Käsereiber. Reibtrommeln aus Inox, Länge 84 mm. Reibgehäuse aus Aluminium. Stößel aus ABS-Kunststoff. Gewicht 1,6 kg.

3 Reibtrommeln:	Für Rohkost	Löcher- \varnothing 4 mm
	Für Greyerzer	Löcher- \varnothing 3,5 mm
	Für Parmesan	Löcher- \varnothing 2,5 mm

Art. Nr. 2434.1501
Preis Fr. 155.-

Manueller Reiber

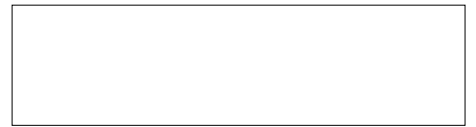
für Käse usw.

Mit Handkurbel. Zum Befestigen am Tisch, mittels Schraubzwinge, aus Stahl, epoxybeschichtet. Gehäuse aus Aluminium. Stößel aus ABS-Kunststoff. Stundenleistung ca. 60 kg. Gewicht 2,4 kg.

Zubehör:

3 Reibtrommeln wie beim Aufsteck-Käsereiber.

Art. Nr. 2434.1505
Preis Fr. 175.-



d=9/f=21

9.09/P



Fleischwölfe Mod. SANTOS

(gebaut nach den Normen EN 98/37, EN 73/23, EN 89/336, EN 98/37, EN 12331, EN 60335-1+2, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für das Gastgewerbe, Kantinen, Gemeinschaftsbetriebe, Störmetzger, Jäger usw.

Gehäuse und Fleischschale vollständig aus rostfreiem Stahl. Schneckengehäuse aus Aluminium (Mod. 12-8) bzw. aus Inox (Mod. 12-12). Stößel aus Polyäthylen. Drehschalter mit Rücklaufstellung. Asynchron-Motor. Thermische Sicherung. 4 rutschfeste Füsse.

Verarbeitet Fleisch für Gehacktes, Hamburger, Klösschen usw. Auch zum Verkleinern von Fisch, Gemüse oder Brot für Paniermehl.



d = 9 / f = 21

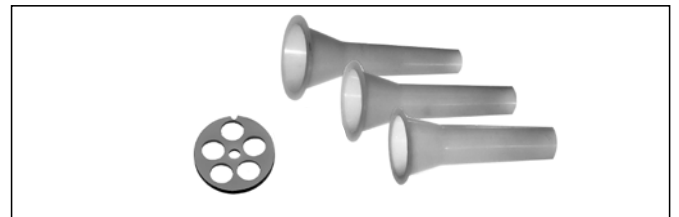
3.13/B



Modell	Mod. 12-8	Mod. 12-12
Anschluss	230 V	230 V
Std. Leistung ca.	70 kg	160 kg
Leistung	600 W	600 W
Tourenzah Motor	1'500 U/Min.	1'500 U/Min.
Höhe	420 mm	420 mm
Breite	260 mm	260 mm
Tiefe	350 mm	350 mm
Gewicht	17 kg	18 kg
Art.-Nr.	2431.1100	2431.1200
Preis	Fr. 1'950.-	Fr. 2'225.-
(inkl. 3 Lochscheiben, 1 Flügelmesser)		

Wurstfüllrohre-Set

Aus Kunststoff. 140 mm lang. 3 Stück, Auslauf 18, 22 und 28 mm Ø, inkl. 1 Spezial-Lochscheibe (5 Löcher, je Ø 20mm), Inox, Scheiben-Ø 62 mm bzw. 70 mm.



Wurstfüllrohre (3)

Art.-Nr. 2434.1100 Preis Fr. 62.-

Spezialgrill Inox (für Betrieb mit Wurstfüllrohr)

Zu Mod. 12-8 (Ø Lochscheibe 62 mm)

Art.-Nr. 2434.1140 Preis Fr. 63.-

Zu Mod. 12-12 (Ø Lochscheibe 70 mm)

Art.-Nr. 2434.1150 Preis Fr. 65.-

Vertikale, manuelle Wurstfüller Mod. «LT»

Behälter, Drücker, Kurbel Inox mit Handgriff aus Kunststoff. Zubehör: 3 Wurstfüllrohre

Mod. N5700: Rahmen, Sockel für Tischbefestigung (4 Löcher), epoxybeschichtet. Zahnstange Stahl. Wurstfüllrohre aus Kunststoff, Länge 180 mm, Befestigungsseite Ø 52 mm: je 1 Rohr Ø 9 mm, 17 mm, 27 mm Austrittseite.

Mod. N5750: Gehäuse, Sockel für Tischbefestigung (4 Löcher), Zahnstange, Wurstfüllrohre Inox, Länge 185 mm, Befestigungsseite Ø 52 mm: je 1 Rohr Ø 14 mm, 20 mm, 30 mm Austrittseite.

Modell	N 5700	N 5750
Breite Sockel	300 mm	420 mm
Tiefe Sockel (inkl. Wurstfüllrohr)	715 mm	700 mm
Sockel	220x300 mm	220x300 mm
Höhe Gehäuse	475 mm	515 mm
Höhe max. (inkl. Zahnstange)	720 mm	760 mm
Fassungsvermögen Behälter	3 L	3 L
Gewicht	6200 g	8600 g
Art.-Nr.	2434.2300	2434.2310
Preis	Fr. 325.-	Fr. 475.-



N 5700



N 5750

Texte français voir au verso!

Preise exkl. MWSt

Fleischwölfe

Mod. FAMA-TS + TI

(gebaut entsprechend den Normen EN 98/37 EG, 734.27 (NIV), 98/37 CE, 2004/108 (VEMV), EN 12331, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für das Gastgewerbe, Metzgereien, Mensen, Supermärkte, Gemeinschaftsbetriebe usw.



d = 9 / f = 21

9.10 / F

Lieferbare Messer/Lochscheiben siehe separater Prospekt.



Mod. TS-22



Mod. TI-22

Zubehör zu Fleischwolf, mod. FAMA TS+TI-12+22



Tomaten-Mark-Auslaufrohr

Aus Aluminium, Rohr Inox. Stössel aus ABS. Einfach zum Montieren.

Zu Mod. 12: Art.-Nr. 2437.2800
Länge 340 mm, Ø 75 mm Gewicht 1,3 kg Preis Fr. 320.-

Zu Mod. 22: Art.-Nr. 2437.2900
Länge 350 mm, Ø 120 mm Gewicht 3,5 kg Preis Fr. 495.-



Purée-Aufsatz

Für das Zubereiten von Kartoffelstock. Aus Inox. Einfach zum Montieren.

Zu Mod. 12: Art.-Nr. 2437.3000
Masse 330x230x400 mm Gewicht 5,5 kg Preis Fr. 595.-

Zu Mod. 22: Art.-Nr. 2437.3100
Masse 330x230x400 mm Gewicht 5,5 kg Preis Fr. 620.-

Grosse Leistung. Er verarbeitet Fleisch für Gehacktes, Hamburger, Klösschen. Leicht zu reinigen. Kein Unterhalt notwendig.

Gehäuse aus Aluminium-Druckguss, verchromt (Mod. TS) bzw. Inox 18/10 (Mod. TI). Körper, Schnecke, Auslauf und Auffangschale aus rostfreiem Stahl INOX 18/8. Einfüllschale aus rostfreiem Stahl, zum Reinigen abnehmbar. Ventilierter Reduktions-Motor, von grosser Leistung und langer Lebensdauer. Reduktionsgetriebe aus Stahl, in Ölbad laufend (140 U/Min.). Thermische Sicherung. Drehschalter Ein/Aus und Rücklauf. Stössel aus Kunststoff. 4 versenkte Gummifüsse.

Auf Anfrage ist der Fleischwolf auch kombiniert mit einem Käsereiber lieferbar (140 U/Min. + 900 U/Min.). Drehschalter für Ein/Aus.

Das Mod. TS-32 UT (Lochscheiben B-98/98 mm) ist auf Anfrage ebenfalls lieferbar.

Elemente System UNGER:

Mod. TS-12: 3 Elemente

1 Messer, Vorschneider und Lochscheibe 4,5 mm, 1 Einlege-/Distanzring (U)

Mod. TS-22: 5 Elemente

2 Messer, Vorschneider und Lochscheibe 4,5 mm und 10 mm (UT)

Zubehör:

Rostfreier Messer- und Lochscheiben-Satz (System UNGER), inkl.

Option:

Mit Rückwärtslauf-Schalter für Schnecke. Aufpreis Fr. 245.-

Mod. TI-12R, TI-22R und TI-32R mit verstärktem Reduktions-Motor von grosser Leistung siehe separater Prospekt.

Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!

Ø Lochscheiben

Anschluss

Leistung Motor

Std.-Leist. (Lochscheibe mit Loch-Ø 8 mm) ca. 180 kg

Breite

Tiefe

Höhe

Gewicht

Art. Nr. (230 V)

Preis (inkl. Elemente)

Art. Nr. (400 V)

Preis (inkl. Elemente)

Ø Lochscheiben

Anschluss

Leistung Motor

Std.-Leist. (Lochscheibe mit Loch-Ø 8 mm) ca. 180 kg

Breite

Tiefe

Höhe

Gewicht

Art. Nr. (230 V)

Preis (inkl. Elemente)

Art. Nr. (400 V)

Preis (inkl. Elemente)

Wurstfüller (Set)

Plastik (Moplen)

Auslauf-Loch-Ø 15, 20 oder 25 mm

Mod. TS-12U

72 mm (R-70)

230 V oder 3x400 V

1 PS

ca. 180 kg

380 mm

220 mm

430 mm

18 kg

2437.0100

Fr. 1'795.-

2437.0500

Fr. 1'725.-

Mod. TS-22UT

82 mm (H-82)

230 V oder 3x400 V

1,5 PS

300 kg

450 mm

220 mm

400 mm

22 kg

2437.0200

Fr. 2'225.-

2437.0600

Fr. 2'175.-

Mod. TI-12U

72 mm (R-70)

230 V oder 3x400 V

1,5 PS

ca. 180 kg

260 mm

380 mm

420 mm

20 kg

2437.2100

Fr. 1'950.-

2437.2500

Fr. 1'895.-

Mod. TI-22UT

82 mm (H-82)

230 V oder 3x400 V

1,5 PS

300 kg

260 mm

390 mm

420 mm

22 kg

2437.2200

Fr. 2'525.-

2437.2600

Fr. 2'475.-

Mod. TI-32UT

98 mm (B-98)

230 V oder 3x400 V

3 PS

ca. 550 kg

470 mm

470 mm

450 mm

25 kg

2437.2300

Fr. 4'825.-

2437.2700

Fr. 4'725.-

Zu TS/TI-12 Art. Nr. 2437.1700 Preis Fr. 32.-

Zu TS/TI-22 Art. Nr. 2437.1800 Preis Fr. 32.-

Zu TS/TI-32 Art. Nr. 2437.1900 Preis Fr. 32.-

Fleischwölfe

Mod. FAMA-TI-R-U

(gebaut nach den Normen EN 98/37 EG, 73/23 CEE, 98/37 CE, 89/336 CEE, EN 12331, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für das Gastgewerbe, Metzgereien, Mensen, Supermärkte, Gemeinschaftsbetriebe usw.

Sehr robust und leise; für sehr anspruchsvolle Benutzer, zum Verarbeiten von praktisch allem Fleisch, von grob für Ragout bis fein zum Abpacken.

Gehäuse, Körper, Schnecke, Auslauf und Auffangschale aus rostfreiem Stahl INOX 18/8. Einfüllschale aus rostfreiem Stahl, zum Reinigen abnehmbar. Ventilierter und verstärkter Reduktions-Motor, **von grosser Leistung** und langer Lebensdauer. Thermische Sicherung. Reduktionsgetriebe (140 U/Min.) aus Stahl, in Ölbad laufend. Stössel aus Kunststoff. 4 versenkte Gummifüsse. Druckschalter Ein/Aus.

Elemente System UNGER (inkl.):

Mod. TI-12 R-UT: 3 Elemente = 1 Messer, 1 Vorschneider und 1 Lochscheibe 4,5 mm, 1 Einlege-/Distanzring (UT)

Mod. TI-22 R-UT: 5 Elemente = 2 Messer, 2 Vorschneider und 2 Lochscheiben 4,5 mm und 10 mm (UT)



Mod. TI-12 R-UT



d = 9 / f = 21

3.10 / F



Mod. TI-12 R-UT

Mod. TI-12 und Mod. TI-22: Gegen Aufpreis mit Rücklaufschalter (Mod. TI-32 R-UT = Standard).



Mod. TI-32 R-UT



Mod. TI-22 R-UT



Mod. TI-22 R-UT



Mod. TI-32 R-UT

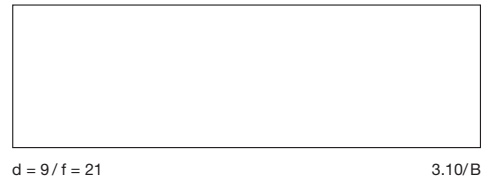
	Mod. TI-12R-UT	Mod. TI-22 R-UT	Mod. TI-32 R-UT
Ø Lochscheiben	72 mm (R-70)	82 mm (H-82)	98 mm (B-98)
Anschluss	230 V oder 3x400 V	230 V oder 3x400 V	230 V oder 3x400 V
Leistung Motor	1100 W / 1,5 PS	1500 W / 2,0 PS	2200 W / 3,0 PS
Std.-Leist. (Lochscheibe mit Loch-Ø 8 mm)	250 kg	350/400 kg	600 kg
Breite	400 mm	450 mm	475 mm
Tiefe	260 mm	260 mm	300 mm
Höhe	490 mm	530 mm	560 mm
Gewicht	26 kg	31 kg	50 kg
Art. Nr. (230 V)	2437.2150	2437.2250	2437.2350
Preis (inkl. Elemente)	Fr. 2'075.-	Fr. 2'850.-	Fr. 4'275.-
Art. Nr. (400 V)	2437.2151	2437.2251	2437.2351
Preis (inkl. Elemente)	Fr. 2'050.-	Fr. 2'775.-	Fr. 4'175.-

Modelle TI-12 U, TI-22 UT und TI-32 UT siehe separater Prospekt.

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au dos!

Rostfreie Messer mit auswechselbaren Messerklingen und Lochscheiben Mod. HAPAG-SWISS (SALVINOX)



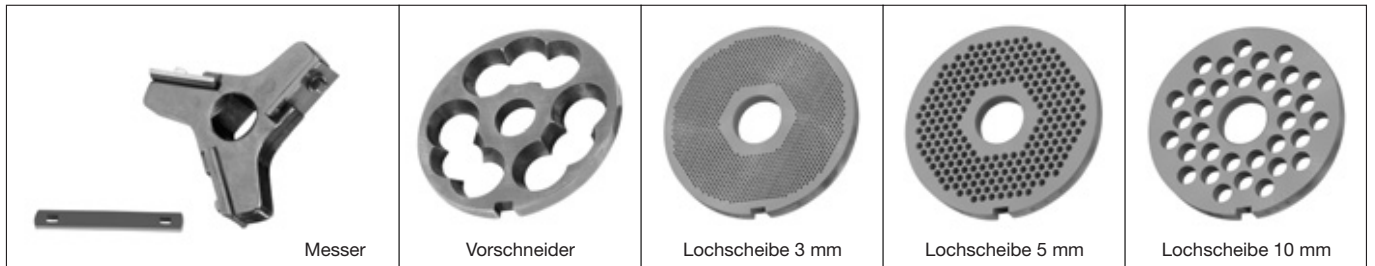
d = 9 / f = 21

3.10/B

für Gastronomie- und Metzgereimaschinen (Fleischwölfe)

Scheiben und Messer aus rostfreiem Stahl, durchgehärtet Isi 440C/Scheiben, Isi 420/Messer (Scheiben 58-60, Messer 50 Rockwell-Härte) und deshalb extrahart. System Unger; System Enterprise auf Wunsch ebenfalls erhältlich. Es sind alle gängigen Lochgrößen lieferbar. Die rostfreien Messer sind mit leicht auswechselbaren Messerklingen 25x13 mm ausgerüstet. Die Lochscheiben können nachgeschliffen werden.

Lochscheiben C-106, G-160 und U-200 mm Ø sowie Lochscheiben für Durchlauf-Cutter und Cutter-Messer sind auf Anfrage ebenfalls erhältlich.



	Art.-Nr.	Mod. R-70	Art.-Nr.	Mod. H-82	Art.-Nr.	Mod. A-90
Scheiben Ø		70 mm		82 mm		90 mm
Messer komplett	2435.0100	Fr. 47.50	2435.1100	Fr. 50.-	2435.5100	Fr. 47.-
Messerklingen (Schachtel zu 9 Stück)	2435.0200	Fr. 15.-	2435.1200	Fr. 15.-	2435.5200	Fr. 9.50
Vorschneider	2435.0300	Fr. 55.-	2435.1300	Fr. 55.-	2435.5300	Fr. 47.-
Lochscheiben 2 mm	2435.0500	Fr. 65.-	2435.1500	Fr. 65.-	2435.5400	Fr. 70.-
3 mm	2435.0600	Fr. 45.-	2435.1600	Fr. 45.-	2435.5500	Fr. 50.-
5 mm	2435.0700	Fr. 40.-	2435.1700	Fr. 40.-	2435.5600	Fr. 45.-
8 mm	2435.0800	Fr. 40.-	2435.1800	Fr. 40.-	2435.5700	Fr. 45.-
10 mm	2435.0900	Fr. 40.-	2435.1900	Fr. 40.-	2435.5800	Fr. 45.-

	Art.-Nr.	Mod. B-98
Scheiben Ø		98 mm
Messer komplett	2435.3100	Fr. 65.-
Messerklingen (Schachtel zu 9 Stück)	2435.3200	Fr. 9.50
Vorschneider	2435.3300	Fr. 49.50
Lochscheiben 2 mm	2435.3500	Fr. 85.-
3 mm	2435.3600	Fr. 65.-
5 mm	2435.3700	Fr. 50.-
8 mm	2435.3800	Fr. 50.-
10 mm	2435.3900	Fr. 50.-

Auf Wunsch auch Lochscheiben Ø 2,5 mm, 3,5 mm, 4,5 mm und 6 mm lieferbar.

Einlegeringe Inox zu Mod. H-82
18 mm (schmal) Art. Nr. 2435.1410 Preis Fr. 45.-
36 mm (breit) Art. Nr. 2435.1420 Preis Fr. 60.-

Einlegeringe zu Mod. A-90,
B-98 auf Wunsch ebenfalls lieferbar.



5er-Satz (Beispiel):



Preise exkl. MWSt

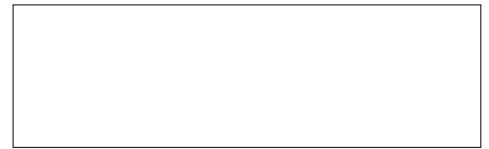
Texte francais voir au verso!

Hamburger-Presser Mod. HR

Für Metzgereien, Gastronomie, Fast-Food-Lokale usw.

Presse Hamburgers mod. HR

Pour boucheries, locaux fast-food, gastronomie etc.



d = 9 / f = 21

9.07/B

Ein unentbehrlicher Helfer zum schnellen Zubereiten und Verpacken von Hamburgern. Einfache Funktion: Wenn der Hebel mit Kunststoff-Handgriff nach oben gedrückt wird, schwenkt der Pressarm aus, wodurch die Press-Schale frei wird. Durch Drücken auf den Metallknopf rechts im Sockel fällt der Teller von 100 mm Ø in die Formschale. Jetzt kann aus der Vertiefung des Pressarmes mit einem Fassungsvermögen von ca. 750 runden Cellophan-Folien von 0,4 mm Dicke eine Folie entnommen und auf den Teller gelegt werden. Dann kann das portionierte Hackfleisch eingefüllt werden und durch Ziehen des Hebels nach unten schwenkt der Pressarm über die Formschale und formt und presst das Fleisch zu einem gleichmässig geformten Hamburger. Wenn der Hebel wieder nach oben gedrückt wird, schwenkt der Pressarm aus und der Teller mit dem Hamburger wird auf die Randhöhe der Formschale geschoben. Nun kann auch oben eine Folie aufgelegt und der fertige Hamburger weggenommen werden.

Das Gehäuse ist vollständig aus anodisiertem, silberfarbigem Aluminium hergestellt. Alle Teile, welche mit dem Fleisch in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl. Der Sockel ist unten vollständig mit einer Kunststoffdeckung abgeschlossen. Ca. 500 Cellophan-Folien werden mitgeliefert.

Zubehör:

Cellophan-Folien, Karton zu 1kg (= ca. 2500 Folien)

Art.-Nr. 2434.21

Preis Fr. 35.-

Une aide indispensable pour préparer et emballer rapidement les hamburgers. Fonction simple: Lorsque le levier avec la poignée en matière plastique est remonté, le bras de pression pivote et libère la coupelle. Par pression sur le bouton métallique, à droite dans le socle, l'assiette de 100 mm Ø tombe dans la coupelle. Le creux du bras à pression contient env. 750 rondelles de papier cellophane de 0,4 mm d'épaisseur. Ces rondelles peuvent être à présent posées sur l'assiette. La portion de viande hachée peut être remplie. Lorsque le levier est tiré vers le bas, le bras de pression pivote au-dessus de la coupelle et forme un hamburger bien régulier. Quand le levier est remonté, le bras de pression pivote et l'assiette avec le hamburger est poussée vers le haut du bord de la coupelle. Le hamburger peut alors également être recouvert d'une rondelle de cellophane et ainsi terminé, retiré de la coupelle.

Le carter est fabriqué entièrement en aluminium argenté anodisé. Toutes les parties entrant en contact avec la viande sont en acier inoxydable. Le bas du socle est entièrement recouvert d'une plaque de recouvrement de matière synthétique. Environ 500 rondelles de papier cellophane sont livrées avec l'appareil.

Accessoires:

Feuilles en cellophane. Cartons de 1kg (environ 2500 feuilles)

No d'art. 2434.21

Prix Fr. 35.-

Breite Gehäuse	
inkl. Knopf	190 mm
Tiefe Gehäuse	260 mm
Höhe (Hebel unten)	320 mm
Höhe (Hebel oben)	480 mm
Teller Ø	100 mm
Gewicht	5 kg
Art. Nr.	2434.20
Preis	Fr. 395.-

Largeur boîtier	
y compris bouton	
Profondeur boîtier	
Hauteur (levier en bas)	
Hauteur (levier en haut)	
Assiette Ø	
Poids	
No d'art.	
Prix	



Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Tisch-Fritteusen

Mod. STILFER-Savona

Friteuses de comptoir

mod. STILFER-Savona



d = 10 / f = 19

9.07/B

(gebaut nach den Normen EN 60335.2-37, 89/336CE, Pr SG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)
 (construits selon les normes EN 60335.2-37, 89/336CE, Ls Pro/ Loifédérale sur la sécurité des produits)

Gehäuse vollständig aus rostfreiem Edelstahl. Behälter und Schaltkasten mit Heizkörper herausnehmbar. Korb mit Griff. Deckel mit Knopf. 4 Stellfüsse. Thermostat von 0 – 220°C stufenlos regulierbar. Sicherheits-Thermostat. Kontroll-Lampe. Ölbeständiges Anschlusskabel, H05 RN-F mit Schweizerstecker.

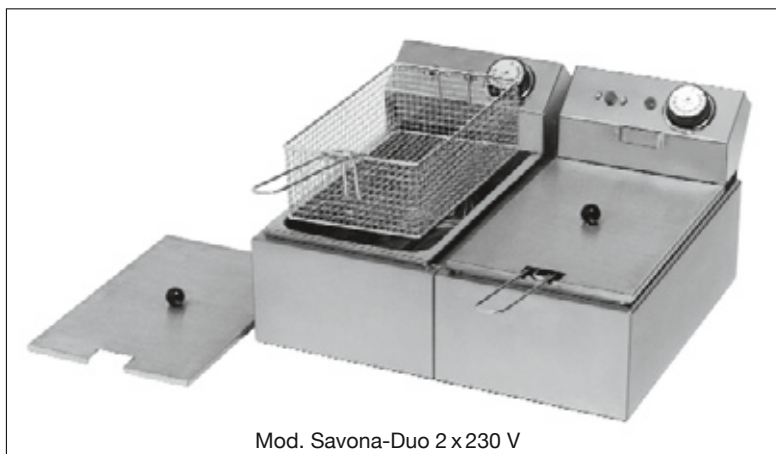
Als Einzelgerät (Mod. Savona) und als Doppelgerät 2 x 230 V (Mod. Savona-Duo) lieferbar. Fassungsvermögen ca. 5 Liter je Behälter (32 x 18 x 11 1/2 cm); Ölfüllmenge ca. 2 1/2 Liter.

Boîtier entièrement en acier inoxydable. Cuve et boîte de commande avec corps de chauffe escamotables. Panier avec poignée. Couvercle avec bouton. 4 pieds. Thermostat réglable de 0 à 220°C. Thermostat de sécurité. Lampe de contrôle. Câble électrique résistant huile H05-RN-F avec prise suisse.

Livrable avec une cuve (mod. Savona) et double 2 x 230 V (mod. Savona-Duo). Capacité par cuve environ 5 litres (32 x 18 x 11 1/2 cm); capacité d'huile env. 2 1/2 litres.



Mod. Savona



Mod. Savona-Duo 2 x 230 V



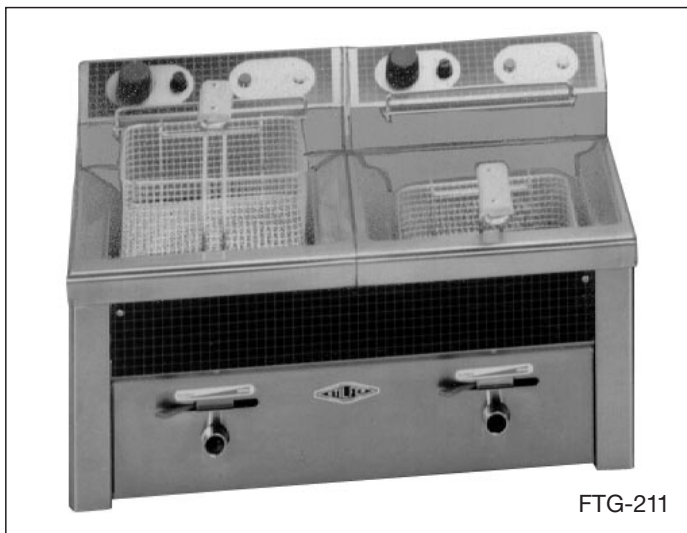
Einzelteile / Pièces détachées

Modell	Savona	Savona-Duo*	Modèle
Anschluss	230 V	2 x 230 V	Voltage
Leistung	1800 W	2 x 1800 W	Puissance
Breite	20 cm	40 cm	Largeur
Tiefe	34 cm	34 cm	Profondeur
Höhe	14/22 cm	14/22 cm	Hauteur
Gewicht	3750 gr	6900 gr	Poids
Art.-Nr.	2494.2100	2494.2200	No d'art.
Preis	Fr. 475.-	Fr. 925.-	Prix

Preise exkl. MWSt

* nicht lagermässig/ne pas au stock

Prix TVA non comprise



FTG-211

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Hauptschalter, gekoppelt mit Kontroll-Lampe. Thermostat von 0–200°C stufenlos verstellbar, gekoppelt mit Kontroll-Lampe. Sicherheits-Thermostat, gekoppelt mit Kaltölzone und Markierung für die Füllmenge (Minimum/Maximum). Ölablass-Vorrichtung. Aufsteckbares, gebogenes Öl-Ablaufrohr. Frittierkorb mit Geflecht 6,5x6,5 mm und Handgriff aus Holz. Höhe 100 mm (Mod. FTG-114, FTG-214, FUG-133 und FUG-233 Höhe 125 mm). 4 verstellbare Füße. Relais mit Magnetschalter, welches beim Aufklappen des Schaltkastens mit den Heizkörpern und den Schalt-Elementen das Gerät allpolig abschalten. Ölfilter. Deckel mit Griff. Die Modelle FTG-111 bis 114 haben einen Schaltkasten, die Modelle FTG-211 bis 214 haben zwei Schaltkästen.

d = 10

9.07 / F

Tisch-Fritteusen

Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-37, EN 45001, EN 61000-3-2 + 3-3, EN 55014)



FT-103

Modell	FTG-111	FTG-112	FTG-113	FTG-114	FT-103	FTG-211
Anschluss	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3
Leistung pro Becken	5000 W	6000 W	7000 W	9000 W	9600 W	5000 W (2x)
Anschlusswert total	5000 W (10 A)	6000 W (10 A)	7000 W (10 A)	9000 W (16 A)	9600 W (16 A)	10'000 W (16 A)
Fassungsvermögen	6 L	9 L	12 L	15 L	26 L	6+6 L
Korb: Masse	220x240 mm	220x300 mm	220x300 mm	260x280 mm	480x290 mm	200x240 mm (2)
Empfohlene Frittiergutmenge	1,2 kg	1,8 kg	2,5 kg	3,5 kg	5 kg	1,2 kg (2)
Breite	305 mm	305 mm	305 mm	365 mm	615 mm	615 mm
Tiefe*	460 mm	520 mm	520 mm	540 mm	480 mm	460 mm
Höhe*	380 mm	425 mm	425 mm	425 mm	440 mm	380 mm
Gewicht	10 kg	11 kg	12 kg	14 kg	21 kg	18 kg
Art. Nr.	2494.3000	2494.3100	2494.3200	2494.3300	2494.0900	2494.3500
Preis	Fr. 1'395.–	Fr. 1'650.–	Fr. 1'775.–	Fr. 1'950.–	Fr. 2'425.–	Fr. 2'650.–



FTG-111

Modell	FTG-212	FTG-213	FTG-214
Anschluss	400/3	400/3	400/3
Leistung pro Becken	6000 W (2x)	7000 W (2x)	9000 W (2x)
Anschlusswert total	12'000 W (25 A)	14'000 W (25 A)	18'000 W (25 A)
Fassungsvermögen	9+9 L	12+12 L	15+15 L
Korb: Masse	220x300 mm (2)	220x300 mm (2)	260x280 mm (2)
Empfohlene Frittiergutmenge	1,8 kg (2)	2,5 kg (2)	3,5 kg (2)
Breite	615 mm	615 mm	730 mm
Tiefe*	520 mm	520 mm	540 mm
Höhe*	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht	20 kg	22 kg	24 kg
Art. Nr.	2494.3600	2494.3700	2494.3800
Preis	Fr. 2'950.–	Fr. 3'050.–	Fr. 3'395.–

* inkl. Schaltkasten

Preise exkl. MWSt

Stand-Modelle siehe Rückseite!

Fritteusen Stand-Modelle Mod. STILFER

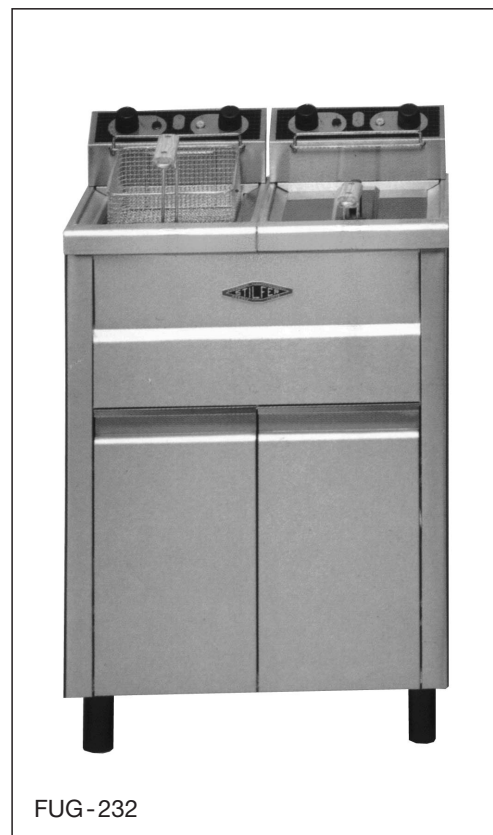
Konstruktion wie Tischmodelle, jedoch mit Unterbau.
 1 Türe (Modell mit 1 Wanne) bzw. 2 Türen (Modell mit 2 Wannen).
 Ablasshahnen und Frittierbehälter im Unterbau.



FUG-131



FU-122



FUG-232

Modell	FUG-131	FUG-132	FUG-133	FU-122
Anschluss	400/3	400/3	400/3	400/3
Leistung pro Becken	6000 W	7000 W	9000 W	9600 W
Anschlusswert total	6000 W (10 A)	7000 W (10 A)	9000 W (16 A)	9600 W (16 A)
Fassungsvermögen	9 L	12 L	15 L	26 L
Korb: Masse	220x300 mm	220x300 mm	260x280 mm	480x290 mm
Empfohlene Frittiergutmenge	1,8 kg	2,5 kg	3,5 kg	5 kg
Breite	305 mm	305 mm	365 mm	615 mm
Tiefe*	520 mm	520 mm	540 mm	530 mm
Höhe*	965 mm	965 mm	965 mm	970 mm
Gewicht	20 kg	21 kg	24 kg	33 kg
Art. Nr.	2494.4000	2494.4100	2494.4200	2494.1000
Preis	Fr. 2'175.-	Fr. 2'295.-	Fr. 2'495.-	Fr. 2'925.-

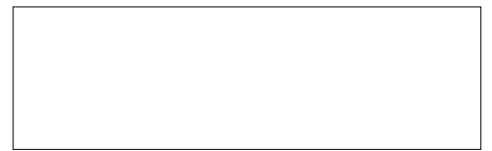
Modell	FUG-231	FUG-232	FUG-233	
Anschluss	400/3	400/3	400/3	
Leistung pro Becken	6000 W (2x)	7000 W (2x)	9000 W (2x)	
Anschlusswert total	12'000 W (25 A)	14'000 W (25 A)	18'000 W (25 A)	
Fassungsvermögen	9+9 L	12+12 L	15+15 L	
Korb: Masse	220x300 mm (2)	220x300 mm (2)	260x280 mm (2)	
Empfohlene Frittiergutmenge	2,5 kg (2)	2,5 kg (2)	3,5 kg (2)	
Breite	615 mm	615 mm	730 mm	
Tiefe*	520 mm	520 mm	540 mm	
Höhe*	965 mm	965 mm	965 mm	
Gewicht	33 kg	35 kg	41 kg	Preise exkl. MWSt
Art. Nr.	2494.4300	2494.4400	2494.4500	
Preis	Fr. 3'650.-	Fr. 3'895.-	Fr. 4'150.-	

* inkl. Schaltkasten

Tisch-Modelle
siehe Vorderseite!

Ölfilter Mod. ROYAL

Filtres à huile mod. ROYAL



d = 10 / f = 19

3.00/B

Starke Filterpapiere zum Filtrieren von heissem Fritierfett, Fritieröl usw. (hitzebeständig bis 260°C). Jedes Filterpapier kann mindestens fünfmal benutzt werden (Filtrier-Oberfläche ca. 1000cm²).

50 Filterpapiere sind in einer Schachtel verpackt.
Gewicht je Schachtel ca. 350gr.

Art.-Nr. 2497.01
Preis Fr. 49.50 (Schachtel zu 50 Filterpapieren)

Papiers-filtres forts pour filtrer de l'huile chaude, graisse de friture etc. (résistant à chaleur jusqu'à 260°C). Chaque papier peut être utilisé au moins 5 fois (surface filtrante env. 1000cm²).

50 papiers-filtres sont emballés dans une boîte.
Poids de chaque boîte env. 350gr.

No d'art 2497.01
Prix Fr. 49.50 (boîte de 50 papiers-filtres)



Filterhalter

Aus rostfreiem Stahldraht. Ø oben 25cm. Höhe 24cm. Gewicht 350gr. Für Behälter bis 51 cm Ø verwendbar.

Art.-Nr. 2497.02
Preis Fr. 55.-

Porte-filtre

En fil d'acier inoxydable. Ø supérieur 25cm. Hauteur 24cm. Poids 350gr. Utilisable pour récipients jusqu'à 51 cm Ø.

No d'art 2497.02
Prix Fr. 55.-

Hand-Saftpresse

Mod. N-4100 (vorher S-30)

Für Bars, Restaurants, Hotels, Kantinen usw.

Presse-fruits à main

Mod. N-4100 (avant S-30)

Pour bars, restaurants, hôtels, cantines etc.

Presst Orangen, Zitronen oder auch kleine Grapefruits ohne jegliche Mühe. Maximale Saft-Ausbeutung, ohne Kerne, ohne Press-Rückstände. Arbeitet geräuschlos.

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Nutzhöhe 13 cm.

Presse sans peine oranges, citrons ainsi que des petits grape-fruits. Extraction maximale de jus, sans pépins, sans résidus. Travaille silencieusement.

Entièrement en acier inoxydable. Hauteur utile 13 cm.

Höhe	Hauteur	55/64 cm
Stellfläche	Surface utile	20x23 cm
Gewicht	Poids	4½ kg
Art. Nr.	No d'art.	1280.120
Preis	Prix	Fr. 150.-

Preis exkl. MWSt

Prix TVA non comprise





Soloreiber

Zum Reiben von allen Sorten Halbhart- und Hartkäse, Trockenfrüchten, Erdnüssen, Mandeln, Paniermehl, Schokolade, Kakaobohnen usw. Mittlere Leistung 50 kg/Std.

Gehäuse aus Aluminiumguss, chamois-beige lackiert (anti-mikrobiell); Reibgehäuse ohne Werkzeuge wegnehmbar. Plastik-Schublade, ohne Bysphenol A. Standard-Ausführung mit Reibscheibe für Greyerzer 3 mm; auf Wunsch mit Reibscheibe für Gruyère 4/6/8 mm, Fondue-Käse oder Parmesan/Mandeln. Transparente Kunststoff-Schublade, Fassungsvermögen 800 g. Schalter Ein/Aus, geschützt. Sicherheitsschalter, welcher den Motor beim Herausziehen der Schublade oder Hebel ausschaltet. Integrierter Schlüssel zum Montieren und demontieren der Scheibe.

Anschluss	230 V	Höhe	36 cm
Leistung	600 W	Breite	25 cm
Geschwindigkeit	1500 T/Min.	Tiefe	42 cm
		Gewicht	15 kg

Art. Nr. 1281.0400 Preis Fr. 1'325.-

Scheiben zu Soloreiber (Ø 11 cm)



Greyerzer, Paniermehl, Löcher-Ø 3 mm. Std.-Leistung ca. 30 kg. Art. Nr. 1288.1048



Greyerzer, Löcher-Ø 4/6/8 mm. Std.-Leistung ca. 30-80 kg
 Art. Nr. 1288.1042 4 mm
 Art. Nr. 1288.1055 6 mm
 Art. Nr. 1288.1053 8 mm



Parmesan, Sbrinz, Mandeln, Erdnüsse, Trockenfrüchte usw. Std.-Leistung ca. 20 kg
 Art. Nr. 1288.1044



Fondue-Käse, Mozzarella, Schokolade. Std.-Leistung ca. 80 kg. Art. Nr. 1288.1046



Hochleistungs-Reiber

Zum Reiben von allen Sorten Halbhart- und Hartkäse, Trockenfrüchten, Erdnüssen, Schokolade, Kakaobohnen usw. Mittlere Leistung 25-130 kg/Std., je nach Reibscheibe.

Gehäuse Aluminiumguss, hellgrau lackiert. Extra breiter Einfüllstutzen Ø 70 cm. Standard-Ausführung mit 3 Reibscheiben (Greyerzer 3 cm + 4 cm, Parmesan). Scheibe Fondue-Käse auf Wunsch. Das Gerät kann auch als Gemüseschneider verwendet werden (lieferbare Schneid- und Reibscheiben siehe separater Prospekt «Gemüseschneidemaschinen SANTOS Slicer»).

Anschluss	230 V	Höhe	58 cm
Leistung	600 W	Breite	25 cm
		Tiefe	43 cm

Art. Nr. 1270.0600 Preis Fr. 1'695.-

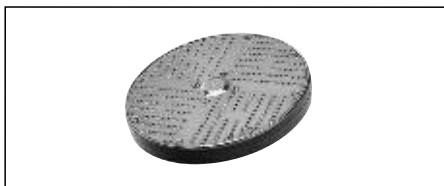
Scheiben zum Hochleistungs-Reiber (Ø 18 cm)



Greyerzer, Paniermehl, Löcher-Ø 2/3/4 mm. Std.-Leistung ca. 35/100/115 kg
 Art. Nr. 1270.0930 2 mm
 Art. Nr. 1270.0931 3 mm
 Art. Nr. 1270.0932 4 mm



Fondue-Käse, Mozzarella, Schokolade. Std.-Leistung ca. 130 kg
 Art. Nr. 1270.0950



Parmesan, Sbrinz, Mandeln, Erdnüsse, Paniermehl, Trockenfrüchte usw. Std.-Leistung ca. 25 kg. Art. Nr. 1270.0933

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!



d = 11 / f = 34

3.10 / F

Apparate für Restaurationsbetriebe, Ladengeschäfte, Lebensmittelhandel usw.

Mod. SANTOS

Gebaut entsprechend den Normen EN 2006/42, EN 2004/108, EN 2002/95, EN 89/336, EN 73/23, EN 292-1, EN 60204-1, EN 12100-1+2, EN 60335-2. PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit.



Eisbrech-Maschine/Eis-Shaver

Gehäuse aus Aluminiumguss, chamois-beige lackiert (anti-mikrobiell). Spezialschneid-Schabscheibe Ø 11 cm, mit rostfreiem, 3,5 cm breitem, vorne angeschrägtem Messer, befestigt mit 2 Schrauben, aus rostfreiem Stahl. Reibgehäuse wegnehmbar. Plastik-Schublade aus Kunststoff (ohne Bysphenol A). Sicherheitsschalter, welcher den Motor beim Herausziehen der Schublade oder Hochziehen des Druckhebels ausschaltet. Integrierter Schlüssel zum Demontieren/Montieren der Scheibe. Gelochtes Inox-Einlageblech mit 2 Fussleisten.

Anschluss	230 V	Höhe	35 cm
Leistung	600 W	Breite	25 cm
Std.-Leistung	ca. 50 kg	Tiefe	42 cm
Prod. Eiswürfel	1,2 kg/30 Sekunden	Gewicht	15 kg

Art. Nr. 1281.0300

Preis Fr. 1'325.-

Barmixer / Blender Mod. SANTOS

(Gebaut nach den Normen EN 60335-2-64, EN 12852:2001, EN 60204-1, EN 292-1+2, EN 31201, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit)

d=11/f=34

3.10/P

Für Cafés, Hotels, Restaurants, Cafeterias, Cocktail-Bars, Gemeinschaftsbetriebe, Spitäler, Diätküchen, Frischsaft-Läden, Konditoreien, Eisdielen usw.

Zum Herstellen von Cocktails, anderen Mixgetränken (flüssig oder halbflüssig), Frozen Drinks usw.

- Gehäuse aus Aluminiumguss, silberfarbiger hammerschlag (Mod. Standard) bzw. verchromt (Mod. de Luxe).
- Becher aus schlagfestem Polycarbonat mit Schnellkupplungsverschluss, mit Markierungen, Inhalt 1,25 Liter und Schutzgitter oben, spülmaschinenfest.
- Deckel aus Vinyl mit Einfüllöffnung für Zutaten während dem Mixen. Schnelles Einsetzen des Bechers auf den Motorblock durch einfaches Aufstecken.
- Schlagmesser aus rostfreiem Stahl.
- 2 Laufgeschwindigkeiten (12'000 U/Min. bzw. 16'000 U/Min.).
- Antriebs-Kupplungs-System, mit Schutzring, leise und dauerhaft.
- Kippschalter mit 3 Positionen (1-0-2).
- Geschützter und entstörter Universalmotor 600 W.
- Radio- und TV-entstört.
- Messer-Lager aus Aluminium.
- Ganzer Drehteil verstärkt.
- 3 Gummifüsse.
- Sicherheitsschalter.
- Einfach zum Reinigen.
- Grosse Stabilität.

Mod. Evolution:

- Mit Fühler, welcher bei weggenommenem Becher das Gerät ausschaltet.



Mod. De Luxe

Anschluss	230 V
Leistung	600 W
Breite	180 mm
Tiefe	180 mm
Höhe	420 mm
Gewicht	2,5 kg
Art. Nr.	1280 . 2000
Preis Mod. Standard (Sockel lackiert)	Fr. 595.-
Art. Nr.	1280 . 2100
Preis Mod. De Luxe (Sockel verchromt)	Fr. 695.-
Art. Nr.	1280 . 2200
Preis Mod. Evolution	Fr. 650.-

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso !

Bar-Blender Brushless Mod. SANTOS 62



d=11/f=34

4.12/P

(gebaut nach der Maschinen-Richtlinie 2006/42/CE, Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/CE, Niederspannungs-Richtlinie 2006/95/CE, Richtlinie RoHS 2002/95/CE, NF EN ISO 12100-1+2:2004, NF EN 60204-1:2006, NF EN 12582:2001 und PrSG Bundesgesetz über Produkte-Sicherheit).

Ideal für Saftbars, Schnellimbis Ketten, Hotels, Ausflugs-, Berg- u. Sportbetriebe usw. zum Herstellen aller Arten von Cocktails, Drinks, Smoothies*, Frucht- und Fruchtsäften, Milchshakes, Granitas, Shakes, Kaffee-Frappés usw. und auch zum Brechen von ganzen Eiswürfeln.

- Er kann als Standgerät oder ohne zusätzliche Teile auch als Einbaugerät benützt werden.
- Sehr leise dank schalldämmender Isolierhaube (nur 62 dB).
- Transparenter Deckel, mit Dichtung und Mikroschalter.
- Transparenter Behälter mit Markierungen, ohne Bisphenoid, Füllmenge 1,4 L, maximales Fassungsvermögen 2,4 L, stapelbar.
- Sockel aus schwarzem Kunststoff
- Sehr beständiges Messer auf Kugellager montiert und mit TIN (Titan, Iumnitrid) beschichtet. Demontierbar.
- Kohlenfreier asynchroner Bürsten-Motor (Brushless), leise, kraftvoll und langlebig. Drehzahl 15'000 U/Min. Steuerung über einen elektronischen Chip.
- Thermische Sicherung in der Motorwicklung integriert.
- Spritzwassergeschützter Druckschalter für Ein/Aus.
- Kratzfester Touchpad-Bedienungs-Panel (LCD Touchscreen). Leicht zu reinigen und einfach zu bedienen. Eigene Programmierung über den PC oder USB-Stick möglich. 6 Programmtasten + Impulstaste. 30 vorprogrammierte Rezepte. Software kann gratis unter www.brushlessblender.com heruntergeladen werden.
- Becher stapelbar (platzsparend), wegnehmbar. Für Rechts- und Linkshänder.
- Vibrationshemmende Behältereinlage; dadurch sehr geräuscharm.

- Dauermagnet-Rotor.
- Behälterbodenmatte, welche Vibrationen und Lärm vermindert.
- Alle wegnehmbaren Teile können in der Spülmaschine oder in warmem, seifenhaltigem Wasser gereinigt werden.
- Anschlusskabel ölbeständig mit Schweizerstecker.
- Auch für Fruchtsaft-Konzentrate und auf natürliche pastorierte Fruchtsaft-Konzentrate einsetzbar.

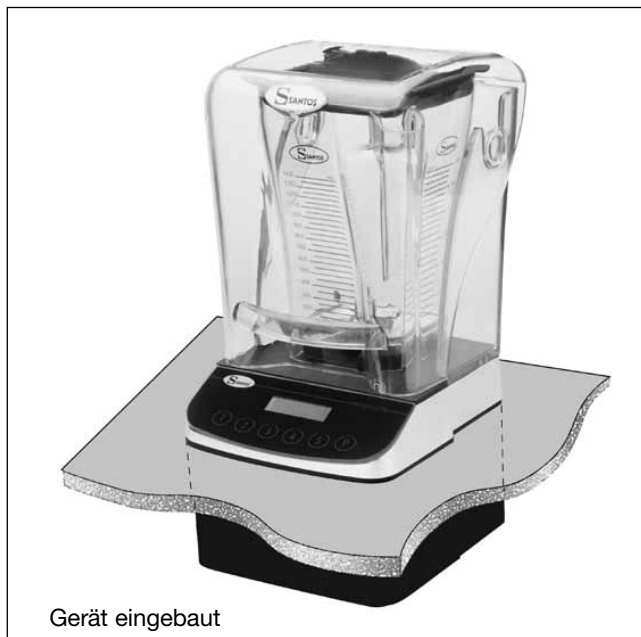
* Ganzfrucht-Mixgetränke:

Smoothies wurden 1960 in New Orleans kreiert. Es handelt sich um einen kalten, dickflüssigen und cremigen Drink, ein Mix aus Obst, Aromen und Eiswürfeln. Es ist eine Alternative zu Sorbets.

Je nach Rezept wird das Püree von frischen oder gefrorenen Früchten mit Saft, Rahm, Yoghurt oder Milch gemischt. Der Vorteil dieses Blenders ist, dass auch ganze Eiswürfel zerrieben werden können, wodurch sofort ein Frischgetränk hergestellt werden kann. Die Früchten müssen geschält und entkernt sein. Exotische Früchten wie Mango, Papaya, Passionsfrucht oder andere tropische Früchten werden nicht entsaftet sondern püriert.



Standgerät



Gerät eingebaut

Anschluss
Leistung
Motor
Breite
Tiefe
Höhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

230 V
1500 W
2 PS
200 mm
247 mm
306 mm
9,4 kg
1280 .2500
Fr. 3'295.-

Bar-Blender Brushless Mod. SANTOS 62



d=11/f=34

4.12/P

(gebaut nach der Maschinen-Richtlinie 2006/42/CE, Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/CE, Niederspannungs-Richtlinie 2006/95/CE, Richtlinie RoHS 2002/95/CE, NF EN ISO 12100-1+2:2004, NF EN 60204-1:2006, NF EN 12582:2001 und PrSG Bundesgesetz über Produkte-Sicherheit).

Ideal für Saftbars, Schnellimbis Ketten, Hotels, Ausflugs-, Berg- u. Sportbetrieben usw. zum Herstellen aller Arten von Cocktails, Drinks, Smoothies*, Frucht- und Fruchtsäften, Milchshakes, Granitas, Shakes, Kaffee-Frappés usw. und auch Brechen von ganzen Eiswürfeln.

- Lieferbar als Standgerät; kann einfach zu einem Einbaugerät umgebaut werden.
- Sehr leise dank schalldämmender Isolierhaube (nur 62 dB).
- Transparenter Deckel, mit Dichtung und Mikroschalter.
- Transparenter Behälter mit Markierungen, ohne Bisphenoid, Füllmenge 1,4 L, maximales Fassungsvermögen 2,4 L, stapelbar.
- Sockel aus schwarzem Kunststoff
- Sehr beständiges Messer auf Kugellager montiert und mit TIN (Titan, Iumnitrid) beschichtet. Demontierbar.
- Kohlenfreier asynchroner Bürsten-Motor (Brushless), leise, kraftvoll und langlebig. Drehzahl 15'000 U/Min. Steuerung über einen elektronischen Chip.
- Thermische Sicherung in der Motorwicklung integriert.
- Spritzwassergeschützter Druckschalter für Ein/Aus.
- Kratzfester Touchpad-Bedienungs-Panel (LCD Touchscreen). Leicht zu reinigen und einfach zu bedienen. Eigene Programmierung über den PC oder USB-Stick möglich. 5 Programmtasten + Impulstaste. 30 vorprogrammierte Rezepte. Software kann gratis unter www.brushlessblender.com heruntergeladen werden.
- Becher stapelbar (platzsparend), wegnehmbar. Für Rechts- und Linkshänder.
- Vibrationshemmende Behältereinlage; dadurch sehr geräuscharm.

- Dauermagnet-Rotor.
- Behälterbodenmatte, welche Vibrationen und Lärm vermindert.
- Alle wegnehmbaren Teile können in der Spülmaschine oder in warmem, seifenhaltigem Wasser gereinigt werden.
- Anschlusskabel ölbeständig mit Schweizerstecker.
- Auch für Fruchtsaft-Konzentrate (Halbfabrikate) und auf natürliche pastorierte Fruchtsaft-Konzentrate einsetzbar.

* Ganzfrucht-Mixgetränke:

Smoothies wurden 1960 in New Orleans kreiert. Es handelt sich um einen kalten, dickflüssigen und cremigen Drink, ein Mix aus Obst, Aromen und Eiswürfeln. Es ist eine Alternative zu Sorbets.

Je nach Rezept wird das Püree von frischen oder gefrorenen Früchten mit Saft, Rahm, Yoghurt oder Milch gemischt. Der Vorteil dieses Blenders ist, dass auch ganze Eiswürfel zerrieben werden können, wodurch sofort ein Frischgetränk hergestellt werden kann. Die Früchten müssen geschält und entkernt sein. Exotische Früchten wie Mango, Papaya, Passionsfrucht oder andere tropische Früchten werden nicht entsaftet sondern püriert.



Standgerät



Gerät eingebaut

Anschluss
Leistung
Motor
Breite
Tiefe
Höhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

230 V
1500 W
2 PS
200 mm
247 mm
306 mm
9,4 kg
1280 .2500
Fr. 3'295.-

Professionelle Fruchtsaftpressen

Mod. SANTOS

Gebaut entsprechend den Normen EN 73/23 EN 89/336 CE, 98/37, EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1+2, EN 42, EN 108, EN 1935/2004, RoHS 2002/95, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit.

Für alle Profis, welche frische Fruchtsäfte, (Zitronen, Orangen, Grapefruits) Cocktails, Smoothies usw. anbieten.

Ideal für Cafeterias, Bars, Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsbetriebe, Spitäler, Saftbars, Diätgeschäfte, Speise-eishändler usw.

d = 11 / f = 34

3.10 / F



Elektr. Fruchtsaftpresse

Mod. Mefra

Behälter aus schwarzem, unzerbrechlichem Kunststoff (Polycarbonat), mit Auslauf wegnehmbar. Gehäuse aus Polycarbonat, grau lackiert. Presskegel Ø 75 mm, aus Kunststoff. Reduktionsmotor 80 U/Min., mit thermischer Sicherung. Kippschalter für Ein/Aus.

Anschluss	230 V	Höhe	31 cm
Motor U/Min.	80	Breite	17 cm
Leistung	40 W	Tiefe	24 cm
Std.-Leistung	ca. 15 L	Nutzhöhe	14 cm
		Gewicht	3 kg

Gehäuse verchromt
Art. Nr. 1280.0800 Preis Fr. 475.-

Elektr. Fruchtsaftpresse

Sockel und Säule aus Aluminiumguss grau lackiert (Hammerschlag). Behälter aus gelbem Kunststoff (Polycarbonat), unzerbrechlich, mit Auslauf, Ring Inox. Asynchron-Motor, Kippschalter für Ein/Aus, mit Plastikschutz. Wegnehmbarer Saftauffangteller/Stellrost für Glas, aus schwarzem Kunststoff. 3 Presskegel (grüne Zitronen, Zitronen/Orangen, Grapefruits), austauschbar; können einfach auf die Antriebsachse gesteckt werden.

Anschluss	230 V	Höhe	35 cm
Motor U/Min.	1500	Breite	20 cm
Leistung	130 W	Tiefe	30 cm
Std.-Leistung	ca. 30 L	Nutzhöhe	12 cm
		Gewicht	5 1/2 kg

Art. Nr. 1280.0120 (lackiert) Preis Fr. 625.-
Art. Nr. 1280.0130 (verchromt) Preis Fr. 750.-

Elektr. Fruchtsaftpresse

Gehäusesockel und Säule aus Aluminiumguss grau lackiert oder Sockel verchromt. Asynchron-Motor, professionell, robust und leise, grosse Drehgeschwindigkeit. Behälter aus schwarzem Kunststoff (Polycarbonat), unzerbrechlich, mit Auslauf. Ring Inox. Kippschalter für Ein/Aus, mit Plastikschutz. Wegnehmbare Saftschale (Stellrost) für Glas, aus Kunststoff. 3 Presskegel (grüne Zitronen, Zitronen/Orangen, Grapefruits), austauschbar; können einfach auf die Antriebsachse gesteckt werden. Zubehör: Deckel zum Auflegen, damit beim Reinigen des Apparates kein Staub in den Behälter eindringen kann.

Anschluss	230 V	Höhe	35 cm
Leistung	130 W		
Motor U/Min.	1500	Breite	20 cm
Std.-Leistung	ca. 30 L	Tiefe	30 cm
Nutzhöhe	14 cm	Gewicht	5 kg

Art. Nr. 1280.0150 (lackiert) Preis Fr. 675.-
Art. Nr. 1280.0160 (verchromt) Preis Fr. 795.-

Zubehör zu Fruchtsaftpressen:

Presskegel: Art. Nr. 1280.0120/0130
Art. Nr. 1280.0150/0160



Weitere Modelle siehe separater Prospekt!

Texte français voir au verso!

Preise exkl. MWST

Professionelle Fruchtpressen

Mod. SANTOS

Gebaut entsprechend den Normen EN 73/23, EN 89/336, EN 98/37, EN 42, EN 108, EN 1935/2004, EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1+2 RoHS 2002/95, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit.



Elektr. Hochleistungs-Fruchtsaftpresse

Gehäuse grau lackiert oder verchromt. Geeignet für Dauerbetrieb. Rostfreier Stahl. Sockel Spritzguss, grau lackiert. Kippschalter beleuchtet mit Schutzkappe. Aufsatz Kunststoff (Polycarbonat) schwarz, wegnehmbar.

- 1 Presskegel für grüne Zitronen
- 1 Presskegel für Zitronen, Orangen
- 1 Presskegel für Grapefruit

Auslauf 21 cm über Sockel (Platz für Behälter von mindestens 1 Liter).

Anschluss	230 V	Höhe	49 cm
Motor U/Min.	1500	Breite	20½ cm
Leistung	230 W	Tiefe	30½ cm
Std.-Leistung	ca. 40 L	Nutzhöhe	21 cm
		Gewicht	10 kg

Art. Nr. 1280.0500 (lackiert) Preis Fr. 895.-
Art. Nr. 1280.0510 (verchromt) Preis Fr. 1'050.-

Presse-agrumes gros débit, él.

Colonne laquée, ou chromée. Utilisable pour un fonctionnement continu. Partie supérieure en acier inoxydable. Socle colonne en fonte d'aluminium, peinte gris ou chromé. Interrupteur basculant, lumineux, avec Marche/Arrêt. Capot de protection. Chapeau plastique noir (polycarbonate), amovible.

- 1 ogive pour citrons verts
- 1 ogive pour citrons, oranges
- 1 ogive pour pamplemousse

Bec à 21 cm de la base (permet de loger un récipient d'un litre minimum).

Voltage	230 V	Hauteur	49 cm
Moteur t/min	1500	Largeur	20½ cm
Puissance	230 W	Profondeur	30½ cm
Débit/h	env. 20/40 l	Haut. utile	21 cm
		Poids	10 kg

No d'art. 1280.0500 (peinté) Prix Fr. 895.-
No d'art. 1280.0510 (chromé) Prix Fr. 1'050.-

Prix TVA non comprise Preise exkl. MWST

Presses-agrumes professionnelles

Mod. SANTOS

Conformes aux normes EN 73/23, EN 89/336, EN 98/37, EN 42, EN 108, EN 1935/2004, EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1+2 RoHS 2002/95, LSPro Loi fédérale sur la sécurité des produits.

Für alle Profis, welche frische Fruchtsäfte, (Zitronen, Orangen, Grapefruits) Cocktails, Smoothies usw. anbieten. Ideal für Cafeterias, Bars, Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsbetriebe, Spitäler, Saftbars, Diätgeschäfte, Speiseeishändler usw.

Pour tous les professionnels proposant jus de fruits frais, (citrons, oranges, pamplemousses) cocktails ou smoothies etc.

Idéal pour cafeterias, bars, restaurants, hôtels, collectivités, hôpitaux, bars à jus, boutiques de diététique etc.



Elektr. Fruchtsaftpresse mit Druckhebel

Arbeitet mittels Zentrifugalkraft. Sockel und Oberteil Aluminiumguss, silbergrau (Hammer-schlag) lackiert oder Sockel verchromt. Druckhebel mit Deflektor, Säule und Schleuderkorb aus Inox. Asynchron-Motor Beleuchteter Kippschalter für Ein/Aus, mit Schutzkappe. Thermische Sicherung. Wegnehmbare Saftauffangschale/Stellrost für Glas, aus Kunststoff, wegnehmbar.

Anschluss	230 V	Höhe	38 cm
Motor U/Min.	1500	Breite	20 cm
Leistung	230 W	Tiefe	30 cm
Std.-Leistung	ca. 30 L	Nutzhöhe	13 cm
		Gewicht	9½ kg

Art. Nr. 1280.0200 (lackiert) Preis Fr. 995.-
Art. Nr. 1280.0300 (verchromt) Preis Fr. 1'075.-

Presse-agrumes à levier, él.

Travaillant avec la force centrifuge. Socle et partie supérieure peints gris à battitures ou socle chromé. Levier avec déflecteur, cuve, colonne en inox. Moteur asynchrone. Interrupteur basculant, lumineux avec capot de protection pour Marche/Arrêt. Sécurité thermique. Egouttoir/repose verre amovible, en matière synthétique noire.

Voltage	230 V	Hauteur	38 cm
Moteur t/min	1500	Largeur	20 cm
Puissance	230 W	Profondeur	30 cm
Débit/h	env. 20 l	Haut. utile	13 cm
		Poids	9½ kg

No d'art. 1280.0200 (peinté) Prix Fr. 995.-
No d'art. 1280.0300 (chromé) Prix Fr. 1'075.-

Weitere Modelle siehe separater Prospekt!



d = 11 / f = 34

3.10 / F



Elektr. Fruchtsaftpresse mit Druckhebel Mod. Evolution

Arbeitet mittels Zentrifugalkraft. Sockel und Oberteil Aluminiumguss, dunkelgrau (Hammer-schlag) lackiert oder Sockel verchromt. Ergonomischer Druckhebel, epoxybeschichtet. Presscloche, Deflektor, Säule und Schleuderkorb aus Inox. Spiralförmiger Presskegel, herausnehmbar. Patentiertes Kupplungs-System. Asynchron-Motor, Beleuchteter, spritzwassergeschützter Druckschalter für Ein/Aus. Stellrost Inox für Glas oder Krug, Schale aus Kunststoff, wegnehmbar.

Anschluss	230 V	Höhe	49 cm
Motor U/Min.	1500	Breite	24 cm
Leistung	275 W	Tiefe	40 cm
Std.-Leistung	ca. 50 L	Nutzhöhe	22 cm
		Gewicht	13½ kg

Art. Nr. 1280.0350 (lackiert) Preis Fr. 1'325.-
Art. Nr. 1280.0351 (verchromt) Preis Fr. 1'525.-

Presse-agrumes à levier, él. mod. Evolution

Travaillant avec la force centrifuge. Levier articulé ergonomique, avec couche de résine epoxy. Socle et partie supérieure peinte gris foncé à battitures ou socle chromé. Coupelle avec déflecteur, cuve, colonne, ogive héli-coïdale, amovible, en inox. Système d'em-brayage breveté. Moteur asynchrone. Bouton poussoir étanche, lumineux pour Marche/Arrêt. Repose inox pour verre ou pichet, amovible; égouttoir en matière synthétique noire.

Voltage	230 V	Hauteur	49 cm
Moteur t/min	1500	Largeur	24 cm
Puissance	275 W	Profondeur	40 cm
Débit/h	20-50 l	Haut. utile	22 cm
		Poids	13½ kg

No d'art. 1280.0350 (peinté) Prix Fr. 1'325.-
No d'art. 1280.0351 (chromé) Prix Fr. 1'525.-

Professioneller Küchen-Mixer/Blender

Mod. SANTOSAFE 37

(gebaut entsprechend den Normen EN 60335-1+2, EN 12852+A1: 2010, EN 12100-1+2: 2004, EN 60204-1: 2006, EN 2006/42/CE, EN 2004/108/CE, EN 2006/95/CE, 1935/2004/CE, RoHS 2002/95/CE, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsbetriebe, Spitäler, Diätküchen, Bäckereien, Cocktail-Bars, Kantinen, Kindergärten, Eisverkauf, Eisdielen usw.

Konkurrenzlose Vorteile:

- Totale Sicherheit (patentiert). Blockierung von Becher und Deckel während dem Betrieb. Es ist nicht nötig, den Becher während dem Betrieb mit der Hand zu halten. Verriegelungsstange aus rostfreiem Stahl. Dank dem Blockier-System kann der Becher nur aufgesetzt und weggenommen werden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Dies verhindert die Abnutzung des Kupplungs-Systems. Der Motor wird beim Wegnehmen des Bechers angehalten.
- Drehknopf zum Ein- und Ausschalten und zum stufenlosen Einstellen der elektronischen Drehgeschwindigkeit (0–15 000 U/Min.). Dieser erzeugt einen starken Wirbel, welcher in der Lage ist, eine Vielzahl flüssiger und fester Produkte zu mixen.
- Impulsfunktions-Drucktaste (18 000 U/Min.).
- Auf demselben Motorblock können Becher von 2 oder 4 Litern verwendet werden. Becher aus rostfreiem Stahl oder transparent und schlagfest (mit Liter-Einteilung). Mit ergonomischem Aluminium-Handgriff geschraubt. Der Becher kann in jeder Position aufgesetzt werden (Rechts- und Linkshänder).
- Deckel aus Inox mit Verschlusszapfen mit Lasche für leichtes Öffnen/Wegnehmen, (Ø Loch 46 mm), was das Zufügen von Flüssigkeiten während des Arbeitens ermöglicht.
- Wegnehmbare Dichtung für die Undurchlässigkeit, für hohe Temperaturen beständig und wiederholte Reinigung.
- Professioneller, sehr leiser, robuster und leistungsstarker Motor, 1200 W Leistung.
- Thermische Sicherung im Motor für den Fall von Überhitzung.

- Ultra-beständiges Flügelmesser für eine maximale Wirksamkeit für alle Arten von Produkten (flüssig oder fest) wie z.B. auch für Eiswürfel, Hummerschalen, gefrorene Früchte usw., bei perfekter Mixqualität.
- Messerträger, montiert auf Kugellagern aus rostfreiem Stahl.
- Verriegelungs-/Entriegelungs-Griff des Sicherheits-Systems Santosafe.
- Leises und dauerhaftes Kupplungs-System bestehend aus einem starren Sockel messerseits und einem biegsamen motorseits, welches alle Vibrationen absorbiert, welche durch das Drehen der Antriebsachse entstehen.
- Einfache Reinigung: Becher, Messer und Deckel abnehmbar (leises Kupplungs-Kit, widerstandsfähig, für eine intensive und verlängerte Benützung). Alle abnehmbaren Bauteile können in der Spülmaschine oder in warmer Seifenlauge gereinigt werden.

Ideal zum Mixen, Emulgieren, Zerkleinern von Zutaten aller Art, die Zubereitung von warmen oder kalten Mixturen: Pürieren, Gazpacho, Suppen, Purées, Cremes usw. und schnellem Brechen von harten Teilen wie Eiswürfel, Hummer/Krebs usw. und Verflüssigen.

Ein neues Konzept zum Mischen, Rühren, Pürieren, Zerkleinern, Emulgieren usw. und zum Herstellen von Mixgetränken, Cocktails und Verarbeitung von Lebensmitteln und Resten in der Küche oder an der Bar. Zerkleinert auch schnell Eiswürfel. Mixt Salatsaucen, Mayonnaisen, Suppen, Cremes, Rührteige, Cocktails, Frappés usw.

Abbildungen Becher, technische Daten usw. siehe Rückseite!

d = 11

3.12 / F



mit transparentem Becher 2 L



mit Inox-Becher 4 L

Anschluss	230 V
Leistung	1200 W
Gewicht komplett	12 kg
Höhe	566 mm
Breite	220 mm
Tiefe	303 mm

Sockel aus Aluminium grau-antrazit, lackiert. 4 stabile Kautschuk-Füsse. Messer aus rostfreiem Spezial-Messerstahl für bestmögliche Mixwirkung und Verarbeitung des Mixgutes. Messerträger, montiert auf Kugellager, sehr einfach und ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen wegnehmbar. Messernabe aus rostfreiem Stahl von hoher Dauerhaftigkeit. Griff zum Schliessen und Öffnen der Verriegelung, System Santosafe. Einfache Reinigung.

Die Qualität des Materials, die Qualität der Verarbeitung der Oberfläche und die generelle Form weisen keine zurückhaltenden Zonen von Schmutz auf. Deshalb einfache Reinigung. Alle mit den Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind einfach und ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen abnehmbar.



2 Liter transparent



4 Liter transparent



2 Liter Inox



4 Liter Inox

Motorblock

Ohne Becher/Aufsatz

Schwarz lackiert

Art. Nr. 1280.3000

Preis Fr. 1'495.-

Becher komplett

Inkl. Schraubsockel aus schwarzem Polyamid, Handgriff, Deckel aus Inox und Verschlusszapfen aus Kunststoff sowie Messer aus Inox-Spezialstahl. Becher aus Inox oder transparent (ohne Bisphenol A), mit Markierungen für den Flüssigkeitsstand (transparenter Becher). 4 senkrechte Rippen; dadurch kann der Becher bis zur Markierung Maximum mit Flüssigkeit gefüllt werden, da diese nach unten, Richtung Messer gedrückt wird, zum Erzielen einer perfekten Mixtur, unabhängig wieviel Flüssigkeit sich im Becher befindet.

2 Liter

(zum Verarbeiten von kleinen Mengen)

Transparent

Art. Nr. 1280.3100

Preis Fr. 350.-

Inox

Art. Nr. 1280.3200

Preis Fr. 695.-

4 Liter

(zum Verarbeiten von grösseren Mengen)

Transparent

Art. Nr. 1280.3300

Preis Fr. 390.-

Inox

Art. Nr. 1280.3400

Preis Fr. 775.-

Obst-, Früchte- und Gemüse-Zentrifuge

Mod. JUICE-MASTER Profi (pat.)

(SEV-geprüft nach den Normen EN 60335-2-64)

Für Bars, Juice-Bars, Restaurants, Kantinen, Spitäler, Heime, Diätgeschäfte, Frischsaft-Geschäfte, Speise-Eis-Hersteller usw.

d = 11 / f = 34

3.06 / F

Optimale Saftausbeute; diese leistungsstarke Zentrifuge entsaftet Obst-, Früchte- und Gemüse. Die frischen Früchte (geschält oder entkernt) wie Äpfel, Birnen, Trauben, Ananas, Pfirsiche, Aprikosen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Orangen, Zitronen, Grapefruits, Limonen, Melonen, Wassermelonen, Mango, Kiwis, Bananen usw. sowie Gemüse wie Karotten, Rinden, Spinat, Zwiebeln, Getreide, Rüben, Sellerie, Tomaten, Gurken, Kohl, Rhabarbern usw. werden einfach in die Zentrifuge gegeben und nach kurzer Zeit ist der gesunde Vitamin-Drink produziert. Automatischer Tresterauswurf. Die Zentrifuge muss auch bei der Produktion von grösseren Mengen nicht zwischendurch gereinigt werden, ausser bei gewissen weichen Früchten wie Äpfeln usw. Auf einer Seite befindet sich der Saftauslauf-Stutzen, auf der andern Seite der Auswerfer für den Trester. Einfache Bedienung und Reinigung (nichts zu schrauben).

Grosse Leistung: z.B. 1 kg Karotten in 1 Minute – 60 kg pro Stunde. Sie variiert je nach Art des Gemüses, Obstes oder Früchte.

Robuste, kompakte Konstruktion. Gehäuse, Raspelscheibe und Zentrifugierkorb mit Sieb bestehen aus veredelter Oberfläche sind aus rostfreiem Stahl 18/8. Korbrahmen aus Polyamid. Aufsatz mit Einfüllstutzen \varnothing 7,5 mm, Stössel und Tresterbehälter (Fassungsvolumen 3,5 Liter) sind aus ABS. Deckel aus Polycarbonat. Dank dem runden Einfüllstutzen können auch ganze Früchte bis 7,5 cm \varnothing eingefüllt werden. Unten im Einfüllstutzen ist ein Keil angebracht, welcher die Frucht teilt und auch das Greifen mit der Hand in den Zentrifugierkorb verunmöglicht (pat.). Spritzwassergeschützter Kippschalter mit 3 Stellungen: Ein-Aus-Turbo. Luftgekühlter, elektronisch gesteuerter Motor $\frac{1}{3}$ PS (6300 U/Min.); deshalb für Dauerbetrieb und nicht nur für Kurzbetrieb geeignet. Turboschalter zum Reinigen des Siebkorbtes. 4 Saugnäpfe.

Centrifugeuse pour fruits et légumes

Mod. JUICE-MASTER profi (brev.)

(approuvée ASE selon les normes EN 60335-2-64)

Pour bars, juice bars, restaurants, cantines, hôpitaux, asiles, magasins diététiques, magasins de jus de fruits frais, glaciers etc.



Extraction optimale; cette centrifugeuse puissante centrifuge fruits et légumes. Les fruits frais (pelés ou dénoyautés) comme pommes, poires, raisins, ananas, mûres, framboises fraises, myrtilles, oranges, grapefruits, citrons, citrons verts, melons, pastèques, mangues, kiwis, bananes etc. ainsi que légumes comme carottes, navets, céleris, tomates, betteraves, oignons, herbe de blé, concombres, choux, rhabarbes etc. sont simplement

Technische Daten:

Anschluss
Leistung (Dauerbetrieb)
Std.-Leistung: Karotten bis zu
Tiefe inkl. Behälter
 \varnothing Gehäuse
Höhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

Preise exkl. MWSt

Données techniques:

Voltage 230 V
Puissance (marche continu) 240 W
Capacité horaire: carottes jusqu'à 60 kg
Profondeur y compris récipient 31 cm
 \varnothing boîtier 19 cm
Hauteur 38 cm
Poids 4,4 kg
No d'art. 1280.0600
Prix Fr. 495.–

Prix TVA non comprise

mis dans la centrifugeuse et après peu de temps une boisson vitaminée est produite. Ejection automatique de la pulpe. La centrifugeuse ne doit pas être nettoyée entre la production de grandes quantités, sauf après certains fruits mous, comme des pommes etc. Sortie du jus d'un côté par le bec verseur et éjection de la pulpe d'autre automatique. Facilité d'emploi (rien à visser) et de nettoyage.

Gros débit: par exemple 1 kg de carottes en 1 minute/60 kg par heure. Il varie selon le genre de légumes et fruits.

Construction robuste et compacte. Boîtier disque de râpe (tamis du panier centrifugeur avec surface perfectionnée) et sont en acier inoxydable

18/8. Cadre du panier en polyamide. Dessus avec trémie \varnothing 7,5 mm, poussoir et récipient pour la pulpe (capacité 3,5 l) sont en ABS. Couvercle en polycarbonate. Interrupteur turbo pour le nettoyage du tamis. Grâce à trémie avec tube ronde ils peuvent être remplis également des fruits entier jusqu'à \varnothing 7,5 cm. En bas de la tube ronde il est monté une clavette qui coupe le fruit en deux et qui empêche qu'on peut étendre la main vers le panier (brev.). Interrupteur protégé contre les projections d'eau pour marche-arrêt-turbo. Moteur de $\frac{1}{3}$ CV, dirigé électriquement (6300 t/min), refroidi par air; de ce fait apte pour une marche continue et non seulement pour une marche brève (courte).

Professionelle Früchte-, Obst- und Gemüse-Zentrifuge «SANTOS-Juicer»



d=11

3.07/P

Patentiertes Antriebs-System ALS für die automatische Verriegelung und Entriegelung des Korbes. Das Ezy-Clean-System erlaubt eine schnelle Demontage für die Reinigung des Korbes (keine Werkzeuge notwendig).

- Zum Herauspressen eines Maximums an Jus und Vitaminen aus den meisten Früchten und Gemüsen durch Zentrifugieren.
- Ideal für Frischsaft-Bars und Diätgeschäfte (Benützung vor dem Kunden), auf einem Ladentisch; benötigt wenig Stellfläche.

Zentrifuge mit grosser Leistung

- Bis zu 80 Liter Apfelsaft pro Stunde (mittlere Ergiebigkeit: 60% des Gewichtes werden in Flüssigkeit verarbeitet).
- Kann einen ganzen Apfel oder eine Tomate oder mehrere Karotten auf einmal zentrifugieren und dies innerhalb einiger Sekunden.
- Zeitgewinn: Es ist nicht nötig, die Früchte und das Gemüse in kleine Stücke zu schneiden, dank eines Einfüllstutzens mit grossem Durchmesser von 79,5 mm.
- Automatischer Auswurf des Tresters in einen Tresterbehälter und dies fortlaufend. Fassungsvermögen 7,5 Liter (ca. 4-6 kg Trester).

Einfache Verwendung und Reinigung

- Keine Teile zum Aufschrauben oder Abschrauben (keine Schlüssel notwendig).
- Praktisches und sicheres Verriegelungs-System dank einem einfachen ergonomischen Verriegelungs-Griff, welcher vorne am Deckel angebracht ist.
- Montage und Demontage der 3 wichtigsten wegnehmbaren Teile (Deckel, Filterkorb und Behälter) ist sehr einfach.

Starker, professioneller Motor

- Speziell leiser, synchroner Universal-Motor, 600 W (belastet 350-800 W), Drehgeschwindigkeit 3000 U/Min.

Totale Sicherheit

- Spezielles Verriegelungs-System und Schnell-Bremse bei Entriegelung.

Kompakt und ästhetisch

- Tragbar und einfach zu transportieren. Aus lebensmittelbeständigen Materialien: rostfreiem Stahl (Behälter, Filterkorb), Polyethylen (Stössel, Tresterbehälter) oder Polycarbonat (Deckel), Kautschuk (Dichtungen).

Standard:

Art. Nr. 1280.042 Preis Fr. 2'250.-

Verchromt:

Art. Nr. 1280.043 Preis Fr. 2'325.-

Preise exkl. MWSt



Präsentation der SANTOS-Zentrifuge

Stößel aus Polyethylen

Zum Herauspressen eines Maximums an Saft, durch Stossen und ohne Druck.

Einfüllstutzen extra gross

Durchmesser: 79,5 mm. Fasst einen ganzen Apfel oder eine ganze Tomate, eine grosse Gurke oder mehrere Karotten auf einmal und zentrifugiert sie innerhalb weniger Sekunden. Es ist nicht nötig, die Früchte oder das Gemüse in kleine Stücke zu schneiden. Sie werden durch die grosse Leistung überrascht sein: bis 100 Liter Apfelsaft in einer Stunde.

Behälter und Auslauf aus rostfreiem Stahl

Auslaufrohr für grosse Mengen. Auslaufhöhe des Rohres: 200 mm, was die Verwendung von Gläsern oder Krügen bis zu dieser Höhe erlaubt.

Antriebs-System für den Korb

ALS-System (Auto-Locking-System bzw. automatisches Verriegelungs-System). Dieses spezielle System (patentiert) erlaubt das automatische Verriegeln des Filterkorbes auf der Antriebswelle beim in Bewegung setzen des Motors. Für die Montage genügt es, den Korb durch sein Gewicht zu positionieren. Es ist kein Werkzeug notwendig und es hat nichts zum Schrauben oder Lösen.

Verriegelungs- und Entriegelungs-System

Es umfasst einen Verriegelungs-Griff aus Kunststoff und 2 Bügel aus rostfreiem Stahl, welche einfach zu bedienen sind. Wegen diesem speziellen Sicherheits-System funktioniert die Zentrifuge nicht, wenn der Griff nicht richtig auf dem Deckel verriegelt wird. Eine Bremse stoppt beim Wegnehmen des Deckels sofort das Drehen des Filterkorbes.

Aluminium-Sockel

Lackierung (schwarz) oder verchromt. Beinhaltet das Brems-system, welches beim Öffnen in Funktion tritt.

Schutz aus Kautschuk am Sockel

Antirutsch-Füsse

Deckel aus Polycarbonat

Der Deckel beinhaltet den extra breiten Einfüllstutzen und passt dank dem Verriegelungs-System genauestens auf den Inox-Behälter (Hebel und Bügel). Die Form des Deckels wurde so gestaltet, dass ein kontinuierlicher Auswurf des Fruchtfleisches gewährleistet ist. Einfache Reinigung: Glatte Formen, ohne Rückhalte-zonen.

Rostfreie Reibscheibe

Speziell entwickelt (spezielle Zähnung), um alle Arten von Früchten und Gemüse zu schneiden und reiben. Die Einfüllung der Zutaten erfolgt mitten auf die Reibscheibe; ein zentrales Spezialmesser ist dafür bestimmt, die Zerkleinerung der Früchte und Gemüse in sehr feine Teile zu ermöglichen, um eine bessere Filtrierung durch die Zentrifugation zu erzielen (Leistungsfähigkeit).

Rostfreier Zentrifugierkorb

Bestehend aus einem sehr feinen Sieb (Löcher von 0,5 mm). Dieser Teil ist sehr technisch und zum Trennen des Saftes (rein) vom Fruchtfleisch oder anderen Resten. Der Unterteil des Korbes aus Polycarbonat (demontierbar) lässt sich sehr einfach auf den Träger aufstecken. Der Filtrierkorb muss vorsichtig behandelt und sorgfältig mit einer Nylon-Bürste gereinigt werden.

Tresterbehälter

Die Form wurde so gewählt, dass er hinten an die Zentrifuge passt. Fassungsvermögen 7,5 Liter. Um die Reinigung zu erleichtern, kann ein Plastiksack in den Behälter platziert werden.

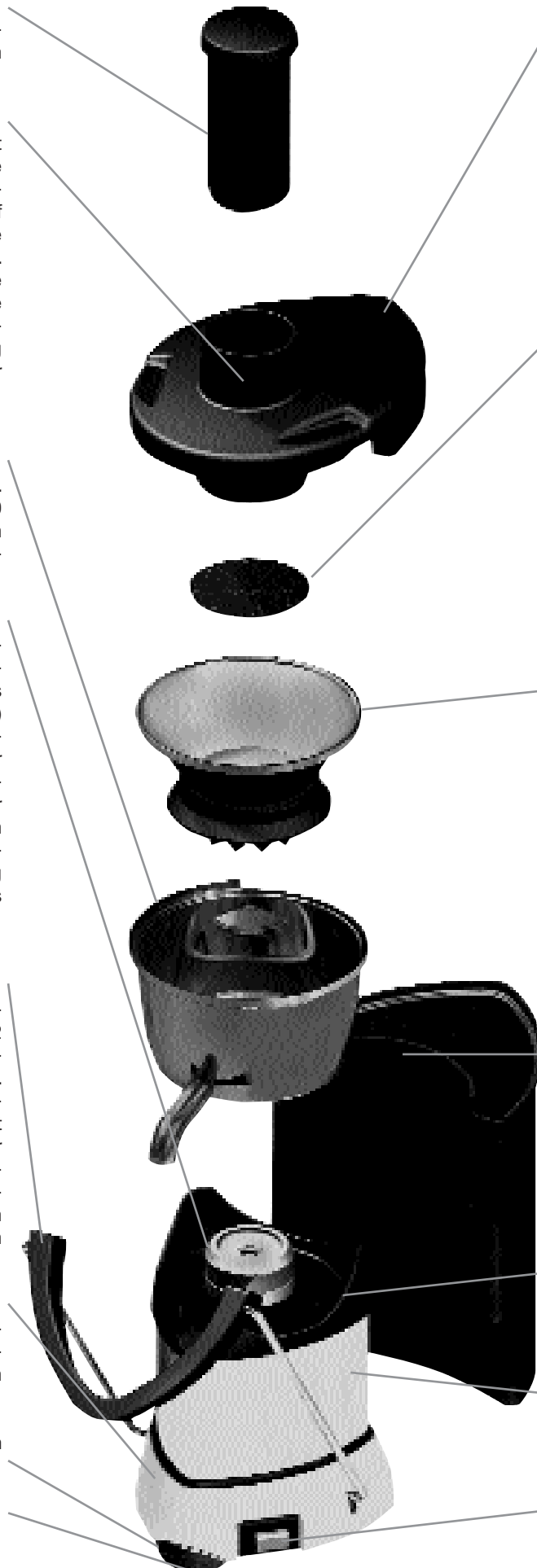
Zentriervorrichtung Behälter

(Kautschuk-Dichtung) Einfach zum Reinigen. Verringert die Vibrationen.

Motorblock

Mit Inox-Mantel. Starker, professioneller Asynchron-Motor (600 W), sehr leise.

Schalter Ein/Aus



Benützung der Zentrifuge SANTOS

Sie ist unentbehrlich vor allem, wo frischer Saft verwendet wird.

- Saftbars, Diätgeschäfte, Hotels, Bars, Restaurants, Cafeterias, Cocktailbars, Speiseeis-Hersteller, Gemeinschaftsbetriebe, Spitäler usw.
- Sie werden die kompakte und ästhetische, speziell leistungsfähige und leise Zentrifuge, hergestellt aus Qualitätsmaterial, zu schätzen wissen: Rostfreier Stahl, Aluminium, Kunststoff und Kautschuk.

Sie werden die erstklassige Qualität, auf welcher der SANTOS-Juicer aufgebaut ist, schätzen. Mit dem Gerät produzieren Sie fortlaufend oder Glas für Glas.



Extra grosser Einfüllstutzen

- Durchmesser: 79,5 mm. Erlaubt das Verarbeiten von ganzen Äpfeln oder Tomaten, einer geschälten Orange oder mehreren grossen Karotten.



Filterkorb aus rostfreiem Stahl

- Einfach wegnehmbar und einfach zum Einsetzen an seinen Platz durch sein Schwergewicht, ohne Werkzeuge (ALS: Auto-Locking-System).

Laufender Auswurf des Fruchtfleisches

- In einen grossen Tresterbehälter aus Polyethylen (Fassungsvermögen 7,5 L).



Spezielles Verriegelungs-System

- Gewährleistet eine vollständige Sicherheit, durch sein Brems-System beim Wegnehmen des Korbes.



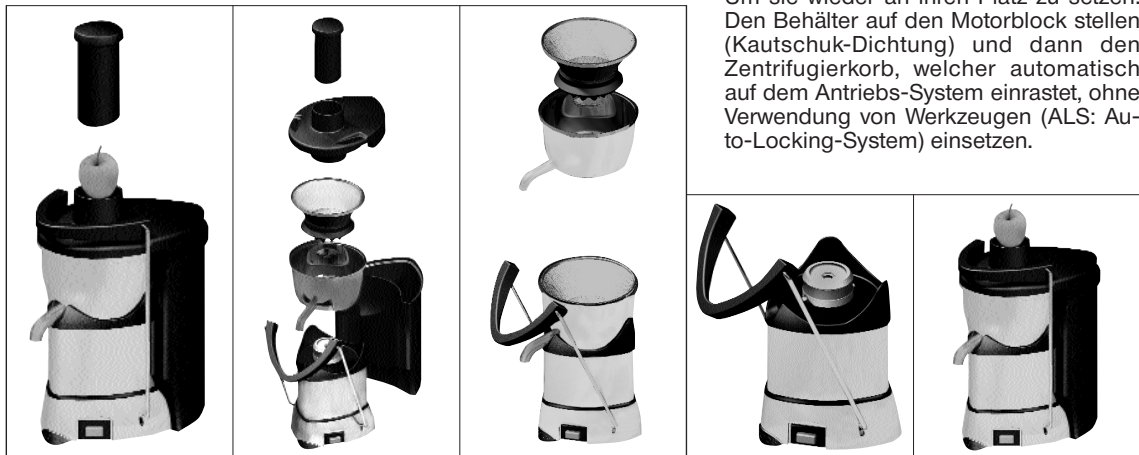
Freuen Sie sich, mittels Zentrifugation 40 bis 100 Liter reinen Saft pro Stunde herstellen zu können

Mit einem mittleren Ertrag von 70%: 7 Liter Saft aus 10 kg Früchten.

- Die SANTOS-Zentrifuge kann den Saft gewinnen und erhält die Vitamine der meisten Früchte und Gemüse.
- Gewinnen Sie Zeit: Es ist nicht nötig, die Zutaten in kleine Stücke zu schneiden.
- Äpfel, Birnen, Karotten, Tomaten, Gurken, Sellerie, Kohl, Zwiebeln, Rinden, Rhabarbern, Rüben, Spinat, Getreide usw.
- Früchte: Orangen, Grapefruits, Zitronen, Limonen usw. (müssen geschält sein).
- Melonen, Wassermelonen, Ananas, Mango, Kiwis, Bananen usw. (müssen geschält sein).
- Pfirsiche, Aprikosen, Zwetschgen, tropische Früchte usw. (müssen entkernt sein).
- Beeren: Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Trauben usw.

Montage/Demontage

- Der Behälter und der Zentrifugierkorb sind aus rostfreiem Stahl und für die Reinigung leicht wegnehmbar.
- Es genügt, diese 2 Teile wegzunehmen.
- Um sie wieder an ihren Platz zu setzen: Den Behälter auf den Motorblock stellen (Kautschuk-Dichtung) und dann den Zentrifugierkorb, welcher automatisch auf dem Antriebs-System einrastet, ohne Verwendung von Werkzeugen (ALS: Auto-Locking-System) einsetzen.



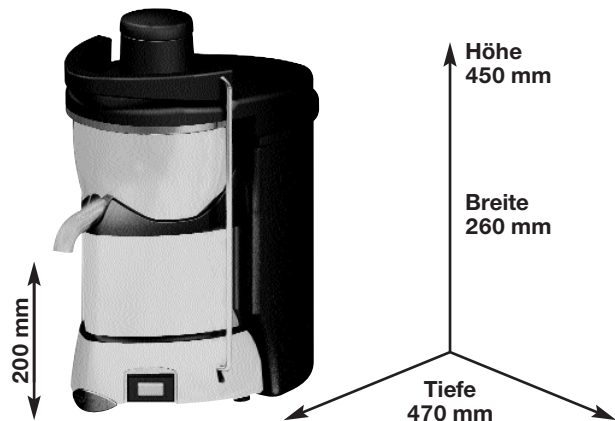
	Zentrifuge und Funktion	Zentrifuge demontiert	Zentrifuge offen ohne Deckel	Zentrifuge offen ohne Behälter und	Zentrifuge verriegelt
		Ansicht der verschiedenen wegnehmbaren Teile	Einfache Demontage des Behälters und des Inox-Korbes	Inox-Korb	Funktionsbereit
Blockiersystem Plastikgriff Verriegelungsbügel	Verriegelt in vertikaler Stellung	Entriegelt Schräg Schräg	Entriegelt Schräg Schräg	Entriegelt Schräg Schräg	Verriegelt in vertikaler Stellung
Sicherheit Schalter Motor Frikionsbremse	Ein Ein Aus	Aus Aus Ein	Aus Aus Ein	Aus Aus Ein	Ein/Aus Ein/Aus Aus

Technische Daten

Motor

Einphasig	220-240 V – 50 Hz – 600 W
Umdrehungen	3000 U/Min.
Gewichte	Nettogewicht 16 kg Bruttogewicht 17 kg

Masse	Apparat	Karton
Höhe	450 mm	500 mm
Breite	260 mm	300 mm
Tiefe	470 mm	510 mm
Höhe Auslauf	200 mm	



Sicherheit – Normen – Hygiene

Dieser Apparat wurde aufgrund der strengsten Regeln bezüglich Sicherheit und Hygiene und entsprechend den gültigen internationalen Normen entwickelt, insbesondere:

- Maschinen-Richtlinie 98/37 CE
- Richtlinie für die elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/CEE
- Richtlinie für Niederspannung 73/23 ECC
- Harmonisierte europäische Normen EN 292-1 (1991) und 2 (1991), EN 292-2/A1 (1995), EN 60204-1 (1998).

- CE, GS, UL, NSF, KETI, GOST
- Beantragte Zulassungen: GS (Deutschland), LNE Laboratoire National d'Essais (Frankreich).

Mechanische Sicherheit

- Eine Frikionsbremse stoppt sofort das Drehen des Korbes beim Öffnen.

Elektrische Sicherheit

- Mehrpoliger Schalter bei fehlendem Strom, mit Schutz gegen Überstrom.
- Alle metallischen Teile sind geerdet.
- Alle Geräte werden nach der Produktion überprüft (Kontrollbank).

Thermische Sicherung

- Motor geschützt mit einer thermischen Sicherung in der Wicklung.

Akustisch

- Asynchroner Motor, sehr leise.

Hygiene

- Alle wegnehmbaren Teile (ausser Motorblock) können in der Spülmaschine oder von Hand, mit warmem, seifenhaltigem Wasser gereinigt werden.

GARANTIE: 1 JAHR

Gewerbliche Früchte-, Obst- und Gemüse-Zentrifuge

(neue Generation)

SANTOS Mod. Miracle System II Ezy-Clean

Für Restaurants, Hotels, Saftbars, Cafeterias, Gemeinschaftsbetriebe, Kantinen, Heime, Spitäler, Diätgeschäfte, Speiseeis-Hersteller usw.

Die Zentrifuge erlaubt, alle Arten von Frucht- und Gemüsesaft mit einer grossen Wirkung herzustellen. Innovatives Design. **Ausserordentliche Leistung von bis zu 140 L/Std.**

Der Motor und der Korb sind kalibriert, um ein Maximum an Saft zu erzielen. Sehr einfach zu handhabendes Ezy-Clean-System™, patentiert, für eine einfachere Reinigung und Demontage ohne Werkzeug.

Gewinnen Sie Zeit: Es ist nicht mehr nötig, die zu verarbeitenden Produkte in kleine Stücke zu schneiden, dank dem grossen Einfüllstutzen (Ø 79,5 mm).

Zentrifugiert alle Früchte und Gemüse wie:

- Äpfel, Birnen, Karotten, Tomaten, Gurken, Sellerie, Kohl, Randen, Spinat, Rhabarbern, Spargeln, Schalotten, Paprikaschoten, Zwiebeln usw.
- Orangen, Grapefruits, Zitronen, Limetten (wegen der sehr säurehaltigen Haut nur geschält) usw.
- Melonen, Wassermelonen, Ananas, Mangos, Kiwis, Bananen (geschält)
- Pfirsiche, Aprikosen, Zwetschgen, tropische Früchte (entkernt) usw.
- Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Trauben, Cassis usw.
- Suppengrundlagen für Saucen, Gemüse- und Champignon-Crèmesuppen usw. (Mod. «P»)
- Desserts, Sorbets (Mod. «P»)

Das Fruchtfleisch/-mark kann zum Beispiel für Souffles, Purées, Dessert-Garnituren usw. verwendet werden.

Beschrieb

- Äusserst robust: Gehäuse vollständig aus rostfreiem Inox-Stahl. Keine Kunststoffteile in der Antriebszone.
- Zentrifugierkorb, Behälter (Nutzhöhe Auslaufrohr 228 mm) und Deckel aus rostfreiem Inox-Stahlblech, herausnehmbar.
- Zentrifugierkorb für eine ausgezeichnete Filtrierung: Saft von hoher Qualität, ohne Fruchtfleisch, selbst bei intensiver Benützung.
- System Ezy-Clean™ II, patentiert: Deshalb können Sie den Deckel, den Korb und den Behälter dank ihrer neuen Ergonomie einfach wegnehmen. Korb (Ø 240 mm), standard mit Löchern von 0,5 mm Ø (auf Wunsch mit Löchern von 0,8 mm, für Früchte und flüssigen Brei und auch Ananas und Bröckliges). Reibscheibe Ø 165 mm.
- Speziell grosse Einfüllöffnung: Ø 79,5 mm. Sie können dadurch auch ganze Früchte und Gemüse verarbeiten (z.B. Äpfel, Karotten, Tomaten usw.). Stössel aus lebensmittelbeständigem Bi-Material.
- Druckschalter für EIN/AUS.
- Sehr starker, professioneller und leiser Asynchron-Motor (1300 W / 1,75 PS), Drehgeschwindigkeit 3000 U/Min.
- Sicherungen gegen Überbelastung und Überhitzung. Automatische Motorschnellbremse.
- Trester-Behälter aus schwarzem Polypropylen, Fassungsvermögen 14 L (6-10 kg Trester).
- 3 rutschfeste Füsse aus Kunststoff.
- Eine Reinigungsbürste und ein Untersatz für Krüge werden mitgeliefert.

Erfüllt die folgenden Normen:

- Maschinen-Richtlinien 2006/42/CE
- Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC
- Niederspannungs-Richtlinie 2006/95/EC
- Richtlinie Restriktionen für die Verwendung von gefährlichen Substanzen 2002/95/CE (RoHS)
- Richtlinie NF-EN 12547+A1: 2009 einschliesslich GS + NSF
- Richtlinie elektrische und elektronische Abfälle 2002/96/CE (DEEE)
- Harmonisierte Europäische Normen EN/ISO 12100-1+2: 2004, EN 60204-1: 2006, EN 12547+A1: 2009, EN 60335-2-64: 2004
- Reglement 1935/2004/CE (Kontakt mit Lebensmitteln)
- PrSG/Bundesgesetz über Produkte-Sicherheit

d = 11 / f = 34

3.07 / F



Mod. «S»

Technische Daten

Anschluss	230 V	Höhe	580 mm
Leistung	1300 W	Gewicht	25 kg
Produktion bis	140 L/Std.	Stellfläche	330/562 mm

Mod. Ezy-Clean «S»

Art. Nr. 1280.0450

Preis Fr. 3'875.-



Mod. «P»



Mod. «J»

Mod. Ezy-Clean «P» Kit Mod. Chefs und Pâtisserie

Wie Mod. Ezy-Clean «S», jedoch mit aufsteckbarer Inox-Einfüllschale, zum Deponieren von faserigen Früchten, cremigem Brei oder zum Eingeben von Flüssigkeit und Zentrifugierkorb (Reibscheibe Ø 0,8 mm).

Art. Nr. 1280.0460

Preis Fr. 4'495.-

Mod. Ezy-Clean «J» Version Bar

Wie Mod. Ezy-Clean «S», jedoch mit Auslaufstutzen in die Theke. Der Trester-Behälter kann unter die Theke gestellt werden (Platzgewinn auf Theke und grössere Produktionsleistung).

Art. Nr. 1280.0470

Preis Fr. 3'875.-

Preis exkl. MWST

Texte français voir au verso!

Eisbrech-/Eiscrush-Maschine Mod. SANTOS

(gebaut nach den Normen EN 292-1+2, EN 60204-1)



d=11/f=34

9.07/P

Ideal für Cafés, Hotels, Restaurants, Nachtlokale, Cocktail-Bars, Trendbars, Eisdielen, Gemeinschaftsbetriebe, Spitäler usw. Zum Herstellen von Cocktails, Margaritas, Daiquiris, Caipirinha usw. oder zum Zubereiten von Eisunterlagen (Firneis) für Meeresfrüchte und Zusammenstellungen von Früchten, Gemüse und Desserts.

- Gewerblicher Eiscrusher zum Zerkleinern von Eiswürfeln für 2 Schnitt-Feinheiten von Firneis (fein- oder grobkörnig).
- Erlaubt das fortlaufende Crushen von runden oder eckigen Eiswürfeln von max. 30×30×30 mm in einen mitgelieferten Standard-Eisbehälter von 1200 gr Fassungsvermögen und dies innerhalb 30 Sekunden.
- Robuster und leiser Asynchron-Motor, mit elektrischem Modul, geschützt durch thermische Sicherung. Drehzahl Motor 1450 U/Min. Drehzahl Messer 75 U/Min.
- Vor- und Rücklauf.
- Gehäuse aus beständigem ABS, dunkelgrau (gelb, blau, rot auf Anfrage), Front silberfarbig.
- Durchsichtiger Klappdeckel mit ergonomischem Griff, gekoppelt mit Sicherheitsschalter.
- Elektronisches Bedienungsfeld mit 1 Drucktaste rechts für grobes und 1 Drucktaste links für feines Firneis. Funktioniert manuell (längerer Druck) oder automatisch (Zeitschaltuhr für ca. 1 Minute/kurzer Druck).
- Mahlkörper mit rostfreien Edelstahlmessern.
- Planetengetriebe.
- Eisbehälter 190×190×165 mm.
- Wegnehmbare Tropfschale.
- Beleuchtung für das Firneis.
- Einfache Bedienung: Eiswürfel in den Standard-Behälter einfüllen und den Inhalt in den Einfüllstutzen leeren. Den leeren Eiswürfel-Behälter unter den Auslauf stellen. Die entsprechende Taste für die gewünschte Feinheit drücken.
- Das Gerät ist nach den strengsten Normen betreffend Sicherheit und Hygiene gebaut und entspricht den geltenden internationalen Normen.



Anschluss	230 V
Leistung	130 W
U/Min.	73
Produktion 1,2 kg Eiswürfel in 30 Sek.	
Breite	236 mm
Tiefe	353 mm
Höhe	474 mm
Gewicht	10 kg
Art. Nr.	1281.0340
Preis	Fr. 1'595.-
Preis exkl. MWSt	

Eisbrech-Maschine / Eis-Shaver mod. SANTOS

- Gehäuse aus Aluminiumguss, chamois-beige lackiert (anti-mikrobiell).
- Spezialschneid-Schabscheibe ø110 mm, mit rostfreiem, 35 mm breitem, vorne angeschrägtem Messer, befestigt mit 2 Schrauben, aus rostfreiem Stahl.
- Reibgehäuse wegnehmbar. Plastik-Schublade aus Kunststoff (ohne Bysphenol A).
- Sicherheitsschalter, welcher den Motor beim Herausziehen der Schublade oder Hochziehen des Druckhebels ausschaltet.
- Integrierter Schlüssel zum Demontieren/Montieren der Scheibe. Gelochtes Inox-Einlageblech mit 2 Fussleisten.



Anschluss	230 V
Leistung	600 W
Std.-Leistung	ca. 50 kg
Produktion 1,2 kg Eiswürfel in 30 Sek.	
Höhe	350 mm
Breite	250 mm
Tiefe	420 mm
Gewicht	15 kg
Art. Nr.	1281.0300
Preis	Fr. 1'325.-
Preis exkl. MWSt	

Französischer Text siehe Rückseite!

Mozzarella-Reiber

Mod. FAMA-TMC

(gebaut entsprechend den Normen EN 12331, 98/37 EG, 73/23 CEE, 98/37 CE, 89/336 CEE)

d = 11 / f = 34

3.08 / F

Speziell für Pizzerias usw.

Zum professionellen Reiben von Mozzarella-Käse (zum Garnieren aller Arten von Pizzas, welche im elektrischen oder Holzofen gebacken werden). Grosse Leistung (ca. 50 kg/Std.). Das Gerät ist serienmässig mit 1 Reibkonus, Loch-Ø 7 mm ausgerüstet, welcher «Käse-Späne» reibt. Dies ist besser, weil sie beim Backen homogen auf dem Tomatenmark zerschmelzen; beim herkömmlichen Schneiden in Würfel riskiert man, dass der Käse auf der Pizza im Ofen verbrennt und unangenehm im Gaumen wirkt. Hygienisch. Einfach zu reinigen.

Gehäuse Inox 304, Schnecke, Auffangbehälter und Einfüllschale mit trapezförmiger Einfüllöffnung 90/50x60 mm aus Inox 18/8. Einfüllschale zum Reinigen wegnehmbar. Reibkonus Loch-Ø 7mm. Ventilierter Motor von grosser Leistung (750W/1PS) und langer Lebensdauer, (1400 U/Min.), mit Reduktionsgetriebe (210 U/Min.), aus Stahl, in Ölbad laufend (kein Keilriemenantrieb wie alle andern sich auf dem Markt befindlichen Geräte). Thermische Sicherung. Motorbremse, welche beim Öffnen des Gehäusedeckels des Reibkörpers in Funktion tritt. Druckschalter für ein/aus. Auffangschale Inox 250x200x55mm Stössel aus ABS. 4 verstellbare Gummifüsse.

Auch als Käse- und Gemüsereiber einsetzbar (separate Konusse)

Mit den 2 Reibkonussen (Löcher Ø 2,5 mm oder 4 mm), welche als Zubehör lieferbar sind, können Käse, Nüsse, Gemüse, Äpfel usw. gerieben werden. Der Schneidkonus mit 3 Klingen, Schnittdicke 2 mm, eignet sich auch zum Schneiden von Gemüse, Pilzen, Äpfeln, Nüssen, Schokolade usw.

Anschluss	230 V oder 3x 400 V
Leistung Motor	750 W
Std.-Leistung ca.	50 kg
Breite	220 mm
Tiefe	240/420 mm
Höhe	300/440 mm
Motorblockgehäuse	240x220x300 mm
Gewicht	18 kg

Art. Nr. (230 V)	2437.4000
Preis Fr.	1'425.-
Art. Nr. (400 V)	2437.4100
Preis Fr.	1'375.-

Fleischwölfe Mod. FAMA-TS/TI mit Aufsteckgerät zum Reiben mit den 3 Reibkonussen und 1 Schneidkonus siehe separate Prospekte!

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au dos!



Reibkonus Loch-Ø 2½ mm:

(Std.-Leistung ca. 50 kg)

Zum Reiben von Greyerzer-Käse, Muskatnuss, Vanille, Zimt, Kakaobohnen, Nüsse aller Art, Meerrettich usw.

Art. Nr. 2437.1300

Preis Fr. 125.-



Reibkonus Loch-Ø 4 mm:

(Std.-Leistung ca. 50 kg)

Zum Reiben von Greyerzer-Käse, Mandeln, Nüsse, hartes Gemüse aller Art, gekochte Kartoffeln, Rettich, feines Kraut, Sellerie usw.

Art. Nr. 2437.1200

Preis Fr. 125.-



Reibkonus Loch-Ø 7 mm:

(Std.-Leistung ca. 50-80 kg)

Zum Reiben von Mozzarella, Fondue-Käse, Schokolade, Früchte zu Fruchtsalat, Gemüse zu Suppen-Einlagen, Kraut, Zwiebeln, Gurken, Äpfel, Rösti usw.

Art. Nr. 2437.1100

Preis Fr. 125.-



Schneidkonus 3 Klingen für Schnittdicke 2 mm:

(Std.-Leistung ca. 10-20 kg)

Für das Schneiden von Mozzarella, Kartoffeln, Sellerie, Zucchini, Rotkohl, feines Kraut, Rüben, Karotten, Radieschen, Zwiebeln, Gurkenscheiben, Bohnen, Bohnen-Puree, Erbsen, Pilzen, Äpfel, Mandeln, Nüsse, Schokoladen-Splitter, Schokospänen, Krokant usw.

(In Grundausstattung Mozzarella-Schneider mitgeliefert).

Art. Nr. 2437.1400

Preis Fr. 125.-

(1 Reibkonus, Loch-Ø 7 mm wird mit dem Mozzarella-Reiber als Grundausstattung mitgeliefert).

Artikel für Grossküchen, Gemeinschaftsbetriebe usw.

Tisch-Sockel für Folien-Spender Pied de table pour dérouleur



Sockel
mit 2 Folien-
Spendern
Support
avec 2
dérouleurs

Für Folien-Spender einfach oder doppelt. Aus Edelstahl 18/10. Masse 530x160x75 mm. Sockel schräg abgewinkelt, mit 2 Randleisten. Mit 4 Saugnäpfen; wenn diese entfernt werden, kann der Sockel mittels der 4 vorhandenen Schraublöcher mit Schrauben M4 auf die Tischplatte geschraubt werden. Gewicht 940 g.

Art. Nr. 2485.610 Preis Fr. 120.–
(Sockel allein)

Pour dérouleur simple ou double. En acier inoxydable 18/10. Dimensions 530x160x75 mm. Socle plié avec 2 rebords. Avec 4 ventouses; si on enlève ceux-ci, le pied peut être vissé avec 4 vis M4 sur la plaque de travail. Poids 940 g.

No d'art. 2485.610 Prix Fr. 120.–
(socle seul)



Spender für Wegwerf- Spritzbeutel

Distributeur de poches jetables

Inox 18/10. Für alle Grössen. Fassungsvermögen 100 Beutel. Breite oben 360 mm, unten 100 mm. Höhe 400 mm. Tiefe 60 mm. Deckel mit Scharnier. 2 Schraublöcher für Wandbefestigung. Gewicht 1700 g.

Art. Nr. 2485.650 Preis Fr. 225.–

Wegwerf-Spritzbeutel (540 x 300 mm) siehe separater, 1-seitiger Prospekt «Dressiersäcke» oder 4-seitiger Prospekt «Bleche, Formen usw.» (Seite 3)!

Inox 18/10. Pour toutes dimensions. Capacité 100 poches. Largeur haut 360 mm, bas 100 mm. Hauteur 400 mm. Profondeur 60 mm. Couverture avec charnières trous pour fixation murale. Poids 1700 g.

No d'art. 2485.650 Prix Fr. 225.–

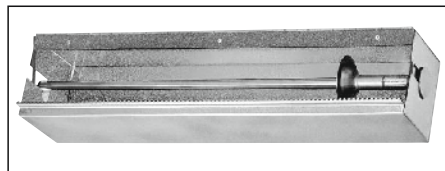
Poches jetables (540 x 300 mm) voir prospectus séparé, 1 page «Sacs à dresser» ou prospectus 4 pages «Plaque, formes etc.» (pages 3)!

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise

Folien-Spender für Plastik- und Aluminium-Folien

Dérouleur pour film alimentaire ou aluminium



Für Aluminium- und Plastikfolien-Rollen von 300–500 mm Breite. Für Wandbefestigung; es können auch 2 Spender übereinander montiert werden (3 Schraubgewinde M4 vorhanden). Vollständig aus Edelstahl 18/10. Monoblock-Zählung aus Edelstahl; deshalb speziell auch für Plastik-Folien geeignet. Plexiglas-Scheibe, an Scharnieren montiert, ermöglicht die Kontrolle des noch vorhandenen Folien-Vorrates und dient zudem auch als Staubschutz.

Breite	540 mm	Höhe	115 mm
Tiefe	110 mm	Gewicht	2300 g
Art. Nr.	2485.600	Preis	Fr. 255.–

Modelle 300 mm und 450 mm breit auf Anfrage.

Pour film alimentaire et aluminium de 300 à 500 mm de largeur. Pour fixation murale; possibilité d'empiler afin de former 2 blocs l'un sur l'autre (3 douilles à vis pour vis M4 existant). Entièrement en acier inoxydable 18/10. Denture inox monobloc, spécialement pour les feuilles plastique. Vitre en plexiglas montée sur charnière permettant de contrôler la quantité de feuilles restantes et sert ainsi comme protecteur de poussière.

Largeur	540 mm	Hauteur	115 mm
Longueur	110 mm	Poids	2300 g
No d'art.	2485.600	Prix	Fr. 255.–

Modèles largeur 300 mm et 450 mm sur demande.



Zum Aufhängen oder Stellen. Vollständig aus Inox 430. Monoblock-Zählung. Deckel, an Scharnieren montiert.

Breite	500 mm	Höhe	90 mm
Tiefe	90 mm	Gewicht	1450 g
Art. Nr.	2485.6050	Preis	Fr. 155.–

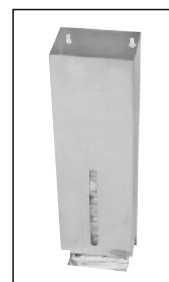
Mural ou à poser. Entièrement en acier inoxydable 430. Denture monobloc. Couverture montée sur charnières.

Largeur	500 mm	Hauteur	90 mm
Profondeur	90 mm	Poids	1450 g
No d'art.	2485.6050	Prix	Fr. 155.–

d = 12 / f = 37

9.07 / F

Articles pour grandes cuisines, collectivités etc.



Besucher- Plastikmantel- Spender

Distributeur pour kit visiteurs

Inox 18/10. Für Wandbefestigung. 130x110x400 mm. Für 12 Beutel

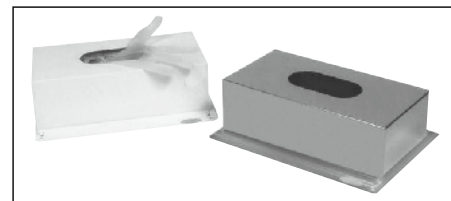
Art. Nr. 2485.530 Preis Fr. 135.–

Inox 18/10. Pour fixation murale. 130x110x400 mm. Pour 12 sachets

No d'art. 2485.530 Prix Fr. 135.–

Plastik-Handschuhe-Spender

Distributeur de gants en plastique

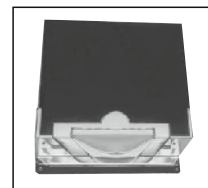


Inox 18/10. Für Wandbefestigung. 262x80x135 mm. Für 100 Paar Handschuhe.

Art. Nr. 2485.520 Preis Fr. 110.–

Inox 18/10. Pour fixation murale. 262x80x135 mm. Pour 100 paires de gants plastique.

No d'art. 2485.520 Prix Fr. 110.–



Kochmützen- Spender

Distributeur de calots

Inox 18/10. Für Wandbefestigung. 285x88x174 mm. Für Mützen 276x82 mm.

Art. Nr. 2485.510 Preis Fr. 150.–

Inox 18/10. Pour fixation murale. 285x88x174 mm. Pour calots 276x82 mm.

No d'art. 2485.510 Prix Fr. 150.–

BLECHE, FORMEN, RINGE, SCHWINGBESEN, PINSEL, DRESSIERSÄCKE, TÜLLEN, SCHUTZHANDSCHUHE

PLAQUES, FORMES, CERCLES, FOUETS, PINCEAUX, SACS A DRESSER, DOUILLES, MOUFLE DE PROTECTION



d=12/ f=37

9.07/ P

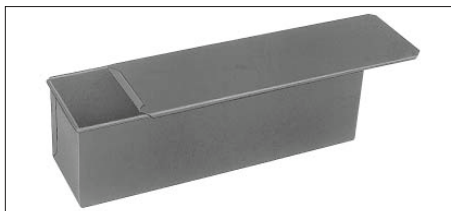
Brotbackformen aus Blaublech

Materialstärke 1 mm. Mit Deckel.

400x100x100 mm Art. Nr. 1306.0410

300x120x120 mm Art. Nr. 1306.0420

400x120x120 mm Art. Nr. 1306.0430



Moules à pain de mie en tôle bleuie

Épaisseur 1 mm. Avec couvercle.

400x100x100 mm No d'art. 1306.0410

300x120x120 mm No d'art. 1306.0420

400x120x120 mm No d'art. 1306.0430

Törtchen-Formen/Backförmchen aus Weissblech, rund, glatt, bauchig

ø oben ø unten Höhe 20 mm

45 mm 27 mm Art. Nr. 1306.0600

50 mm 32 mm Art. Nr. 1306.0610

55 mm 37 mm Art. Nr. 1306.0620

60 mm 37 mm Art. Nr. 1306.0630

65 mm 42 mm Art. Nr. 1306.0640

70 mm 47 mm Art. Nr. 1306.0650

75 mm 52 mm Art. Nr. 1306.0660

80 mm 52 mm Art. Nr. 1306.0670

85 mm 57 mm Art. Nr. 1306.0680

90 mm 62 mm Art. Nr. 1306.0690

100 mm 67 mm Art. Nr. 1306.0700



Tartelettes/moules ronds en fer blanc, unis, évasés

ø haut ø bas Hauteur 20 mm

45 mm 27 mm No d'art. 1306.0600

50 mm 32 mm No d'art. 1306.0610

55 mm 37 mm No d'art. 1306.0620

60 mm 37 mm No d'art. 1306.0630

65 mm 42 mm No d'art. 1306.0640

70 mm 47 mm No d'art. 1306.0650

75 mm 52 mm No d'art. 1306.0660

80 mm 52 mm No d'art. 1306.0670

85 mm 57 mm No d'art. 1306.0680

90 mm 62 mm No d'art. 1306.0690

100 mm 67 mm No d'art. 1306.0700

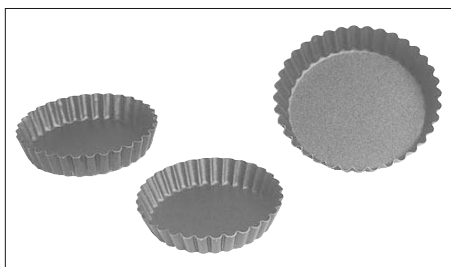
Genueser-Formen aus Eisenblech, antihafbeschichtet

Rand gewellt.

ø 85 mm Art. Nr. 1306.0500

ø 95 mm Art. Nr. 1306.0510

ø 105 mm Art. Nr. 1306.0520



Genoises en tôle d'acier, antiadhérents

Cannelées.

ø 85 mm No d'art. 1306.0500

ø 95 mm No d'art. 1306.0510

ø 105 mm No d'art. 1306.0520

Backformen rund, gewellt

aus Eisenblech, antihafbeschichtet,
Boden herausnehmbar, Höhe 25 mm

ø 120 mm Art. Nr. 1306.0350

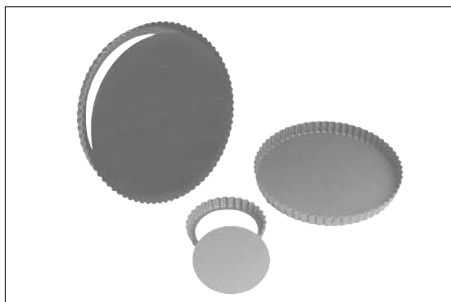
ø 200 mm Art. Nr. 1306.0351

ø 240 mm Art. Nr. 1306.0352

ø 260 mm Art. Nr. 1306.0353

ø 280 mm Art. Nr. 1306.0354

ø 320 mm Art. Nr. 1306.0355



Tourtières rondes, cannelées

en tôle d'acier, antiadhérents, fond mobile,
hauteur 25 mm

ø 120 mm No d'art. 1306.0350

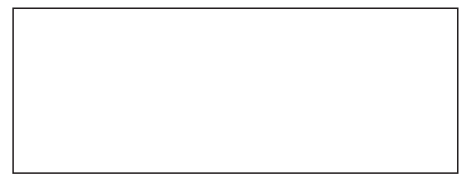
ø 200 mm No d'art. 1306.0351

ø 240 mm No d'art. 1306.0352

ø 260 mm No d'art. 1306.0353

ø 280 mm No d'art. 1306.0354

ø 320 mm No d'art. 1306.0355



d = 12 / f = 37

3.03 / F



Bar-/Cocktail-Löffel

27 cm lang. 50 g.

Art. Nr. 1302.2600

Preis Fr. 7.-



Nummern-Schilder

Aus rostfreiem Stahl 18/8. Zahl einseitig herausgestanzt, 3 cm hoch. Gewicht 60 g bzw. 70 g. Bitte gewünschte Nummer bei Bestellung angeben.

Mod. Ara

1-, 2-stellig (5,5 x 7,5 cm)

Art. Nr. 1302.1200

Preis Fr. 5.50

3-stellig (5,5 x 9,5 cm)

(nur 100–250)

Art. Nr. 1302.1300

Preis Fr. 7.-

Mod. PS

1-, 2-stellig (5,6 x 6,4 cm)

Art. Nr. 1302.1400

Preis Fr. 3.50

3-stellig (5,6 x 7,6 cm)

Art. Nr. 1302.1600

Preis Fr. 4.-



Hand-Zitronenpresse

Aus rostfreiem Stahl 18/8. Ø 14 cm.

Gewicht 200 g.

Mit Schlitz im Griff des Unterteils und Lasche im Oberteil, dadurch kann sich der Oberteil beim Pressen nicht drehen.

Art. Nr. 1302.2100

Preis Fr. 32.-



Shaker (Mischbecher)

für Cocktails.

Aus rostfreiem Stahl 18/8. Mit Sieb.

Inhalt 0,7 L. Höhe 24 cm. Gewicht 330 g.

Art. Nr. 1302.3900

Preis Fr. 50.-

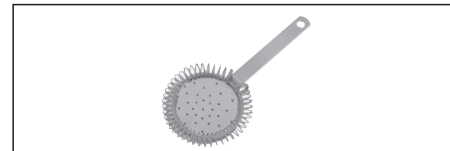


Cocktail-Rührer

27 cm lang. Gewicht 80 g.

Art. Nr. 1302.2700

Preis Fr. 14.50



Cocktail-/Barsieb

Aus rostfreiem Stahl 18/8. Ø 9 cm.

Länge 18,5 cm. Gewicht 90 g.

Art. Nr. 1302.2300

Preis Fr. 9.50

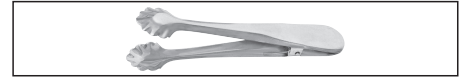


Halterung für Sekt- und Weinkühler

Ring-Ø innen 19 cm; kann auf 20 cm vergrössert werden.

Art. Nr. 1302.2900

Preis Fr. 65.-



Eiswürfelzangen

Aus rostfreiem Stahl 18/10.

Länge 14 cm

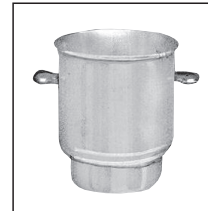
Art. Nr. 1302.3420

Preis Fr. 4.50

Länge 18½ cm

Art. Nr. 1302.3430

Preis Fr. 5.-



Eisgefäss

Aus rostfreiem Stahl 18/10. 2 Handgriffe.

Ø 11 cm. Höhe

12,5 cm. Gewicht

575 g. Mit Tropfgitter.

Art. Nr. 1302.3410

Preis Fr. 25.50

Preise exkl. MWSt

Spachteln aus Melamin, weiss

Hitzebeständig bis 160° C.
L 250 mm Art. Nr. 1306.3300
L 300 mm Art. Nr. 1306.3310
L 350 mm Art. Nr. 1306.3320
L 400 mm Art. Nr. 1306.3330
L 500 mm Art. Nr. 1306.3340
L 600 mm Art. Nr. 1306.3350



Spatules en mélamine, blanches

Résistantes à la chaleur jusqu'à 160° C.
L 250 mm No. d'art. 1306.3300
L 300 mm No. d'art. 1306.3310
L 350 mm No. d'art. 1306.3320
L 400 mm No. d'art. 1306.3330
L 500 mm No. d'art. 1306.3340
L 600 mm No. d'art. 1306.3350

Spritzbeutel/Dressiersäcke aus Nylon, weiss

Geschweisst. Sehr geschmeidig. Nicht rutschende Oberfläche. Wasserdicht. Mit Aufhängelasche. Spitze auf Tüllen aus Polycarbonat zuschneidbar.
L 300 mm Art. Nr. 1306.2210
L 350 mm Art. Nr. 1306.2220
L 400 mm Art. Nr. 1306.2230
L 450 mm Art. Nr. 1306.2240
L 500 mm Art. Nr. 1306.2250
L 600 mm Art. Nr. 1306.2260



Sacs à dresser/poches en nylon, coloris blanc

Soudés. Souples. Antiglisse. Imperméables. Avec languette de suspension. Becs adaptables aux douilles en polycarbonate.
L 300 mm No. d'art. 1306.2210
L 350 mm No. d'art. 1306.2220
L 400 mm No. d'art. 1306.2230
L 450 mm No. d'art. 1306.2240
L 500 mm No. d'art. 1306.2250
L 600 mm No. d'art. 1306.2260

Einweg-Spritzbeutel

Aus Polyethylen. 85 Mikrons. Schachtel zu 100 Stück.
540×300 mm Art. Nr. 1306.2291



Poches jetables

En polyéthylène. 85 microns. Boîte distributrice de 100 pièces.
540×300 mm No. d'art. 1306.2291

Spender für Einweg-Spritzbeutel

Inox 18/10. Für alle Grössen. Fassungsvermögen 100 Beutel. Breite oben 360 mm, unten 100 mm. Höhe 400 mm. Tiefe 60 mm. Deckel mit Scharnier. 2 Schraublöcher für Wandbefestigung. Gewicht 1700 gr.
Art. Nr. 2485.6500



Distributeur de poches jetables

Inox 18/10. Pour toutes dimensions. Capacité 100 poches. Largeur haut 360 mm, bas 100 mm. Hauteur 400 mm. Profondeur 60 mm. Couvercle avec charnières. 2 trous pour fixation murale. Poids 1700 g.
No d'art. 2485.6500

Wanddispenser für Einweg-Dressiersäcke

Für Rollen mit 100 Einweg-Dressiersäcken (max. 300 mm breit).
Inox. 310×130×120 mm.
Erlaubt ein einfaches Abrollen.
Art. Nr. 2485.6510

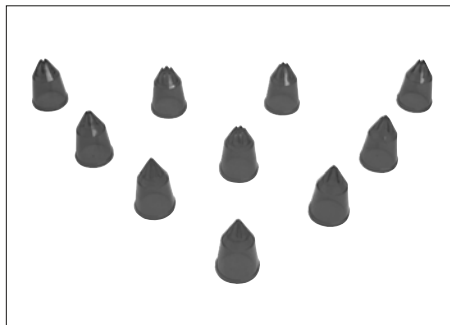


Distributeur mural pour rouleaux de poches jetables

Pour rouleaux avec 100 poches jetables (largeur 300 mm au maximum).
Inox. 310×130×120 mm.
Permet un déroulage facile.
No. d'art. 2485.6510

Tüllen aus Polycarbonat, rot, Spitze glatt

Schachteln zu 2 Stück.
Nr. 1 Art. Nr. 1306.2300 Loch ø 1,5 mm
Nr. 2 Art. Nr. 1306.2310 Loch ø 2,5 mm
Nr. 3 Art. Nr. 1306.2320 Loch ø 3,5 mm
Nr. 4 Art. Nr. 1306.2330 Loch ø 5,0 mm
Nr. 5 Art. Nr. 1306.2340 Loch ø 6,0 mm
Nr. 6 Art. Nr. 1306.2350 Loch ø 8,5 mm
Nr. 7 Art. Nr. 1306.2360 Loch ø 10,0 mm
Nr. 8 Art. Nr. 1306.2370 Loch ø 11,0 mm
Nr. 9 Art. Nr. 1306.2380 Loch ø 12,0 mm
Nr. 10 Art. Nr. 1306.2400 Loch ø 14,0 mm
Nr. 11 Art. Nr. 1306.2410 Loch ø 15,0 mm

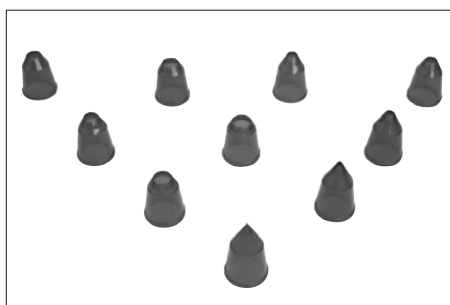


Douilles polycarbonate rouge, unies

Boîtes de 2 pièces.
No 1 No d'art. 1306.2300 ø trou 1,5 mm
No 2 No d'art. 1306.2310 ø trou 2,5 mm
No 3 No d'art. 1306.2320 ø trou 3,5 mm
No 4 No d'art. 1306.2330 ø trou 5,0 mm
No 5 No d'art. 1306.2340 ø trou 6,0 mm
No 6 No d'art. 1306.2350 ø trou 8,5 mm
No 7 No d'art. 1306.2360 ø trou 10,0 mm
No 8 No d'art. 1306.2370 ø trou 11,0 mm
No 9 No d'art. 1306.2380 ø trou 12,0 mm
No 10 No d'art. 1306.2400 ø trou 14,0 mm
No 11 No d'art. 1306.2410 ø trou 15,0 mm

Tüllen aus Polycarbonat, rot, Spitze gewellt

Schachteln zu 2 Stück.
A 6 Art. Nr. 1306.2500 Loch ø 2,5 mm
A 8 Art. Nr. 1306.2510 Loch ø 3,0 mm
B 6 Art. Nr. 1306.2520 Loch ø 4,0 mm
B 8 Art. Nr. 1306.2530 Loch ø 4,5 mm
C 6 Art. Nr. 1306.2540 Loch ø 5,0 mm
C 8 Art. Nr. 1306.2550 Loch ø 7,5 mm
D 6 Art. Nr. 1306.2560 Loch ø 6,5 mm
D 8 Art. Nr. 1306.2570 Loch ø 8,5 mm
E 6 Art. Nr. 1306.2580 Loch ø 7,5 mm
E 8 Art. Nr. 1306.2590 Loch ø 9,5 mm



Douilles polycarbonate rouge, cannellées

Boîtes de 2 pièces.
A 6 No d'art. 1306.2500 ø trou 2,5 mm
A 8 No d'art. 1306.2510 ø trou 3,0 mm
B 6 No d'art. 1306.2520 ø trou 4,0 mm
B 8 No d'art. 1306.2530 ø trou 4,5 mm
C 6 No d'art. 1306.2540 ø trou 5,0 mm
C 8 No d'art. 1306.2550 ø trou 7,5 mm
D 6 No d'art. 1306.2560 ø trou 6,5 mm
D 8 No d'art. 1306.2570 ø trou 8,5 mm
E 6 No d'art. 1306.2580 ø trou 7,5 mm
E 8 No d'art. 1306.2590 ø trou 9,5 mm

10 Tüllen aus Polycarbonat, rot, Spitze glatt, gemischt

Schachtel mit Nr. 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
Art. Nr. 1306.2600

Spitze gewellt, gemischt

Schachtel mit A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8.
Art. Nr. 1306.2610

Zusammenstellung Konditor (10 Tüllen).
Je 1 Stück Nr. 4, 6, 9, 11, B8, C8, D6, E8, Fe2, Bu8, Spitze glatt.
Art. Nr. 1306.3100

Zusammenstellung Fleischwarenhändler (10 Tüllen).

Je 1 Stück Nr. 4, 7, 11, C6, C8, D6, D8, E6, E8, Bu8, Spitze gewellt.
Art. Nr. 1306.3200

20 Tüllen aus Polycarbonat, rot

Spitze glatt (10), Spitze gewellt (10): Schachtel mit 10 glatten Tüllen (Nr. 3-12) und 8 gewellten Tüllen (A 8, B 8, C 6-E 8), 1 Blatt-Tülle Fe2, 1 Kamm-Tülle Bu8.
Art. Nr. 1306.2700

Blatt-Tülle aus Polycarbonat (Fe2), rot

Loch \varnothing 1,0 mm.
Schachtel zu 10 Stück.
Art. Nr. 1306.2800

Schachtel zu 2 Stück.
Art. Nr. 1306.2810

Kammtülle aus Polycarbonat (Bu8), rot

Loch \varnothing 2,0 mm. 8 Zähne.
Schachtel zu 6 Stück.
Art. Nr. 1306.2900

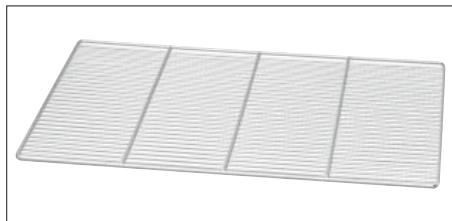
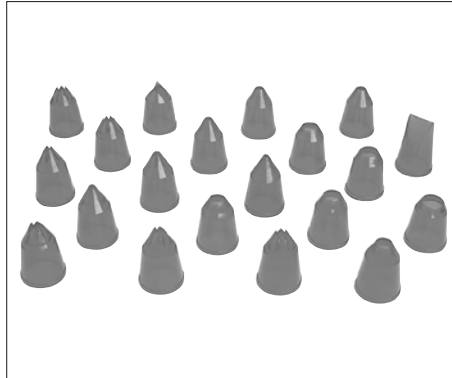
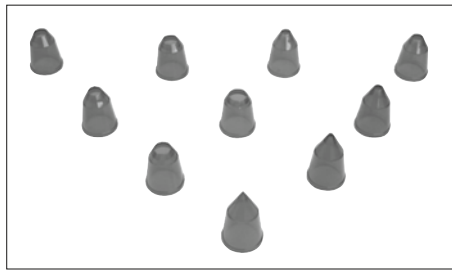
Schachtel zu 2 Stück.
Art. Nr. 1306.2910

Grillrost

Inox Aisi 304. 600x400 mm. Leichte Ausführung. Rahmenstärke 5 mm. 28 Drähte, Stärke 2 mm, Drahtabstand 12 mm. 3 Verstrebungen. Gewicht 900 gr.
Art. Nr. 1300.8040

Schutz-Handschuhe

Aus doppeltem, weichem Leder, hellgrau, hitzebeständig bis 250° C. Länge der Manschette 170 mm. Totallänge 370 mm. Konform den Normen EN 388 (mechanische Risiken) und EN 407 (thermische Risiken). Zum Hantieren mit Blechen usw.
Art. Nr. 1306.1600



10 douilles polycarbonate rouge, unies, assorties

Boîte avec No 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
No d'art. 1306.2600

Cannelées, assorties

Boîte avec A6, A8, 136, 138, C6, C8, D6, D8, E6, E8.
No d'art. 1306.2610

Composition pâtissier (10 douilles).
No 4, 6, 9, 11, B8, C8, D6, E8, Fe2, Bu8, 1 pièce de chaque, unies.
No d'art. 1306.3100

Composition charcutier (10 douilles).

No 4, 7, 11, C6, C8, D6, D8, E6, E8, Bu8, 1 pièce de chaque, cannelées
No d'art. 1306.3200

20 douilles polycarbonate rouge

Pointes plates (10), cannelées (10): boîte avec 10 pointes unies (No 3-12) et 8 cannelées (A 8, B 8, C 6-E 8), 1 douille à feuille Fe2, 1 douille à bûche Bu8.
No d'art. 1306.2700

Douille à feuille polycarbonate (Fe2), rouge

\varnothing trou 1,0 mm.
Boîte de 10 pièces.
No d'art. 1306.2800

Boîte de 2 pièces.
No d'art. 1306.2810

Douille à bûche polycarbonate (Bu8), rouge

\varnothing trou 2,0 mm. 8 dents.
Boîte de 6 pièces.
No d'art. 1306.2900

Boîte de 2 pièces.
No d'art. 1306.2910

Grille plate

Inox Aisi 304. Norme boulanger 400x600 mm. Exécution légère. Epaisseur du cadre 5 mm. 28 fils, épaisseur 2 mm, distance entre les fils 12 mm. 3 traverses. Poids 900 g.
No d'art. 1300.8040

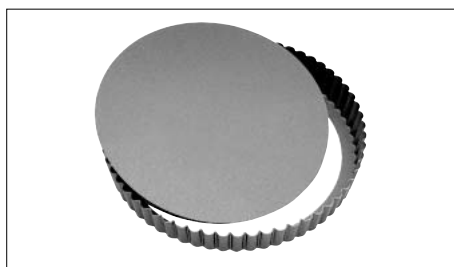
Moufle de protection

En cuire, double molleton, gris clair, antichaleur jusqu'à 250° C. Longueur de la manchette 170 mm. Longueur totale 370 mm. Conforme aux normes EN 388 (risque mécanique) et EN 407 (risque thermique). Pour manipuler les plaques etc.
No d'art. 1306.1600

Backformen rund, gewellt

mit hohem Rand, aus Eisenblech,
antihafbeschichtet, Boden herausnehmbar,
Höhe 35 mm

ø 200 mm Art. Nr. 1306.0370
ø 240 mm Art. Nr. 1306.0371
ø 280 mm Art. Nr. 1306.0372



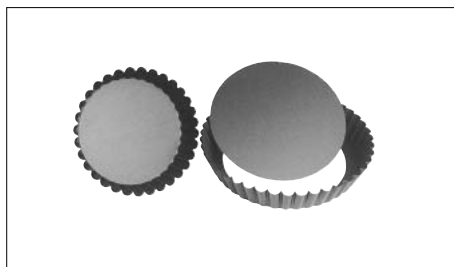
Tourtières à haut bord, rondes, cannelées
en tôle d'acier, antiadhérantes, fond mobile,
hauteur 35 mm

ø 200 mm No d'art. 1306.0370
ø 240 mm No d'art. 1306.0371
ø 280 mm No d'art. 1306.0372

Backformen rund, gewellt

aus Eisenblech, antihafbeschichtet,
Boden herausnehmbar

ø 100×85×30 mm Art. Nr. 1306.0390
ø 180×160×40 mm Art. Nr. 1306.0391
ø 200×180×45 mm Art. Nr. 1306.0392
ø 230×200×45 mm Art. Nr. 1306.0393
ø 250×230×47 mm Art. Nr. 1306.0394
ø 280×245×50 mm Art. Nr. 1306.0395

**Manqués ronds cannelés**

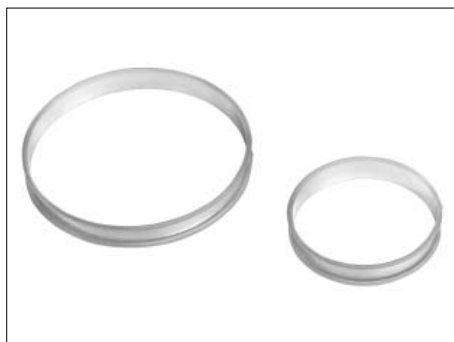
en tôle d'acier, antiadhérants,
fond mobile

ø 100×85×30 mm No d'art. 1306.0390
ø 180×160×40 mm No d'art. 1306.0391
ø 200×180×45 mm No d'art. 1306.0392
ø 230×200×45 mm No d'art. 1306.0393
ø 250×230×47 mm No d'art. 1306.0394
ø 280×245×50 mm No d'art. 1306.0395

Torten-Ringe aus Inox 18/10

Höhe 20 mm.

ø 80 mm Art. Nr. 1306.0790
ø 100 mm Art. Nr. 1306.0880
ø 120 mm Art. Nr. 1306.0890
ø 140 mm Art. Nr. 1306.0900
ø 160 mm Art. Nr. 1306.0910
ø 180 mm Art. Nr. 1306.0920
ø 200 mm Art. Nr. 1306.0930
ø 220 mm Art. Nr. 1306.0940
ø 240 mm Art. Nr. 1306.0950
ø 260 mm Art. Nr. 1306.0960
ø 280 mm Art. Nr. 1306.0970
ø 300 mm Art. Nr. 1306.0980
ø 320 mm Art. Nr. 1306.0990

**Cercles à tartes inox 18/10**

Hauteur 20 mm.

ø 80 mm No d'art. 1306.0790
ø 100 mm No d'art. 1306.0880
ø 120 mm No d'art. 1306.0890
ø 140 mm No d'art. 1306.0900
ø 160 mm No d'art. 1306.0910
ø 180 mm No d'art. 1306.0920
ø 200 mm No d'art. 1306.0930
ø 220 mm No d'art. 1306.0940
ø 240 mm No d'art. 1306.0950
ø 260 mm No d'art. 1306.0960
ø 280 mm No d'art. 1306.0970
ø 300 mm No d'art. 1306.0980
ø 320 mm No d'art. 1306.0990

Vacherin-Ringe Inox 18/10

Höhe 60 mm.

ø 120 mm Art. Nr. 1306.1000
ø 140 mm Art. Nr. 1306.1010
ø 160 mm Art. Nr. 1306.1020
ø 180 mm Art. Nr. 1306.1030
ø 200 mm Art. Nr. 1306.1040
ø 220 mm Art. Nr. 1306.1050
ø 240 mm Art. Nr. 1306.1060
ø 260 mm Art. Nr. 1306.1070
ø 280 mm Art. Nr. 1306.1080
ø 300 mm Art. Nr. 1306.1090

**Cercles à vacherin inox 18/10**

Hauteur 60 mm.

ø 120 mm No d'art. 1306.1000
ø 140 mm No d'art. 1306.1010
ø 160 mm No d'art. 1306.1020
ø 180 mm No d'art. 1306.1030
ø 200 mm No d'art. 1306.1040
ø 220 mm No d'art. 1306.1050
ø 240 mm No d'art. 1306.1060
ø 260 mm No d'art. 1306.1070
ø 280 mm No d'art. 1306.1080
ø 300 mm No d'art. 1306.1090

**Schaumringe/Tortenringe
rund, Inox 18/10**

Höhe 45 mm (ø 65 + 75 mm = 40 mm).

ø 65 mm Art. Nr. 1306.1260
ø 75 mm Art. Nr. 1306.1280
ø 80 mm Art. Nr. 1306.1270
ø 140 mm Art. Nr. 1306.1190
ø 160 mm Art. Nr. 1306.1200
ø 180 mm Art. Nr. 1306.1210
ø 200 mm Art. Nr. 1306.1220
ø 220 mm Art. Nr. 1306.1230
ø 240 mm Art. Nr. 1306.1240
ø 260 mm Art. Nr. 1306.1250
ø 280 mm Art. Nr. 1306.1290
ø 300 mm Art. Nr. 1306.1180

**Cercles à mousse/à tartes
ronds, inox 18/10**

Hauteur 45 mm (ø 65 + 75 mm = 40 mm).

ø 65 mm No d'art. 1306.1260
ø 75 mm No d'art. 1306.1280
ø 80 mm No d'art. 1306.1270
ø 140 mm No d'art. 1306.1190
ø 160 mm No d'art. 1306.1200
ø 180 mm No d'art. 1306.1210
ø 200 mm No d'art. 1306.1220
ø 220 mm No d'art. 1306.1230
ø 240 mm No d'art. 1306.1240
ø 260 mm No d'art. 1306.1250
ø 280 mm No d'art. 1306.1290
ø 300 mm No d'art. 1306.1180

Flache Pinsel

Naturseide weiss. Lange Haare. Länge 60
mm. Mit Holzgriff.

20 mm breit Art. Nr. 1306.2000
25 mm breit Art. Nr. 1306.2010
30 mm breit Art. Nr. 1306.2020
35 mm breit Art. Nr. 1306.2030
40 mm breit Art. Nr. 1306.2040
45 mm breit Art. Nr. 1306.2050
50 mm breit Art. Nr. 1306.2060

Mit Plastikgriff

25 mm breit Art. Nr. 1306.2140
30 mm breit Art. Nr. 1306.2150
35 mm breit Art. Nr. 1306.2160
40 mm breit Art. Nr. 1306.2170
45 mm breit Art. Nr. 1306.2180
50 mm breit Art. Nr. 1306.2190

**Pinceaux plats**

Soie blanche naturelle. Poils longs.
Longueur 60 mm. Avec manche bois.

20 mm large No. d'art. 1306.2000
25 mm large No. d'art. 1306.2010
30 mm large No. d'art. 1306.2020
35 mm large No. d'art. 1306.2030
40 mm large No. d'art. 1306.2040
45 mm large No. d'art. 1306.2050
50 mm large No. d'art. 1306.2060

Avec manche plastique

25 mm large No. d'art. 1306.2140
30 mm large No. d'art. 1306.2150
35 mm large No. d'art. 1306.2160
40 mm large No. d'art. 1306.2170
45 mm large No. d'art. 1306.2180
50 mm large No. d'art. 1306.2190

**Preisliste Schwarzbleche, Formen, Ringe, Schwingbesen,
Pinsel, Dressiersäcke, Tüllen, Schutzhandschuhe usw.**

d=12/f=37

8.11

**Prix-courant Plaques noire, Formes, Cercles, Fouets, Pinseaux, Sacs à dresser,
Douilles, Moufle de protection etc.**

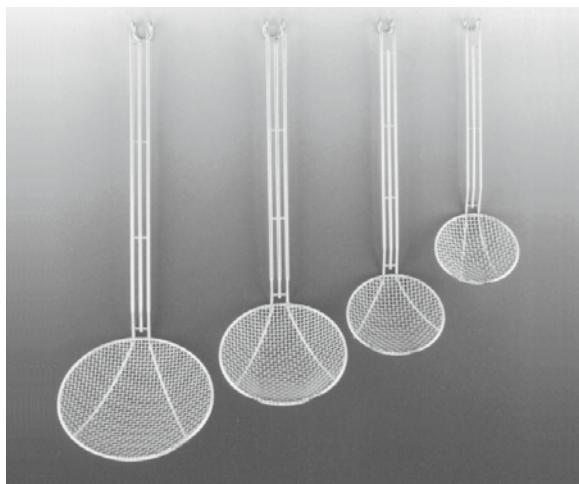
Preise exkl.MWSt./Prix non comprise

<u>Art.Nr.</u>	<u>Bezeichnung</u>	<u>Description</u>	<u>Masse/ Dimension</u>		<u>Preis/Prix</u>
1300.8040	Rost Inox	Grilles inox	600x400	Fr.	35.00
1306.0240	Blaubleche rund	Plaques a tôle bleuie rond	280	Fr.	18.50
1306.0250			300	Fr.	19.50
1306.0260			320	Fr.	22.50
1306.0270			360	Fr.	28.50
1306.0350	Backformen rund H 25mm	Tourtières rondes h 25mm	120	Fr.	8.75
1306.0351	(gewellt, Boden wegnehmbar)	(cannelées, fond mobil)	200	Fr.	14.50
1306.0352			240	Fr.	16.75
1306.0353			260	Fr.	21.75
1306.0354			280	Fr.	28.25
1306.0355			320	Fr.	32.50
1306.0370	Backformen rund H 35mm	Tourtières rondes h 35mm	200	Fr.	23.00
1306.3710	(gewellt, Boden wegnehmbar)	(cannelées, fond mobil)	240	Fr.	28.50
1306.0372			280	Fr.	31.50
1306.0390	Backformen rund,antihftb.	Marnqués ronds,anti-adhér.	100x85x35	Fr.	7.50
1306.3910	(gewellt, Boden wegnehmbar)	(cannelées, fond mobil)	180x160x40	Fr.	15.50
1306.0392			200x180x45	Fr.	19.75
1306.0393			230x200x45	Fr.	23.50
1306.0394			250x230x47	Fr.	26.75
1306.0395			280x245x50	Fr.	34.00
1306.0410	Brotbackformen	Moules à pain demie	400 x 100	Fr.	50.00
1306.0420			300 x 120	Fr.	55.00
1306.0430			400 x 120	Fr.	60.00
1306.0500	Genueser - Formen	Genois	85	Fr.	3.50
1306.0510	(antihft)	(anti-adhérants)	95	Fr.	4.00
1306.0520			105	Fr.	4.75
1306.0600	Törtchen - Formen	Tartelettes rondes unies	45	Fr.	2.00
1306.0610	(glatt)	(évasées)	50	Fr.	2.25
1306.0620			55	Fr.	2.50
1306.0630			60	Fr.	2.50
1306.0640			65	Fr.	2.75
1306.0650			70	Fr.	3.00
1306.0660			75	Fr.	3.25
1306.0670			80	Fr.	3.25
1306.0680			85	Fr.	3.25
1306.0690			90	Fr.	3.50
1306.0700			100	Fr.	3.50
1306.0800	Törtchen - Formen rund	Tartelettes rondes	60	Fr.	2.50
1306.0820	(gewellt,antihft)	(cannelées,anti-adhérantes)	70	Fr.	2.75
1306.0840	Törtchen - Formen rund	Tartelettes rondes	80	Fr.	3.00
1306.0870	(gewellt,antihft)	(cannelées,antiadhérantes)	100	Fr.	3.25
1306.0790	Torten-Ringe	Cercles à tartes	80	Fr.	5.75
1306.0880			100	Fr.	6.00

1306.0890			120	Fr.	6.50
1306.0900			140	Fr.	7.25
1306.0910			160	Fr.	7.25
1306.0920			180	Fr.	7.25
1306.0930			200	Fr.	8.00
1306.0940	Torten-Ringe	Cercles à tartes	220	Fr.	8.50
1306.0950			240	Fr.	8.95
1306.0960			260	Fr.	10.50
1306.0970			280	Fr.	10.75
1306.0980			300	Fr.	12.50
1306.0990			320	Fr.	13.25
1306.1000	Vacherin-Ringe	Cercles à vacherin	120	Fr.	13.95
1306.1010			140	Fr.	14.50
1306.1020			160	Fr.	15.75
1306.1030			180	Fr.	17.50
1306.1040			200	Fr.	17.50
1306.1050			220	Fr.	21.25
1306.1060			240	Fr.	23.00
1306.1070			260	Fr.	24.25
1306.1080			280	Fr.	29.50
1306.1090			300	Fr.	38.25
1306.1190	Schaumringe	Cercles à mousse	140	Fr.	13.25
1306.1200			160	Fr.	14.75
1306.1210			180	Fr.	15.75
1306.1220			200	Fr.	16.25
1306.1230			220	Fr.	17.00
1306.1240			240	Fr.	19.50
1306.1250			260	Fr.	21.25
1306.1260			65	Fr.	7.50
1306.1280			75	Fr.	7.95
1306.1270			80	Fr.	8.95
1306.1290			280	Fr.	26.75
1306.1291			300	Fr.	28.95
1306.1600	Schutz-Handschuh (Paar)	Moufle de protection (paire)		Fr.	35.00
1306.2000	Pinsel flach, Holzgriff	Pinceaux plat. manche	B 20	Fr.	4.25
1306.2010			B 25	Fr.	4.50
1306.2020			B 30	Fr.	4.75
1306.2030			B 35	Fr.	5.00
1306.2040			B 40	Fr.	5.75
1306.2050			B 45	Fr.	7.75
1306.2060			B 50	Fr.	9.00
1306.2140	Pinsel flach, Plastikgriff	Pinceaux plat, manche plas	B 25	Fr.	6.00
1306.2150			B 30	Fr.	6.00
1306.2160			B 35	Fr.	6.75
1306.2170			B 40	Fr.	8.25
1306.2180			B 45	Fr.	7.75
1306.2190			B 50	Fr.	9.00

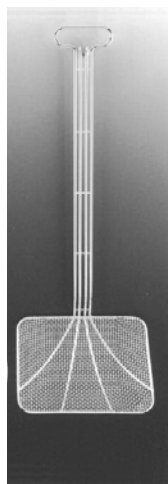
1306.2210	Dressiersäcke Nylon	Poches en nylon	L 300	Fr.	5.50
1306.2220			L 350	Fr.	6.25
1306.2230			L 400	Fr.	7.25
1306.2240			L 450	Fr.	8.25
1306.2250			L 500	Fr.	9.50
1306.2260			L 600	Fr.	12.25
1306.2300	Tüllen glatt	Douilles unies	No 1	Fr.	8.25
1306.2310	(Schachteln zu 2 Stk.)	(Boîtes de 2 pcs)	No 2	Fr.	8.25
1306.2320			No 3	Fr.	8.25
1306.2330			No 4	Fr.	8.25
1306.2340			No 5	Fr.	8.25
1306.2350			No 6	Fr.	8.25
1306.2360			No 7	Fr.	8.25
1306.2370			No 8	Fr.	8.25
1306.2380			No 9	Fr.	8.25
1306.2390			No 10	Fr.	8.25
1306.2400			No 11	Fr.	8.25
1306.2410			No 12	Fr.	8.25
1306.2500	Tüllen gewellt	Douilles cannelées	A 6	Fr.	8.25
1306.2510	(Schachteln zu 2 Stk.)	(Boîtes de 2 pcs)	A 8	Fr.	8.25
1306.2520			B 6	Fr.	8.25
1306.2530			B 8	Fr.	8.25
1306.2540			C 6	Fr.	8.25
1306.2550			C 8	Fr.	8.25
1306.2560			D 6	Fr.	8.25
1306.2570			D 8	Fr.	8.25
1306.2580			E 6	Fr.	8.25
1306.2590			E 8	Fr.	8.25
1306.2600	10 Tüllen glatt	10 douilles unies		Fr.	42.00
1306.2610	10 Tüllen gewellt	10 douilles cannelées		Fr.	42.00
1306.2700	20 Tüllen (gemischt)	20 douilles (mélangées)		Fr.	68.50
1306.2800	Blatt - Tüllen (10)	Douilles à feuilles (10)		Fr.	42.00
1306.2810	Blatt - Tüllen (2)	Douilles à feuilles (2)		Fr.	8.25
1306.2900	Kammtüllen (6)	Douilles à bûche (6)		Fr.	25.50
1306.2910	Kammtüllen (2)	Douilles à bûche (2)		Fr.	8.25
1306.3100	10 Tüllen Sort. Konditor (glatt)	10 douilles assort. pâtissier (unies)		Fr.	42.00
1306.3200	10 Tüllen Sort. Wurster (gewellt)	10 douilles assort. charcutier (cannelées)		Fr.	42.00
1306.3300	Spachteln Melamin	Spatules melamine	L 250	Fr.	5.50
1306.3310			L 300	Fr.	6.00
1306.3320			L 350	Fr.	8.00
1306.3330			L 400	Fr.	9.00
1306.3340			L 500	Fr.	9.75
1306.3350			L 600	Fr.	12.75

2485.6500	Spender f. Einweg-Spritzbeutel	Distributeur de poches jetables	Fr.	225.00
2485.6510	Wanddispenser f. Einweg-Spritzl	Distributeur mural pour poches jetables	Fr.	89.50



Fritturkellen

	Stiellänge		
INOX	365 mm	Ø 160 mm	Art. Nr. 1300.0015
Edelstahl, geschweisst.	405 mm	Ø 180 mm	Art. Nr. 1300.0020
Geflecht	430 mm	Ø 200 mm	Art. Nr. 1300.0060
5x5 mm.	450 mm	Ø 220 mm	Art. Nr. 1300.0030
Draht -Ø 1 mm.	470 mm	Ø 260 mm	Art. Nr. 1300.0040



Rechteckige Schaumkelle

INOX
Drahtgeflecht aufgeschweisst.
280x230 mm. Stiellänge 850 mm.
Art. Nr. 1300.0080

d = 12

3.07 / F



Mehlsiebe

INOX
Höhe zweiteiliger Rahmen 110 mm, demontierbar (3 Klammern). Nutzhöhe 75 mm. Sieb auswechselbar.

Grob: Maschenweite 1,4 mm, Ø 0,3 mm
Mittel: Maschenweite 1,0 mm, Ø 0,4 mm
Fein: Maschenweite 0,36 mm, Ø 0,7 mm

Ø 300 mm
16 Maschen (grob) Art. Nr. 1300.0505
20 Maschen (mittel) Art. Nr. 1300.0515
25 Maschen (fein) Art. Nr. 1300.0525

Ø 400 mm
16 Maschen (grob) Art. Nr. 1300.0555
20 Maschen (mittel) Art. Nr. 1300.0565
25 Maschen (fein) Art. Nr. 1300.0575

Siebeinsätze (Ersatzsiebe)

Ø 300 mm
16 Maschen (grob) Art. Nr. 1300.0605
20 Maschen (mittel) Art. Nr. 1300.0615
25 Maschen (fein) Art. Nr. 1300.0625

Ø 350 mm
16 Maschen (grob) Art. Nr. 1300.0850
20 Maschen (mittel) Art. Nr. 1300.0860

Ø 400 mm
16 Maschen (grob) Art. Nr. 1300.0655
20 Maschen (mittel) Art. Nr. 1300.0665
25 Maschen (fein) Art. Nr. 1300.0675

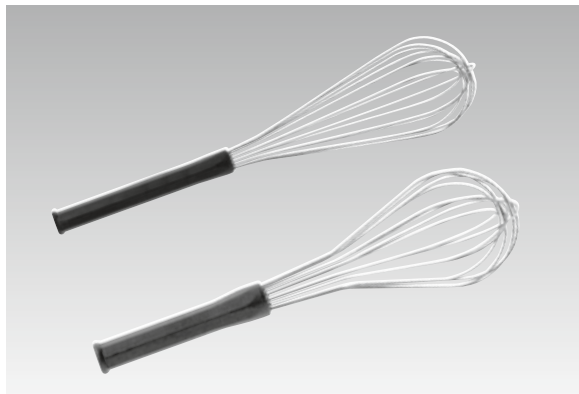
Magischer Löffel

INOX
Für Saucen, Mayonnaise usw.

Er ist magisch dank seiner biegsamen und gepressten Feder. Es gelingen umgehend alle Saucen (Vinaigrette, Beschamel, Mayonnaise, Saucen für Fleischfondue usw.), ohne elektrischen Mixer.

Länge 200 mm. Verpackt per Stück.

Art. Nr. 1300.1650



Schwingbesen (pat.) Drähte

INOX
Griff aus Kunststoff, isoliert, wasserdicht.
Dank der Form nicht ermüdend und verkrampfend.

250 mm	Draht-Ø 1,6 mm	Art. Nr. 1300.0100
300 mm	Draht-Ø 1,6 mm	Art. Nr. 1300.0110
350 mm	Draht-Ø 1,6 mm	Art. Nr. 1300.0120
400 mm	Draht-Ø 2,0 mm	Art. Nr. 1300.0130
450 mm	Draht-Ø 2,0 mm	Art. Nr. 1300.0140
500 mm	Draht-Ø 2,0 mm	Art. Nr. 1300.0150

Rundbesen 350 mm Art. Nr. 1300.0160
(für Eiweiss usw.) 450 mm Art. Nr. 1300.0170



Schnecken-Zange

verchromt
Verpackt zu 5 Stück.

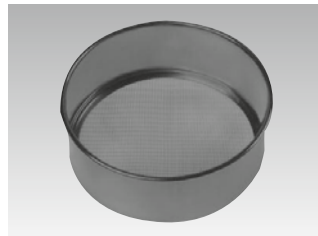
Art. Nr. 1300.1600



Schnecken-Gabel

verchromt
Verpackt zu 5 Stück.

Art. Nr. 1300.1610

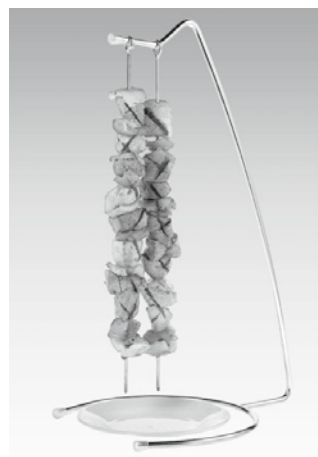


Mehlsiebe

INOX
(aus einem Stück; Sieb nicht auswechselbar.) Drahtstärke 0,4 mm. Drahtabstand 1 mm.

Ø 210 mm. 20 Maschen (mittel).
Rahmenhöhe 55 mm.
Art. Nr. 1300.0760

Ø 300 mm. 20 Maschen (mittel).
Rahmenhöhe 60 mm.
Art. Nr. 1300.0770

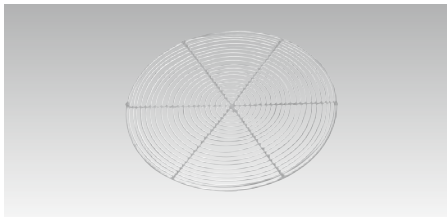


Spiessträger

Ständer (ohne Spiesse) aus Stahldraht INOX. Ø 8 mm.
Ø Fuss 220 mm. Höhe 460 mm.
Art. Nr. 1300.1700

Ständer mit 2 Spiessen.
Art. Nr. 1300.1710

Spiesse INOX. Länge 400 mm (Schachtel zu 40 Stück).
Art. Nr. 1300.1720



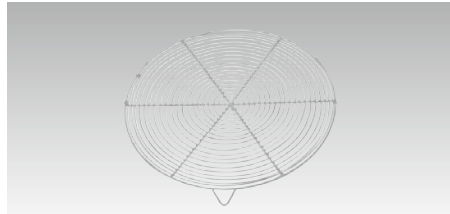
Tortengitter INOX

Stahldraht. Spiralförmig gewobenes Drahtgitter Ø 1 mm.

Ohne Füße.

Ø 200 mm

Art. Nr. 1300.1101



Mit 3 Füßen.

Ø 200 mm

Art. Nr. 1300.1102

Ø 240 mm

Art. Nr. 1300.1122

Ø 280 mm

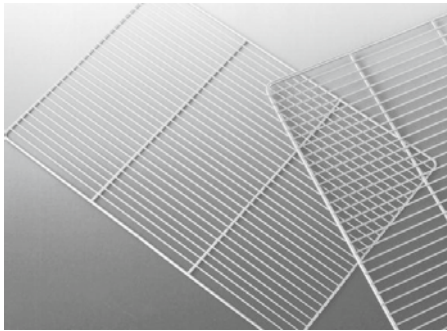
Art. Nr. 1300.1142

Ø 320 mm

Art. Nr. 1300.1162

Ø 360 mm

Art. Nr. 1300.1182



Kuchenunterlagen Roste INOX

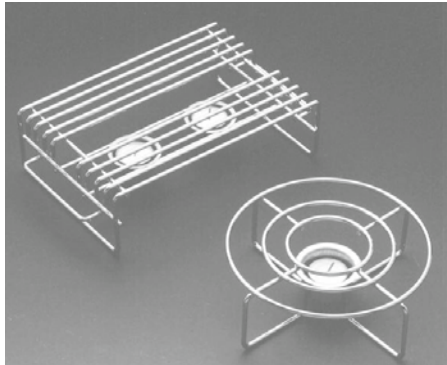
530 x 325 mm (1/1 GN). Rahmen und 2 Querstreben Ø 6 mm, 20 Drähte Ø 2 mm. Abstand 18 mm. Gewicht 590 g.

Art. Nr. 1300.1051*

600 x 400 mm. Rahmen und 2 Querstreben Ø 5 mm, 28 Drähte Ø 2 mm.

Abstand 10 mm. Gewicht 820 g.

Art. Nr. 1300.1011*



Plattenwärmer

verchromt (Kerzen-Rechaud)

Rechteckig 270 x 180 x 80 mm

Für 2 Kerzen, auswechselbar

Art. Nr. 1300.5000*

Rund Ø 200 mm. Höhe 80 mm

Für 2 Kerzen, auswechselbar

Art. Nr. 1300.5100*



Salat- und Eierkörbe

Weiss. Plastifiziert. Mit Traggriff.

Ø 280 mm

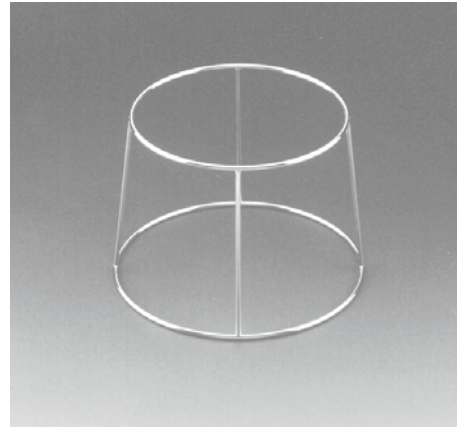
Art. Nr. 1300.3102



Weinkühler-Ständer

Verchromt. Stahldraht Ø 8 mm, Höhe 750 mm. Ø oben 190 mm, Ø unten 250 mm. Gewicht 2000 g.

Art. Nr. 1300.1970



Meerfrüchteplatten-Ständer

Verchromt.

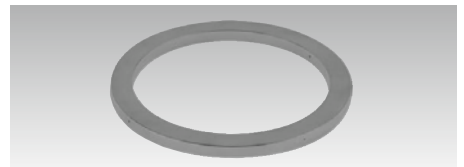
Oval. 430 x 240 mm.

Höhe 150 mm. Draht-Ø 4 mm.

Art. Nr. 1300.2100

Rund. Ø 250/210 mm. Höhe 180 mm

Art. Nr. 1300.2000



Drehbarer Ring für Meerfrüchteschale

Aluminium. Ø 220 mm. Höhe 12 mm. Gewicht 130 g.

Art. Nr. 1300.2410



Weinkühler-Tischhalterungen

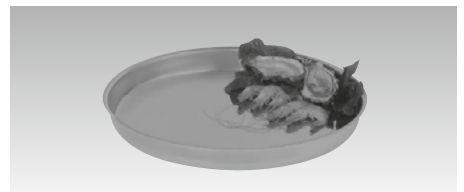
Verchromt.

Draht-Ø 8,2 mm. 420 x 200 x 200 mm.

Ring-Ø 200 mm.

Ohne Fussverlängerung

Art. Nr. 1300.1981



Schale für Meerfrüchte usw.

Rund. Ø 360 mm. INOX. Höhe 40 mm.

Materialstärke 0,5 mm. Gewicht 470 g.

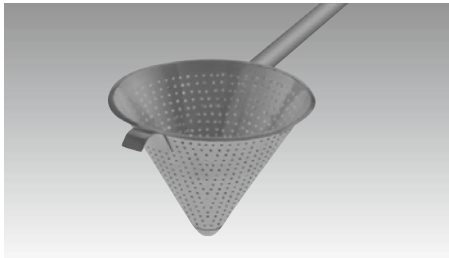
Art. Nr. 1300.2400

* Solange Vorrat



Chinois-Ständer INOX

Höhe 280 mm. Ø 180 mm. Für Spitzsiebe ab Ø 180 mm. Stahldraht Ø 5 mm. 350 g.
Art. Nr. 1300.6000



Chinois-Spitzsieb aus gezogenem Blech INOX

Ø 200 mm
Lochung fein Art. Nr. 1300.6001



Obst/Früchtekörbe INOX

Ø 230 mm. Höhe 240 mm.
Art. Nr. 1300.1210
Ø 260 mm. Höhe 140 mm.
Art. Nr. 1300.1200



Eierständer verchromt

Für 12 Eier und Salzstreuer
Art. Nr. 1300.1300*

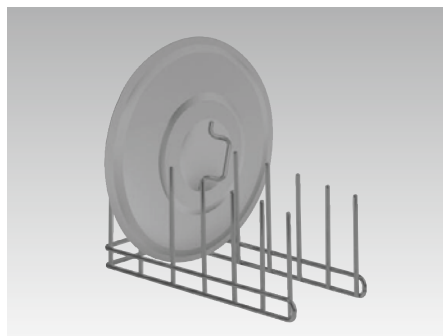


Nestbacklöffel 2-teilig, INOX

Zum Formen und Backen eines Nestes aus feinen Kartoffelscheiben wie Chips, Gaufretten, usw. und zum Füllen mit Wachteln oder anderen feinen Geflügelteilen oder kleinem Gemüse. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Ø 100 mm
Total-Länge 420 mm
Art. Nr. 1300.0460

Ø 120 mm
Total-Länge 440 mm
Art. Nr. 1300.0470



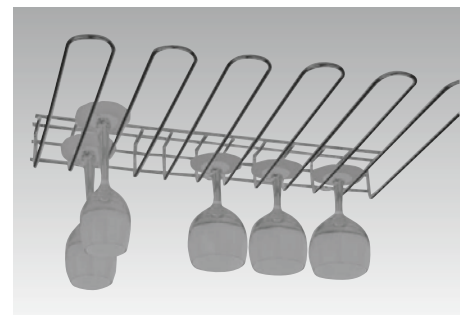
Deckel-Abtropfgestell

Stahldraht Ø 5 mm, verchromt.
300x100x142 mm. Gewicht 460 g. Für 6 Deckel.

Art. Nr. 1300.7550

Abtropfschale für Abtropfgestell,
410x330x5 mm. Gewicht 700 g.

INOX Art. Nr. 1300.7555



Gläser-Rack

Für ca. 20 Gläser. Universell, für Wand- und Regalbefestigung. Masse 450 x 315 x 55 mm. Stahl 37 verchromt. 5 Einhängeschienen, Drahtstärke 5 mm. Schiene mit 4 Löchern hinten (für Wandbefestigung), Schiene mit 4 Löchern oben (für Regalbefestigung). Inkl. 4 Rundkopfschrauben Inox 4 x 30 für Wandbefestigung und Plastikdübel Größe 6 sowie 4 Rundkopfschrauben Inox 4 x 16 für Regalbefestigung. Gewicht 1250 g.

Art. Nr. 1300.0980

Preisliste zu 4-seitigem Prospekt Küchen- und Barartikel

Prix- courant pour le prospectus de 4 pages pour articles de cuisine et bar

d=12/f=37

3.07

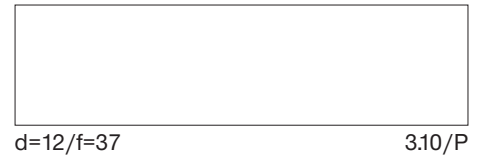
Gestell für Dressiersäcke Inox	Etagère pour sacs à dresser inox		1293.5000	Fr.	105.00			
Gestell für Tüllen Inox	Etagère pour douilles inox		1293.5100	Fr.	110.00			
Aufhängegestell Inox (1-teilig)	Etagère sacs et douilles inox (en 1pc.)		1293.5200	Fr.	115.00			
Frittüre- Kellen Inox	Araignées inox	120mm	1300.0000	Fr.	40.00			
		140mm	1300.0010	Fr.	49.50			
		160mm	1300.0015	Fr.	55.00			
		180mm	1300.0020	Fr.	59.50			
		200mm	1300.0060	Fr.	67.00			
		220mm	1300.0030	Fr.	75.00			
		260mm	1300.0040	Fr.	99.50			
		280mm	1300.0050	Fr.	125.00	*		
Rechteckige Schaumkelle Inox	Arainée rectangulaire inox	280x230mm	1300.0080	Fr.	125.00			
Schwingsbesen Griff Kunststoff, wasserdicht	Fouets poignée plastique, étanche	250mm	1300.0100	Fr.	29.50			
		300mm	1300.0110	Fr.	31.50			
		350mm	1300.0120	Fr.	32.50			
		400mm	1300.0130	Fr.	34.50			
		450mm	1300.0140	Fr.	44.00			
		500mm	1300.0150	Fr.	46.00			
Rundbesen Griff Kunststoff, wasserdicht	Fouets rond, manche plastique ,étanche	350mm	1300.0160	Fr.	34.00			
		450mm	1300.0170	Fr.	45.00			
Nestbacklöffel Inox	Moules à nid inox	100mm	1300.0460	Fr.	41.00			
		120mm	1300.0470	Fr.	55.00			
Mehlsiebe Inox 300mm	Tamis inox 300mm	16M	1300.0505	Fr.	170.00			
		20M	1300.0515	Fr.	170.00			
		25M	1300.0525	Fr.	170.00			
		350mm	350mm	16M	1300.0800	Fr.	190.00	*
				20M	1300.0810	Fr.	190.00	*
				25M	1300.0820	Fr.	190.00	*
		400mm	400mm	16M	1300.0555	Fr.	205.00	
				20M	1300.0565	Fr.	205.00	
				25M	1300.0575	Fr.	205.00	
Mehlsiebe einteilig Inox	Tamis d'une pièce inox	210mm	1300.0760	Fr.	31.00			
		300mm	1300.0770	Fr.	37.50			
Siebeinsätze Inox 300mm	Toiles de rechange inox 300mm	16M	1300.0605	Fr.	68.00			
		20M	1300.0615	Fr.	68.00			
		25M	1300.0625	Fr.	68.00			
		350mm	350mm	16M	1300.0850	Fr.	80.00	
				20M	1300.0860	Fr.	80.00	
				25M	1300.0870	Fr.	80.00	
		400mm	400mm	16M	1300.0655	Fr.	88.00	
				20M	1300.0665	Fr.	88.00	
				25M	1300.0675	Fr.	88.00	
Gläser - Rack	Rack à verres		1300.0980	Fr.	62.50			
Wandhalterung für Fl., verchromt	Support mural p.bouteilles,chromé		1300.0991	Fr.	64.00	*		
Weinkühler - Ständer,verchromt	Support seau à pied,chromé		1300.1970	Fr.	85.00			
Weinkühler-Tischhalterungen,verchromt - ohne Fussverlängerung - mit Fussverlängerung	Supports seau de table,chromé - sans fond/pied - avec pied allongé en bas		1300.1981	Fr.	28.50			
			1300.1982	Fr.	32.00			
Flaschen-u.Sektkühler Inox	Seau à vin inox		1300.1990	Fr.	45.00			
Roste Inox	Grilles inox	600x400mm	1300.1011	Fr.	41.00	*		
		530x325mm	1300.1051	Fr.	48.00	*		
		650x530mm	1300.1061	Fr.	68.00	*		

Unterlagen Inox, runde Drahringe punktgeschweisst		Voilettes inox, cercles soudés		320mm	1300.1069	Fr.	35.00	*
Tortenunterlagen Stahldraht Inox ohne Füße		Voilettes tissées inox sans pieds		200mm 240mm 280mm 320mm 360mm	1300.1101 1300.1121 1300.1141 1300.1161 1300.1181	Fr.	11.75 12.50 15.00 17.50 20.50	
mit Füßen		avec pieds		200mm 240mm 280mm 320mm 360mm	1300.1102 1300.1122 1300.1142 1300.1162 1300.1182	Fr.	12.75 13.50 16.00 18.50 21.50	
Früchtekörbe Inox	230mm 260mm	Corbeilles agrumes inox	230mm 260mm	H 240mm H 140mm	1300.1200 1300.1210	Fr.	99.50 82.00	
Eierständer, verchromt		Porte-oeufs, chromé		12 + 1 9 + 1	1300.1300 1300.1400	Fr.	48.00 29.50	* *
Schnecken - Zange	Pack à 5 Stk.	Pince à escargots	blister/vrac 5 pcs.		1300.1600	Fr.	11.50	
Schnecken - Gabel	Pack à 5 Stk.	Pince à escargots	blister/vrac 5 pcs.		1300.1610	Fr.	16.50	
Muscheln - Spiess	Pack à 5 Stk.	Pique à bigorneaux	blister/vrac 5 pcs.		1300.1630	Fr.	11.50	
Magischer Löffel		Cuillère magique			1300.1650	Fr.	10.50	
Spiesträger allein		Porte - brochettes seul			1300.1700	Fr.	37.50	
Spiesträger + 4 Spiesse		Porte - brochettes + 4 brochettes			1300.1710	Fr.	45.00	
Spiesse Inox	Schachtel 40 Stk.	Brochettes inox	boite 40 pcs.		1300.1720	Fr.	70.00	
Meerfrüchteplatten - Ständer		Supports plateau fruits de mer						
- rund verchromt		- rond chromé		250/210mm	1300.2000	Fr.	14.50	
- rund Inox		- rond inox		250/210mm	1300.2010	Fr.	24.00	
- oval, verchromt		- oval, chromé		250/210mm	1300.2100	Fr.	20.00	
Meerfrüchteschale rund		Plateau fruits de mer rond		360mm	1300.2400	Fr.	31.00	
Drehbarer Ring für Meerfrüchteschale		Socle tournant pour plateau fruits de mer			1300.2410	Fr.	28.00	
Salat- u. Eierkörbe, plastifiziert		Paniers salade / oeufs, plastifiés		240mm 280mm 320mm 360mm	1300.3002 1300.3102 1300.3202 1300.3302	Fr.	32.00 44.00 51.00 75.00	* *
Plattenwärmer verchromt		Chauffe-plats chromés		270x180mm 200mm	1300.5000 1300.5100	Fr.	64.00 35.00	* *
Chinoise - Ständer Inox (für Spitzsiebe ab 180mm)		Support chinois inox (pour chinois dès 180mm)			1300.6000	Fr.	34.00	
Chinois-Spitzsieb Inox, gelocht		Chinois tôle inox, perforées						
- feine Lochung		- trous fein			1300.6001	Fr.	29.50	
- grobe Lochung		- trous large			1300.6002	Fr.	29.50	
Gestell mit Abstellrosten Inox		Serviteur inox		10 R/G	1300.7510	Fr.	580.00	*
Deckel-Abtropfgestell		Egouttoir range - couvercles			1300.7550	Fr.	45.00	
Abtropfschale für Abtropfgestell Inox		Plateau inox pour égouttoir		410x330x5mm	1300.7555	Fr.	37.00	

* **Solange Vorrat / jusqu'au l'épuisement du stock**

Eis-/Glace-Portionierer

Cuillers à portion de glace



d=12/f=37

3.10/P



Vollständig aus Chromnickelstahl 18/10, inkl. Feder und Zangengriff. Gewicht 190-220 gr. Es sind folgende Portionen-Größen lieferbar:

Entièrement en acier inoxydable 18/10, y compris ressort et poignée. Poids de 190-220 g. Obtenables dans les dimensions suivantes:

Liter / Litres	ø Kugel / ø Boule	Art. Nr. / No d'art.	Liter / Litres	ø Kugel / ø Boule	Art. Nr. / No d'art.
1/8	80 mm	1292.0111	1/30	49 mm	1292.0117
1/10	70 mm	1292.0112	1/36	47 mm	1292.0118
1/12	67 mm	1292.0113	1/40	45 mm	1292.0119
1/16	59 mm	1292.0114	1/50	43 mm	1292.0120
1/20	56 mm	1292.0115	1/60	40 mm	1292.0121
1/24	51 mm	1292.0116	1/70	35 mm	1292.0122
			1/100	30 mm	1292.0123

1/20 oval 70×52 mm 1292.0130
1/30 oval 62×43 mm 1292.0140

Preis / Prix Fr. 57.–

Alle Größen sind auf Wunsch auch für Linkshänder lieferbar (Mod. KL).

Toutes les dimensions sont livrables également pour gauchiers (mod. KL).

Portionierer mit Spezial-Flüssigkeit (Eisdipper)

Portioneurs de glace avec liquide spécial

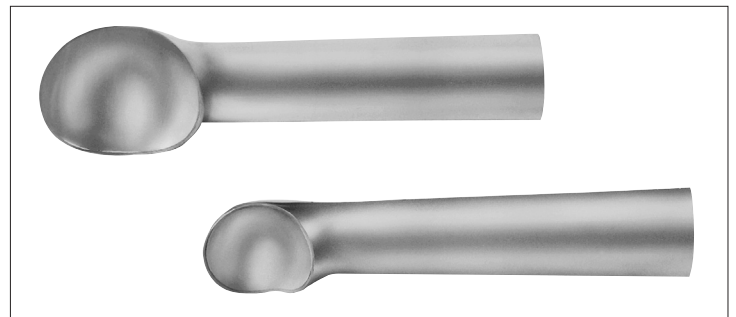
Vollständig aus Leichtmetall-Aluminium-Legierung. Inwändig mit wärmeleitender Spezialflüssigkeit im Griff für das schnelle Lösen des Eises. Ohne bewegliche und empfindliche Teile. Einfach – Leicht – Hygienisch. Es sind folgende Größen lieferbar: 1/12, 1/16, 1/20, 1/24, 1/30, 1/40 L.

Entièrement en alliage d'aluminium léger. Manche rempli d'un liquide spécial, ce qui permet de détacher rapidement la glace. Sans pièces mobiles ni délicates. Simple – légère – hygiénique. Obtenables dans les dimensions suivantes: 1/12, 1/16, 1/20, 1/24, 1/30, 1/40 l.

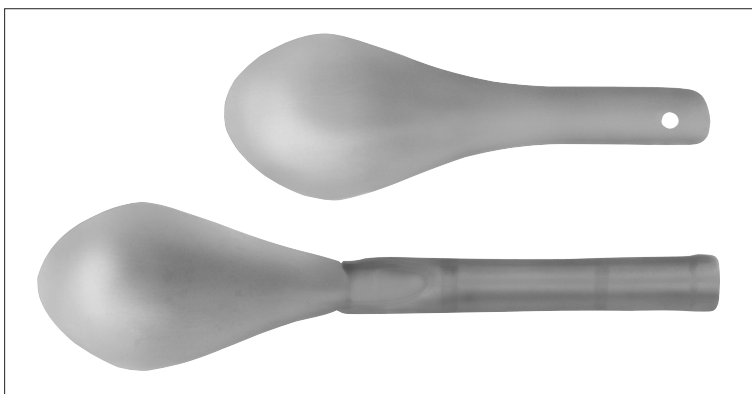
Preis / Prix Fr. 43.–

Alle Größen sind auf Wunsch und gegen Aufpreis von Fr. 19.– mit kratzfester Keramikbeschichtung lieferbar.

Toutes les dimensions sont obtenables sur demande et contre surtaxe de Fr. 19.– avec une cuche résistant à l'abrasion.



Liter ca. / Litres env.	ø Kugel / ø Boule	Kugeln / boules (pro Liter / par litre)	Art. Nr. / No d'art.
1/12	67 mm	12	1292.0211
1/16	59 mm	16	1292.0212
1/20	56 mm	20	1292.0213
1/24	51 mm	24	1292.0214
1/30	49 mm	30	1292.0215
1/40	45 mm	40	1292.0216



Eis-Schaufeln

Pelles à glace

Vollständig aus Chromnickelstahl 18/10. Länge 180 mm (mit Schalengriff) oder 250 mm (mit rundem Handgriff).

Entièrement en acier inoxydable 18/10. Longueur 180 mm (avec poignée forme coquille) ou 250 mm (avec poignée ronde).

Länge	180 mm	250 mm	Longueur
Art. Nr.	1292.0300	1292.0400	No d'art.
Preis	Fr. 9.75	Fr. 22.50	Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise



Austern-Gabel (Mod. Economie)

Rostfreier Stahl. Länge 190 mm.

Fourchette pour huîtres (mod. Economie)

Acier inoxydable. Longueur 190 mm.

Art. Nr. / No d'art. 1302.4100 Preis / Prix Fr. 2.25



Krebs-Zange

Rostfreier Stahl. Länge 165 mm.

Pince pour écrevisses

Acier inoxydable. Longueur 165 mm.

Art. Nr. / No d'art. 1302.4200 Preis / Prix Fr. 38.-



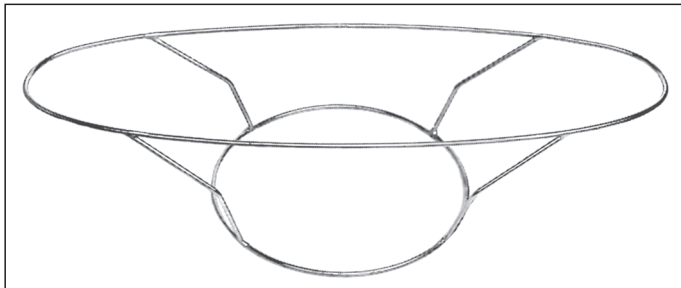
Krebs-Gabel

Rostfreier Stahl. Länge 190 mm.

Fourchette pour écrevisses

Acier inoxydable. Longueur 190 mm.

Art. Nr. / No d'art. *1302.4300 Preis / Prix Fr. 7.00



Ständer für Fischplatten

Stahldraht Ø 5 mm. 230 x 710 mm.

Supports pour plaques à poisson

Fil en acier Ø 5 mm. 230 x 710 mm.

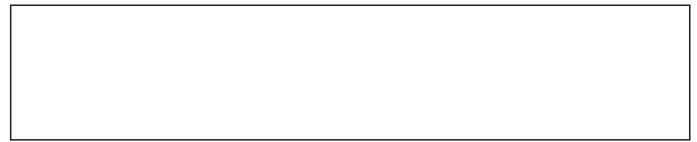
Art. Nr. / No d'art. 1302.4400 Preis / Prix Fr. 110.-



Runde Platten Rostfreier Stahl.

Plaques rondes Acier inoxydable.

Ø	Ø	30 cm	40 cm
Art. Nr.	No d'art.	*1302.4600	1302.4700
Preis	Prix	Fr. 36.-	Fr. 40.-



d = 12 / f = 37

9.13 / F

Gerätschaften für das Zubereiten und Verzehren von Meeresfrüchten, wie Austern, Krebse usw.

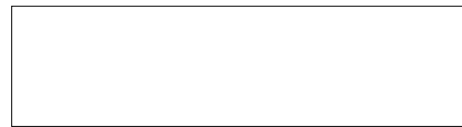
in Restaurants, Bars usw.

Ustensiles pour la préparation et consommation de fruits de mer comme huîtres, écrevisses etc.

dans des restaurants, bars etc.

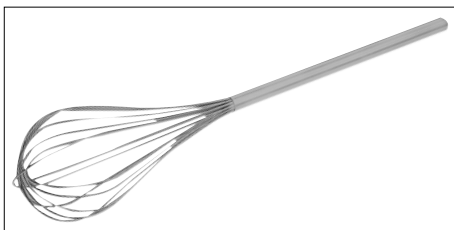
*nicht lagermässig / *ne pas au stock
Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise



d=12/f=37

9.07/P



Grossküchen-Besen

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10.

Totallänge	Länge Griff	Gewicht	Art. Nr.	Preis
800 mm	450 mm	700 gr	1307.7500	Fr. 87.50
1000 mm	650 mm	800 gr	1307.7600	Fr. 107.50
1250 mm	900 mm	850 gr	1307.7700	Fr. 140.-

Schüsseln

Extra schwere Ausführung. Mit abgerundetem Boden und bordiertem Rand. Aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10. Hochglanzpoliert.

Ø oben	Ø unten	Höhe	Fassungsvermögen	Gewicht	Art. Nr.	Preis
160 mm	80 mm	55 mm	0,75 L	90 gr	1303.4110	Fr. 12.50
200 mm	115 mm	70 mm	1,40 L	150 gr	1303.4111	Fr. 15.-
240 mm	135 mm	85 mm	2,85 L	250 gr	1303.4112	Fr. 20.-
280 mm	160 mm	100 mm	4,75 L	470 gr	1303.4113	Fr. 28.50
320 mm	200 mm	110 mm	10,00 L	525 gr	1303.4114	Fr. 36.50



Konische Salatsiebe (Gemüse-Seiher)

Aus rostfreiem Stahl 18/10. Hochglanzpoliert. 2 Handgriffe. Fussring.

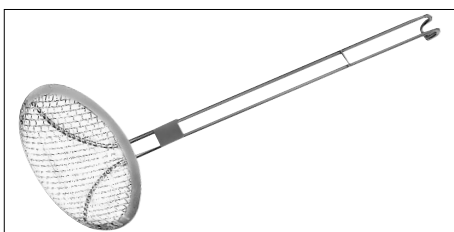
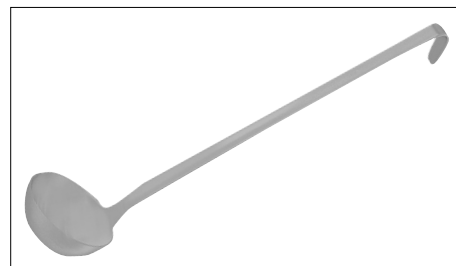
Ø oben	Ø unten	Höhe	Gewicht	Art. Nr.	Preis
300 mm	180 mm	140 mm	1440 gr	1303.4120	Fr. 150.-
350 mm	215 mm	165 mm	2090 gr	1303.4121	Fr. 170.-
400 mm	265 mm	175 mm	2535 gr	1303.4122	Fr. 195.-
450 mm	270 mm	195 mm	3200 gr	1303.4123	Fr. 225.-
500 mm	310 mm	225 mm	3850 gr	1303.4124	Fr. 265.-

Salatsiebe/Gemüse-Seiher rund auf Sockel Ø 240 mm/Höhe 110 mm/Gewicht 750 gr und Ø 300 mm/Höhe 135 mm/Gewicht 1000 gr auf Anfrage!

Schöpfkellen

Fugenlos, aus einem Stück. Schwere Ausführung. Aus rostfreiem Stahl 18/10.

Fassungsvermögen	Ø	Stiellänge	Gewicht	Art. Nr.	Preis
0,07 L	65 mm	310 mm	165 gr	1307.5910	Fr. 21.50
0,12 L	80 mm	320 mm	240 gr	1307.5911	Fr. 22.50
0,20 L	90 mm	330 mm	260 gr	1307.5912	Fr. 25.-
0,25 L	100 mm	370 mm	350 gr	1307.5913	Fr. 27.-
0,50 L	120 mm	420 mm	450 gr	1307.5914	Fr. 29.50
0,75 L	140 mm	430 mm	525 gr	1307.5915	Fr. 37.50
1,00 L	160 mm	450 mm	800 gr	1307.5916	Fr. 40.50
1,50 L	180 mm	480 mm	1100 gr	1307.5930	Fr. 61.50



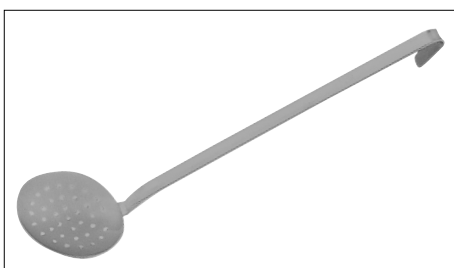
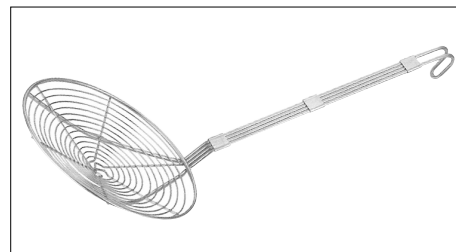
Frittüre-Kellen/-Löffel

Aus rostfreiem Stahl 18/10.

Ø	Stiellänge	Gewicht	Art. Nr.	Preis
100 mm	400 mm	110 gr	1307.5917	Fr. 15.-
120 mm	430 mm	210 gr	1307.5918	Fr. 20.-
150 mm	500 mm	230 gr	1307.5919	Fr. 27.50
170 mm	540 mm	250 gr	1307.5920	Fr. 32.-
200 mm	615 mm	400 gr	1307.5921	Fr. 40.-

Schaum-/Sieb-Kellen

Ø	Stiellänge	Gewicht	Art. Nr.	Preis
130 mm	475 mm	280 gr	1307.5750	Fr. 28.-
150 mm	495 mm	000 gr	1307.5751	Fr. 31.-
180 mm	525 mm	000 gr	1307.5752	Fr. 34.-
200 mm	545 mm	000 gr	1307.5753	Fr. 37.-
220 mm	670 mm	000 gr	1307.5754	Fr. 39.50
240 mm	690 mm	000 gr	1307.5755	Fr. 43.-
280 mm	690 mm	570 gr	1307.5756	Fr. 45.-



Schäumer flach

Fugenlos, aus einem Stück. Aus rostfreiem Stahl 18/10.

Ø	Stiellänge	Gewicht	Art. Nr.	Preis
80 mm	290 mm	160 gr	1307.8110	Fr. 18.50
100 mm	320 mm	210 gr	1307.8111	Fr. 21.50
120 mm	350 mm	310 gr	1307.8112	Fr. 23.50
140 mm	370 mm	380 gr	1307.8113	Fr. 27.-
160 mm	440 mm	460 gr	1307.8114	Fr. 29.-
180 mm	440 mm	650 gr	1307.8115	Fr. 45.-
200 mm	470 mm	700 gr	1307.8116	Fr. 55.-

Hand-Schwingbesen

Mod. CHEF

Aus rostfreiem Stahl 18/8. Griff glatt oder aus ABS, rutschfest. Spülmaschinenfest. Die Drahtlöcher, durch welche die Drähte in den Griff geführt werden, sind wasserdicht.



d = 12 / f = 37

3.11/B

Fouets à main

mod. CHEF

En acier inoxydable 18/8. Manche lisse ou en ABS antiglissante. Résistant à la rinceuse. Les trous par qui les fils sont guidés dans la manche sont étanches.



Griff glatt / Manche lisse (mit Aufhängeöse / avec oeillet)

Grösse Grandeur	Gesamtlänge Longueur total	Korblänge (Drähte) Long. corbeille	Grifflänge inkl. Oese Long. manche oeillet incl.	Anzahl Drähte Nombre fils	Drahtdicke Epaisseur fils	Gewicht ca. Poids ca.	Art.-Nr. No d'art.	Preis Prix
0-0	220 mm	110 mm	115 mm	7	1,4 mm	70 gr	1294.6000	Fr. 6.75
0-1	270 mm	150 mm	130 mm	7	1,4 mm	90 gr	1294.6100	Fr. 7.50
0-2	320 mm	180 mm	140 mm	7	1,4 mm	100 gr	1294.6200	Fr. 8.50
0-3	340 mm	200 mm	140 mm	8	2,3 mm	230 gr	1294.6300	Fr. 14.-
0-4	360 mm	220 mm	140 mm	8	2,3 mm	240 gr	1294.6400	Fr. 15.-
0-5	410 mm	260 mm	150 mm	8	2,3 mm	275 gr	1294.6500	Fr. 16.-
0-6	470 mm	310 mm	160 mm	8	2,3 mm	315 gr	1294.6600	Fr. 19.-
0-7	500 mm	370 mm	135 mm	8	2,3 mm	335 gr	1294.6700	Fr. 20.-
0-8	570 mm	400 mm	170 mm	8	2,3 mm	375 gr	1294.6800	Fr. 22.-
0-9	620 mm	450 mm	170 mm	8	2,3 mm	425 gr	1294.6900	Fr. 23.50

Griff ABS, antirutsch / Manche ABS antiglissante (hitzebeständig bis 200°C / résistant à la chaleur jusqu' à 200°C)

Grösse Grandeur	Gesamtlänge Longueur total	Korblänge (Drähte) Long. corbeille	Grifflänge inkl. Hülse Long. manche oeillet incl.	Anzahl Drähte Nombre fils	Drahtdicke Epaisseur fils	Gewicht ca. Poids ca.	Art.-Nr. No d'art.	Preis Prix
1	270 mm	135 mm	115 mm	8	1,4 mm	125 gr	1294.7000	Fr. 8.75
2	310 mm	180 mm	135 mm	8	1,4 mm	155 gr	1294.7100	Fr. 10.-
3	360 mm	220 mm	135 mm	8	2,3 mm	165 gr	1294.7200	Fr. 10.50
4	400 mm	275 mm	135 mm	8	2,3 mm	185 gr	1294.7300	Fr. 11.-
5	440 mm	315 mm	135 mm	8	2,3 mm	215 gr	1294.7400	Fr. 16.-
6	500 mm	300 mm	135 mm	8	2,3 mm	240 gr	1294.7500	Fr. 18.-

Gelochte Kuchenbleche

Speziell für Umluft- und Heissluftöfen

Plaques à gâteaux, perforées

Spécialement pour fours à air chaud et à air pulsé

Um- und Heissluftöfen sind ideal zum Backen. Leider bleiben die Teigböden jedoch meistens weich, hell und feucht anstatt dass sie braun und knusprig werden. Dies ist dadurch bedingt, dass die Feuchtigkeit nicht nach unten entweichen kann.

Die Lösung: Backblech mit Speziallochung (Ø 4 mm), aus hochwertigem Reinaluminium, garantiert oxydations- und rostfrei. Solide Gastronomie-Ausführung. Materialstärke 1,0 mm. Randhöhe 35 mm mit Bord.

Für Fruchtekuchen usw. verwendet man am besten einen selbsthergestellten Kuchenteig. Gebrochene Teige weisen nur einen sehr geringen Wasserbestandteil aus und dies ergibt einen sehr mürben, trockenen Teig und er wird dadurch auch schneller gebräunt und knuspriger. Bei diesen gelochten Alu-Kuchenblechen ist der Teigboden nicht mehr mit der Gabel einzustechen. Bei Verwendung von geriebenem Teig oder Zuckerteig ist es empfehlenswert eine Backbratfolie (Silikon) einzulegen.

Les fours à air chaud sont idéaux pour la cuisson. Mais en général les fonds de gâteaux restent souvent mous, trop clairs et humides au lieu d'être dorés et croustillants. Pourquoi donc? Parce que l'humidité ne peut s'échapper vers le bas.

La solution: Plaques à gâteaux avec perforation spéciale (Ø 4 mm), en aluminium pur de haute qualité, garanti inoxydable et antirouille. Exécution solide pour la gastronomie. Epaisseur du matériel 1,0 mm. Hauteur du bord 35 mm avec rebord.

Pour des gâteaux aux fruits etc. on utilisera de préférence de la pâte à gâteau «maison». La pâte brisée ne rend que très peu d'eau et cela donne une pâte très tendre et sèche, donc plus rapidement brune et croustillante. Avec ces plaques perforées il n'est plus nécessaire de piquer les fonds de gâteaux avec une fourchette. Pour les pâtes brisées ou au sucre, il est préférable d'utiliser un papier sulfurisé (silicone).

Größen:

Ø 280 mm	Art. Nr. 1301.021 Preis Fr. 21.–
Ø 320 mm	Art. Nr. 1301.031 Preis Fr. 27.–

Dimensions:

Ø 280 mm	No d'art. 1301.021 Prix Fr. 21.–
Ø 320 mm	No d'art. 1301.031 Prix Fr. 27.–

Andere Ø von 260–500 mm auf Anfrage (min. 100 Stück pro Grösse).

D'autres Ø de 260–500 mm sur demande (min. 100 pièces par dimension).

Ungelochte Kuchenbleche Ø 140–500 mm siehe separater Prospekt.

Plaques à gâteaux non perforées Ø 140–500 mm voir prospectus séparé.

GASTRONORM-Bleche, Aluminium (AlMg3), 3 Seiten geschlossen (GN 1/1), bzw. 2 Seiten geschlossen (GN 2/1). Materialstärke 1,5 mm bzw. 2,0 mm. Glatt oder gelocht (Loch-Ø 3 mm). Randhöhe 10 mm (1/1) bzw. 15 mm (2/1). Ungelochte Kuchenbleche Ø 240–500 mm siehe separater Prospekt.

Plaques GASTRONORME, aluminium (AlMg3), 3 côtés fermés, resp. 2 côtés fermés (plaques lisses). Epaisseur du matériel 1,5 mm resp. 2,0 mm. Lisse ou troué (Ø trou 3 mm). Hauteur des bord 10 mm (1/1) resp. 15 mm (2/1). Plaques à gâteaux non perforées Ø 240–500 mm voir prospectus séparé.

glatt:

1/1 (530x325 mm), gelocht
Art. Nr. 1301.110 Preis Fr. 48.–

lisse:

1/1 (530x325 mm), troué
No d'art. 1301.110 Prix Fr. 48.–

silikonisiert:

1/1 (530x325 mm), gelocht
Art. Nr. 1301.150 Preis Fr. 76.50

siliconisée:

1/1 (530x325 mm), troué
No d'art. 1301.150 Prix Fr. 76.50

2/1 (650x530 mm), gelocht.
Auf Anfrage.

2/1 (650x530 mm), troué.
Sur demande.

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise



d = 12 / f = 37

9.07 / F



Art. Nr. / No d'art. 1301.021/031

Zubehör Accessoire



Zange für Bleche Typ A-582

Für runde und eckige Bleche mit Rand. Inox 18/10.
Länge 185 mm.

Art. Nr. 1291.3200

Preis Fr. 27.–

Pince pour plaques Type A-582

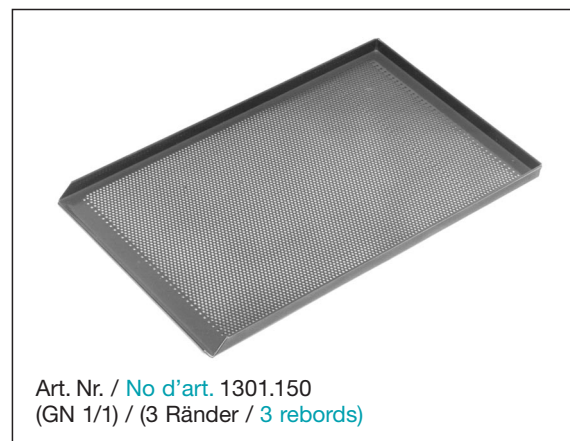
Pour plaques rondes et rectangulaires avec rebords.
Inox 18/10. Longueur 185 mm.

No d'art. 1291.3200

Prix Fr. 27.–



(GN 2/1) 2 Ränder schmalseitig auf Anfrage
2 rebords sur petit côtés sur demande



Art. Nr. / No d'art. 1301.150
(GN 1/1) / (3 Ränder / 3 rebords)

Bäckernorm

(600 x 400 mm)

Schwere Ausführung. Inox CNS 18/8. Rahmenstärke 7 mm. 16 Drähte, Stärke 3 mm. Drahtabstand 32 mm. 1 Verstrebung. Gewicht 1150 g.

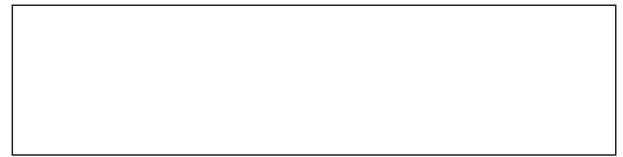
Art. Nr. 2411.4202
Preis Fr. 92.–

Norme boulanger

(600 x 400 mm)

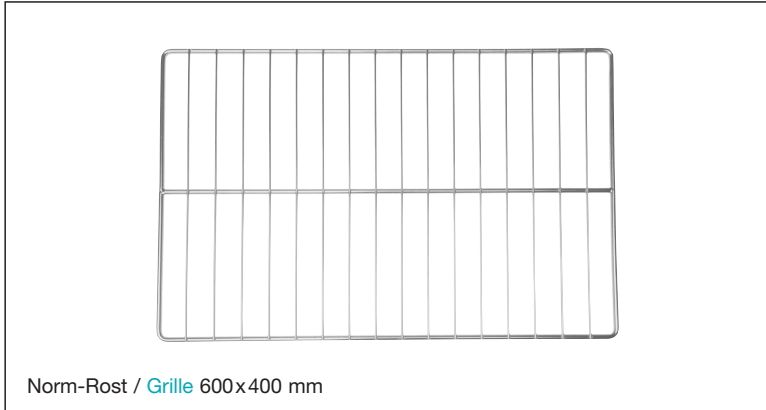
Exécution lourde. Inox CNS 18/8. Epaisseur du cadre 7 mm. 16 fils, épaisseur 3 mm. Distance entre les fils 32 mm. 1 travers. Poids 1150 g.

No d'art. 2411.4202
Prix Fr. 92.–



$d = 12 / f = 37$

9.07 / F



Norm-Rost / Grille 600x400 mm

Norm-Gitterroste

Aus INOX-Stahl CNS 18/8, 18/10 oder Aisi 304 elektropoliert. Schwere Ausführung (Gastronorm).

Für Back- und Heissluftöfen, Kombi-Dämpfer, Kühl- und Tiefkühlschränke usw.

Grilles normées

En acier INOX CNS 18/8, 18/10 ou Aisi 304 électropolies. Exécution lourde (Gastronorme).

Pour fours et fours à air-chaud, fours combinés, réfrigérateurs, congélateurs etc.

Gastronorm 1/2

(325 x 265 mm). Inox 18/8.

Rahmenstärke 5 mm. 15 Drähte, Stärke 2 mm. Drahtabstand 20 mm. 1 Verstrebung. Gewicht 400 g.

Art. Nr. 1300.8000
Preis Fr. 48.–

Gastronorme 1/2

(325 x 265 mm). Inox 18/8.

Epaisseur du cadre 5 mm. 15 fils, épaisseur 2 mm. Distance entre les fils 20 mm. 1 traverse. Poids 400 g.

No d'art. 1300.8000
Prix Fr. 48.–

Gastronorm 2/3

(352 x 325 mm). Inox 18/8.

Rahmenstärke 5 mm. 21 Drähte, Stärke 2 mm. Drahtabstand 20 mm. 1 Verstrebung. Gewicht 480 g.

Art. Nr. 1300.8010
Preis Fr. 56.–

Gastronorme 2/3

(352 x 325 mm). Inox 18/8.

Epaisseur du cadre 5 mm. 21 fils, épaisseur 2 mm. Distance entre les fils 20 mm. 1 traverse. Poids 480 g.

No d'art. 1300.8010
Prix Fr. 56.–

Gastronorm 1/1

(530 x 325 mm). Inox CNS 18/10.

Schwere Ausführung. Rahmenstärke 7 mm. 24 Drähte, Stärke 4 mm. Drahtabstand 20 mm. 1 Verstrebung. Gewicht 1200 g.

Art. Nr. 1300.8020
Preis Fr. 45.–

Gastronorme 1/1

(530 x 325 mm). Inox CNS 18/10.

Epaisseur du cadre 7 mm. 24 fils, épaisseur 4 mm. Distance entre les fils 20 mm. 1 traverse. Poids 1200 g.

No d'art. 1300.8020
Prix Fr. 45.–

Gastronorm 2/1

(650 x 530 mm). Inox CNS 18/10.

Schwere Ausführung. Rahmenstärke 7 mm. 20 Drähte, Stärke 4 mm. Drahtabstand 20 mm. 2 Verstrebungen. Gewicht 2200 g.

Art. Nr. 1300.8030
Preis Fr. 77.–

Gastronorme 2/1

(650 x 530 mm). Inox CNS 18/10.

Epaisseur du cadre 7 mm. 20 fils, épaisseur 4 mm. Distance entre les fils 20 mm. 2 traverses. Poids 2200 g.

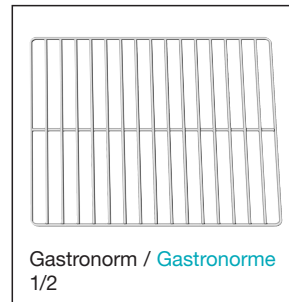
No d'art. 1300.8030
Prix Fr. 77.–

Auf speziellen Wunsch sind die Roste GN 1/1 + GN 2/1 auch in einer leichteren Ausführung lieferbar (GN 1/1, Gewicht 760 g, Minderpreis Fr. 8.– bzw. GN 2/1, Gewicht 1400 g, Minderpreis Fr. 15.–).

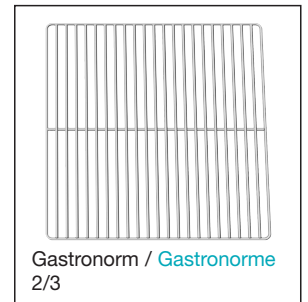
Preise exkl. MWST

Sur demande les grilles sont disponibles GN 1/1 + GN 2/1 également dans une exécution légère (GN 1/1, poids 760 g, moins-value Fr. 8.– resp. GN 2/1, poids 1400 g, moins-value Fr. 15.–).

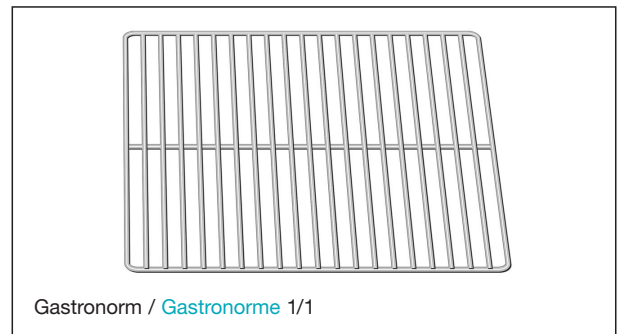
Prix TVA non comprise



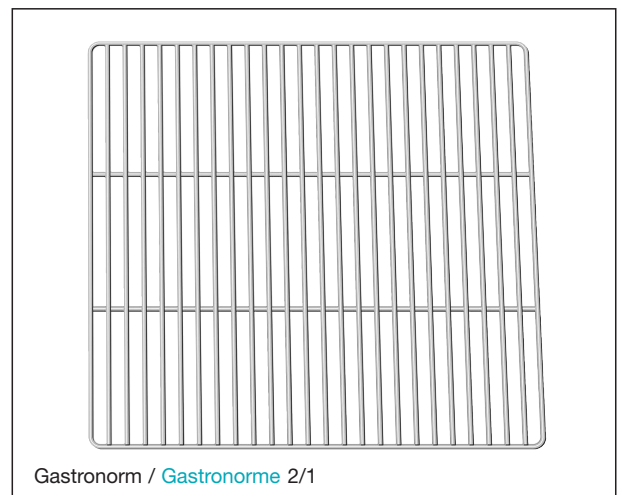
Gastronorm / Gastronorme 1/2



Gastronorm / Gastronorme 2/3



Gastronorm / Gastronorme 1/1



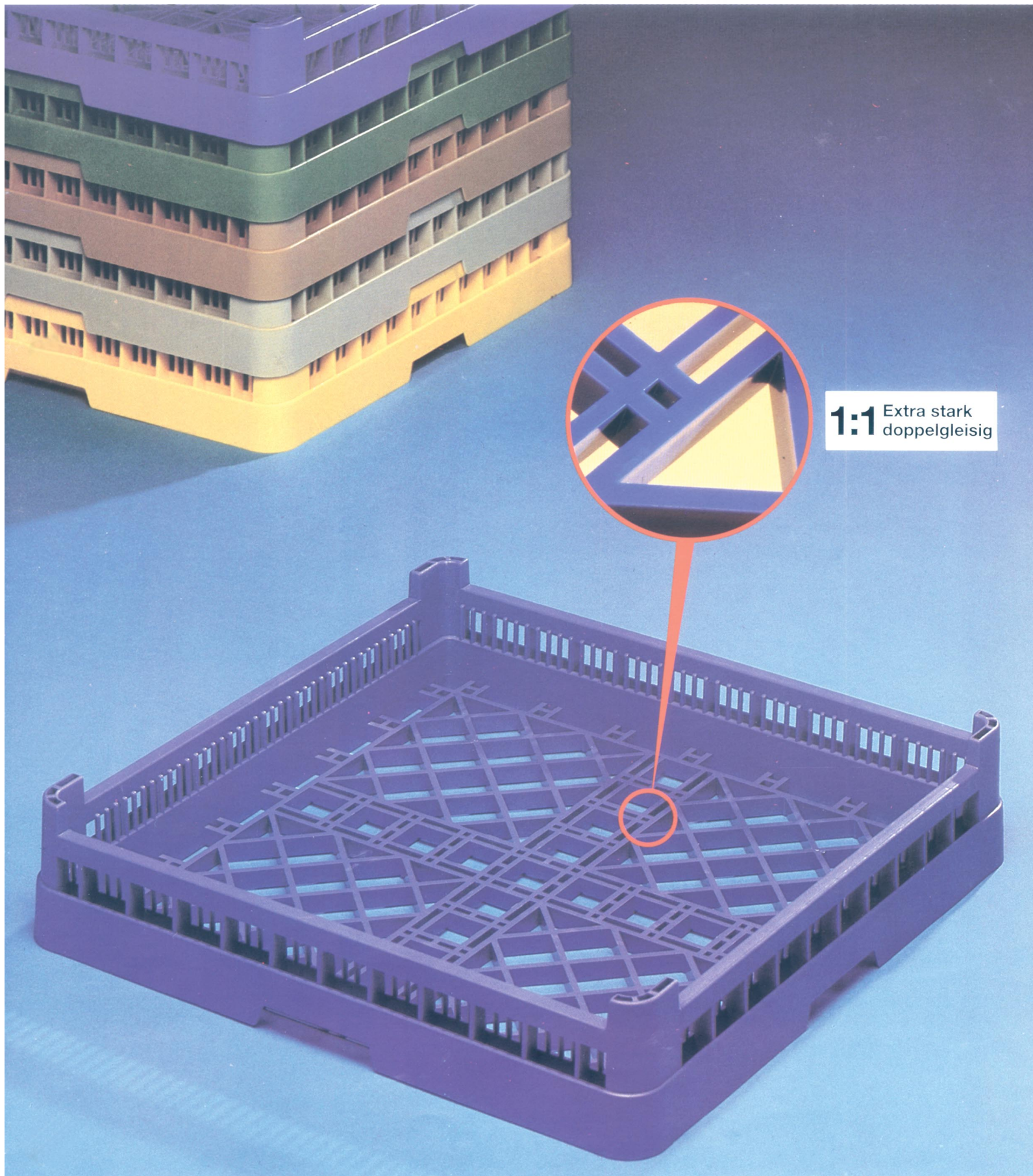
Gastronorm / Gastronorme 2/1

Körbe für Spülmaschinen Mod. CWK



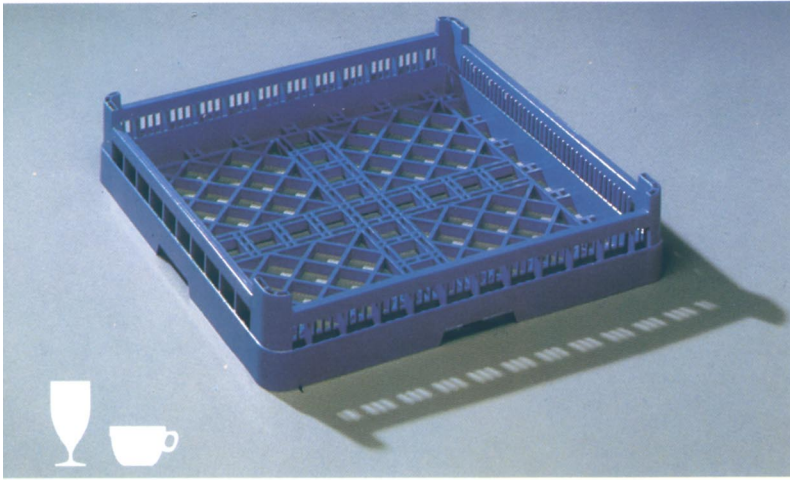
d = 12

9.03 / F

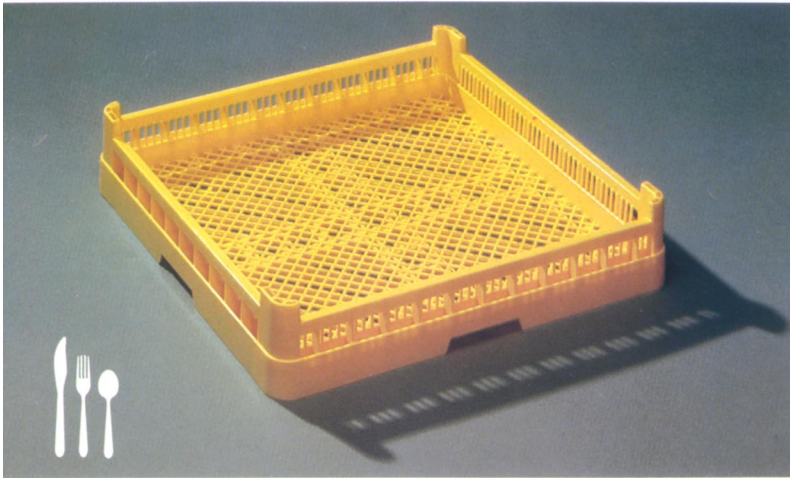


1:1 Extra stark
doppelgleisig

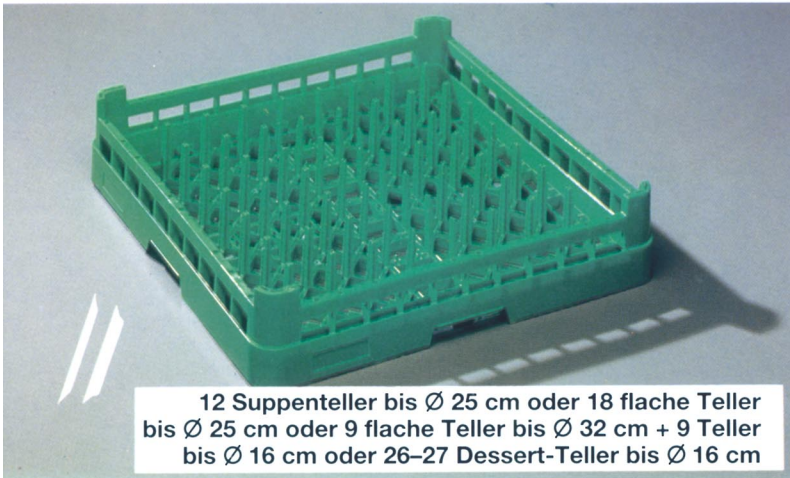
Gläserkorb (Universalkorb) 1/1 (Typ CB 30-30) grobmaschig



Besteckkorb 1/1 (Typ CP 10-10) feinmaschig

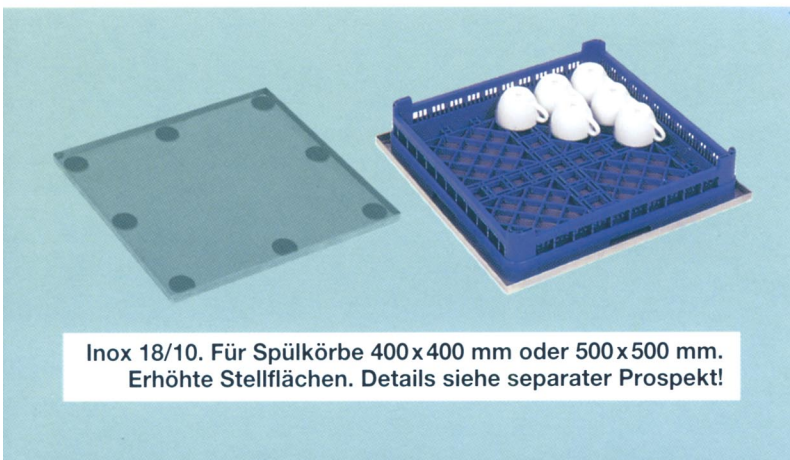


Tellerkorb 1/1 (Typ PP 18-12)



12 Suppenteller bis Ø 25 cm oder 18 flache Teller bis Ø 25 cm oder 9 flache Teller bis Ø 32 cm + 9 Teller bis Ø 16 cm oder 26-27 Dessert-Teller bis Ø 16 cm

Untersatzbleche/Tropfbleche



Inox 18/10. Für Spülkörbe 400x400 mm oder 500x500 mm. Erhöhte Stellflächen. Details siehe separater Prospekt!

«CWK»-SPÜLKÖRBE 500 x 500 mm
passend in die meisten Spülmaschinen für Front- oder Seitenbedienung. Höhe inkl. Nocken 105 mm. Nutzhöhe gestapelt 55 mm.

Haltbar

«CWK»-Spülkörbe aus Polypropylen sind stark in der Ausführung und geräuscharm während der Anwendung. Beständig gegen Hitze (bis 110 °C) und Spülchemikalien. Schluss mit Korrosion, Vorteile für alle. Stapelbar durch platzsparende Kompaktstapelung!

Bessere Warmwassernutzung!

Diese Körbe haben im Gegensatz zu vielen anderen Körben keine massiven Seiten. Dadurch kann das Wasser ungebremst von allen Seiten das Spülgut erreichen.

Der hauptsächliche Reinigungseffekt ist von der Wassermenge abhängig, die pro Zeiteinheit durch den Spülkorb zirkuliert. Der Boden und die Seitenteile des Korbes sind so konstruiert, dass das Korbgerüst diese Zirkulation erleichtert.

Besseres Selbsttrocknen!

Der Spülkorb ist aus hygienischen Gründen so konstruiert, dass eine größtmögliche Luftzirkulation erreicht wird, welches zur schnelleren Abdunstung und somit besserer Selbsttrocknung führt.

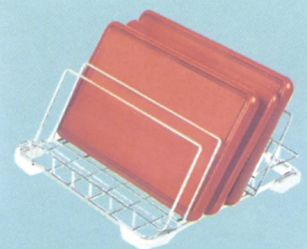
				Karton-	
				Art. Nr.	Inhalt
Gläserkorb	1/1	CB 20-20	dunkelblau	1296.089	9
Gläserkorb	1/1	CB 30-30	blau	1296.083	10
(Universalkorb)				(hellgrau auf Anfrage)	
Besteckkorb	1/1	CP 10-10	gelb	1296.084	10
				(hellgrau auf Anfrage)	
Tellerkorb	1/1	PP 18-12	grün	1296.085	9
		PP 18-12	blau	1296.086	9
Tablettkorb	1/1	CVO-8	grün	1296.087	9
Gläserkorb	1/2	GK 30-30	hellgrau	1296.081	10
(Universalkorb)					
Besteckkorb	1/2	BK 10-10	hellgrau	1296.082	10
Tellerkorb	1/2	TK 8	hellgrau	1296.088	8

		blau			
Körbe mit Facheinteilung		Für Stielgläser		Karton-	
Typ	Facheinteilung	Höhen von	Art. Nr.	Inhalt	
B116	16 Fächer	65-100 mm	1296.130	8	
B216	109 x 109 mm	115-150 mm	1296.131	5	
B316	für 16 Gläser	165-200 mm	1296.132	4	
B416		215-250 mm	1296.133	3	
B125	25 Fächer	65-100 mm	1296.140	8	
B225	88 x 88 mm	115-150 mm	1296.141	5	
B325	für 25 Gläser	165-200 mm	1296.142	4	
B425		215-250 mm	1296.143	3	
B136	36 Fächer	65-100 mm	1296.150	8	
B236	73 x 73 mm	115-150 mm	1296.151	5	
B336	für 36 Gläser	165-200 mm	1296.152	4	
B436		215-250 mm	1296.153	3	


		blau			
Körbe CBR (ohne Fächer)		Für		Karton-	
Typ	Korbhöhe innen	Höhen von	Art. Nr.	Inhalt	
CBR-1	100 mm	65-100 mm	1296.160	8	
CBR-2	150 mm	115-150 mm	1296.161	5	
CBR-3	200 mm	165-200 mm	1296.162	4	
CBR-4	250 mm	215-250 mm	1296.163	3	

Universal-Spülkorb

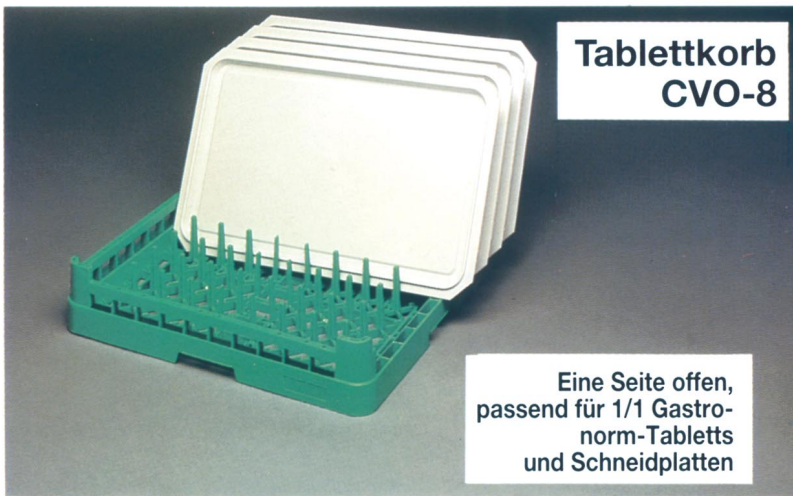
Inox 18/8.
500x500x195 mm.
Für 6 Schneidbretter GN 1/1 bis 30 mm Dicke.
Details siehe separater Prospekt!



Körbe mit Facheinteilung



B116 Art. Nr. 1296.130	B216 1296.131	B316 1296.132	B416 1296.133	Ø 110 mm
B125 Art. Nr. 1296.140	B225 1296.141	B325 1296.142	B425 1296.143	Ø 85 mm
B136 Art. Nr. 1296.150 (65–100 mm)	B236 1296.151 (115–150 mm)	B336 1296.152 (165–200 mm)	B436 1296.153 (215–250 mm)	Ø 74 mm
Korbhöhe 133 mm		180 mm	233 mm	280 mm



Perfekt, wenn die anderen zu gross sind



Bessere Planung

Eine durchdachte Planung des Arbeitsplatzes ist die beste Garantie für einen reibungslosen Arbeitsablauf. Platzsparende Halbkörbe vereinfachen die Arbeitsmomente, sparen Zeit, verringern unnötigen Bruch und vermeiden das schwere Heben. Der Einsatz von Halbkörben ist daher empfehlenswert. Höhe inkl. Nocken 95 mm. Nutzhöhe gestapelt 50 mm.

Platzbedarf für gewöhnliche Spülkörbe

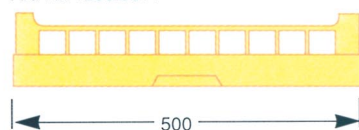


Tellerkorb 1/2 (Typ TK 8)
hellgrau, feinmaschig.
Für 10 Teller Ø 24 cm.
Inkl. Rahmen mit 5 Streben.
Art. Nr. 1296.088

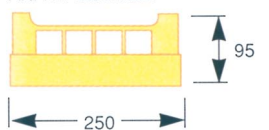
Platzbedarf für CWK-Halbkörbe



Gläserkorb 1/2 (Typ GK 30-30)
hellgrau, grobmaschig
Art. Nr. 1296.0811

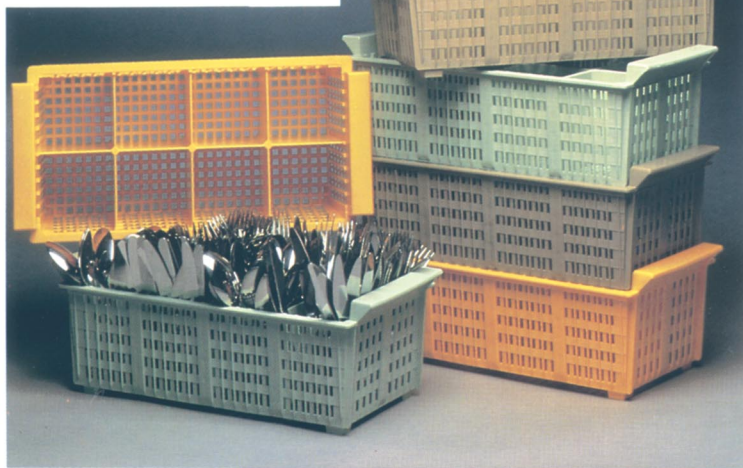


Besteckkorb 1/2 (Typ BK 10-10)
hellgrau, feinmaschig
Art. Nr. 1296.0821



8-Fächer-Besteckkorb

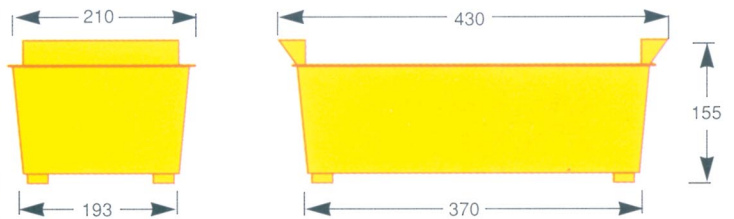
(fasst 250-300 Bestecke)



«CWK»-Besteckkörbe sind leicht zu hantieren und stapelbar! Es lohnt sich, sie anzuwenden!

Die Ausführung und das Material des «CWK»-Besteckkorbes sind mit Rücksicht auf die unsanfte Behandlung, der sie oft ausgesetzt sind, hergestellt worden. 430 x 210 x 155 mm. Fassungsvermögen 8 x 0,85 L. Art. Nr. 1296.080

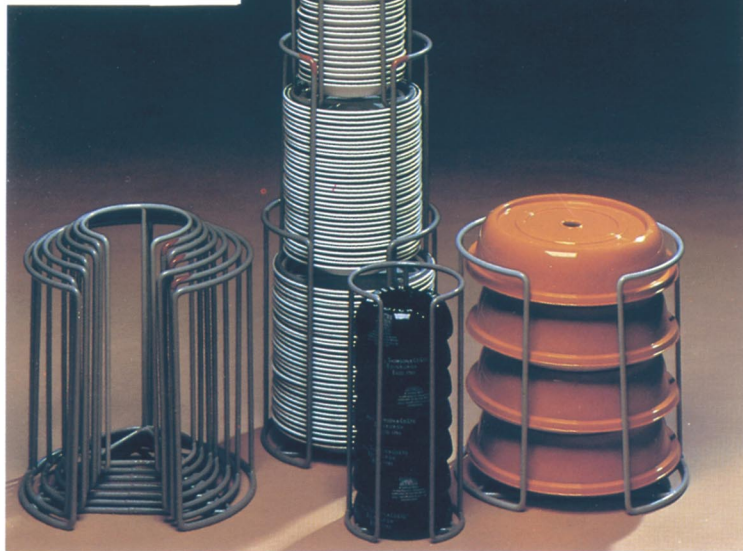
Dank den 2 kräftigen Handgriffen an den Seiten, ist der «CWK»-Besteckkorb leicht zu heben. Auf speziellen Wunsch auch mit 2 klappbaren Nirosta-Bügelgriffen erhältlich (Höhe mit Bügeln 270 mm).



Farben: Gelb (braun, grün und hellgrau auf speziellen Wunsch).

Tellerstapler

(10 verschiedene Durchmesser von 130 bis 320 mm)



«CWK»-Tellerstapler sind unentbehrlich in der Handhabung von kleineren und grösseren Tellern, Aschenbechern usw. Sie erleichtern sich die Arbeit und sparen Zeit. Das Geschirr steht stabil. Es entstehen keine unnötigen Schäden.

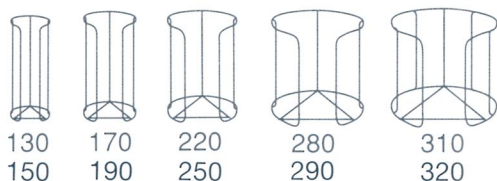
Mit «CWK»-Tellerstaplern arbeiten Sie schneller und effektiver.

«CWK»-Tellerstapler fassen Teller von 130 mm Ø bis 310 mm Ø. «CWK»-Tellerstapler bestehen aus kunststoffüberzogenem Stahldraht. Sie sind stark, halten schwere Belastung aus und haben eine grosse Drehsteife. Alles Eigenschaften, die wichtig sind beim Einordnen von Geschirr und für den Transport zwischen Abwaschraum und Speisesaal.

«CWK»-Tellerstapler sind leicht im Gewicht und bequem zu heben. Alle Ränder sind abgerundet.

- Ø 130 mm, Art. Nr. 1296.110 Ø 250 mm, Art. Nr. 1296.115
- Ø 150 mm, Art. Nr. 1296.111 Ø 280 mm, Art. Nr. 1296.116
- Ø 170 mm, Art. Nr. 1296.112 Ø 290 mm, Art. Nr. 1296.118
- Ø 190 mm, Art. Nr. 1296.113 Ø 310 mm, Art. Nr. 1296.117
- Ø 220 mm, Art. Nr. 1296.114 Ø 320 mm, Art. Nr. 1296.119

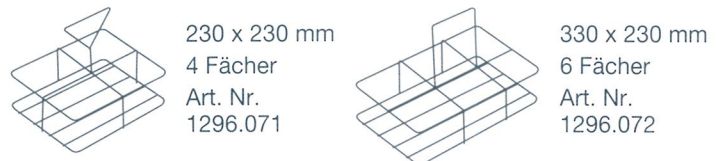
Einfachere Aufbewahrung



Rationelle Hantierung

Becherträger

Aus Stahldraht, kunststoffüberzogen. Höhe einschliesslich Traggriff 260 mm.



BESTECHKÖCHER, rund
Fasst ca. 40-50 Bestecke
Lochdurchmesser 100 mm
Höhe: 140 mm
Material: Polyäthylen
Farben: weiss (grau und braun auf Anfrage)
Art. Nr. 1296.060

KÖCHERRING
Weiss. 105 x 25 mm.
Art. Nr. 1296.062



BESTECKBECHER, viereckig
Fasst ca. 50-60 Bestecke
Dimensionen: 110 x 110 x 140 mm
Material: Polypropylen
Farben: weiss (grau und braun auf Anfrage)
Art. Nr. 1296.061
In einen Korb 500 x 500 mm passen 16 Besteckbecher.

Preise für Geschirrspülkörbe "CWK"
 Prix-courant pour paniers lave-vaisselle "CWK"

d=12/f=37

3.05

Gläserkorb 1/2 (Universalkorb)	Panier à verres 1/2 (panier univers.)	GK 30-30	1296.0811	Fr.	17.00
Besteckkorb 1/2 (hellgrau)	Panier à couverts 1/2 (gris clair)	BK 10-10	1296.0821	Fr.	20.00
Gläserkorb 1/1 (blau)	Panier à verres 1/1 (bleu)	CB 30-30	1296.0830	Fr.	36.00
Besteckkorb 1/1 (gelb)	Panier à couverts 1/1 (jaune)	CP 10-10	1296.0840	Fr.	41.00
Tellerkorb 1/1 (grün)	Panier à assiettes 1/1 (vert)	PP 12-18	1296.0850	Fr.	41.00
Tellerkorb 1/1 (blau)	Panier à assiettes 1/1 (bleu)	PP 12-18	1296.0860	Fr.	41.00
Tablettkorb 1/1 (grün)	Panier à plateaux 1/1 (vert)	CVO-8	1296.0870	Fr.	55.00
Tellerkorb 1/2 (hellgrau)	Panier à assiettes 1/2 (gris clair)	TK-8	1296.0880	Fr.	20.00
Gläserkorb 1/1 (dunkelblau)	Panier à verres 1/1 (bleu foncé)	CB 20-20	1296.0890	Fr.	41.00

Körbe mit 16 Fächern

Paniers avec 16 compartiments

(hellblau)

(bleu clair)

110 x 110 mm	H 100 mm	B - 116	1296.1300	Fr.	98.00
	H 150 mm	B - 216	1296.1310	Fr.	135.00
	H 200 mm	B - 316	1296.1320	Fr.	170.00
	H 250 mm	B - 416	1296.1330	Fr.	198.00

mit 25 Fächern

avec 25 compartiments

(hellblau)

(bleu clair)

85 x 85 mm	H 100 mm	B - 125	1296.1400	Fr.	105.00
	H 150 mm	B - 225	1296.4100	Fr.	140.00
	H 200 mm	B - 325	1296.1420	Fr.	175.00
	H 250 mm	B - 425	1296.1430	Fr.	210.00

mit 36 Fächern

avec 36 compartiments

(hellblau)

(bleu clair)

74 x74 mm	H 100 mm	B - 136	1296.1500	Fr.	105.00
	H 150 mm	B - 236	1296.1510	Fr.	145.00
	H 200 mm	B - 336	1296.1520	Fr.	180.00
	H 250 mm	B - 436	1296.1530	Fr.	220.00

Spülkörbe mit Aufsatz

Paniers avec dessus

(hellblau)

(bleu clair)

H 100 mm	CBR - 1	1296.1600	Fr.	98.00
H 150 mm	CBR - 2	1296.1610	Fr.	130.00
H 200 mm	CBR - 3	1296.1620	Fr.	165.00
H 250 mm	CBR - 4	1296.1630	Fr.	195.00

Besteckkorb 8 Fächer (gelb)
 - mit 2 Bügeln,Stahldraht plastifiziert

Panier à 8 compartiments (jaune)
 - avec 2 poignées, fils d'acier plastifiés

8	1296.0800	Fr.	26.50
8 H	1296.0801	Fr.	55.00

Tellerstapler

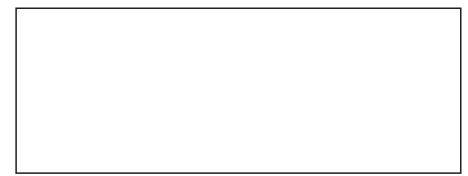
Porte - assiettes

130 mm	TK - 130	1296.1100	Fr.	35.00
150 mm	TK - 150	1296.1110	Fr.	35.00
170 mm	TK - 170	1296.1120	Fr.	40.00
190 mm	TK - 190	1296.1130	Fr.	40.00
220 mm	TK - 220	1296.1140	Fr.	47.00
250 mm	TK - 250	1296.1150	Fr.	47.00
280 mm	TK - 280	1296.1160	Fr.	55.00
290 mm	TK - 290	1296.1180	Fr.	55.00
310 mm	TK - 310	1296.1170	Fr.	60.00
320 mm	TK - 320	1296.1190	Fr.	60.00

Becher - u. Gläserträger	Portes -verres et gobelets					
4 Fächer	4 compartiments	C 4	1296.0710	Fr.	60.00	
6 Fächer	6 compartiments	C 6	1296.0720	Fr.	68.00	
Besteck- Köcher / Becher rund	Carquois à couverts rond	BC	1296.0600	Fr.	2.50	
Besteckbecher 4-eckig	Gobelet à couverts carré	BB	1296.0610	Fr.	2.50	
Köcherring	Cercle pour carquois	BCR	1296.0620	Fr.	1.75	

Universal-Spülkorb

Für Schneidbretter bis 30 mm Dicke, Servier-
tablets, Roste und Bleche usw. (Gastronorm 1/1)



d = 12 / f = 37

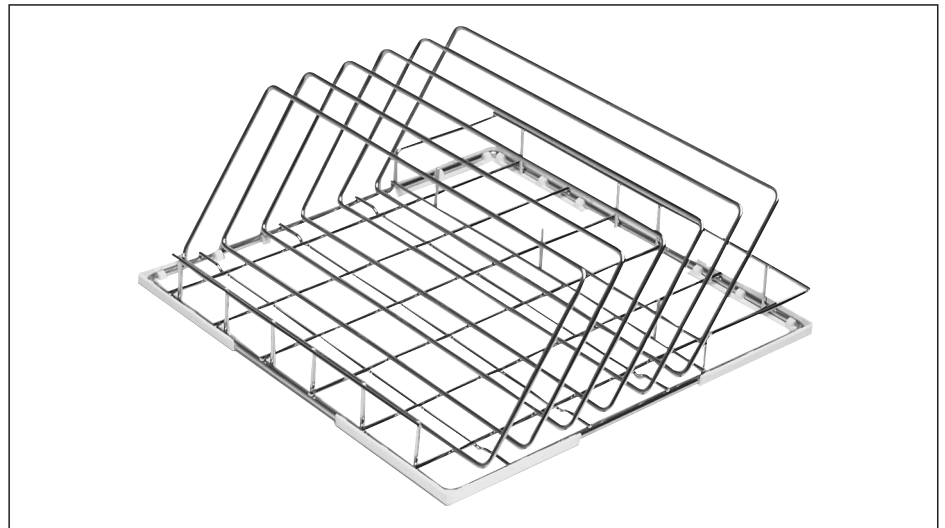
3.07 / F

Panier lave-vaisselle universel

Pour planches à découper jusqu'à 30 mm d'épaisseur,
plateaux, grilles et plaques etc. (Gastronorme 1/1)

- 500 x 500 x 195 mm. Aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/8 (Aisi 304).
- Für 6 Schneidbretter bis 30 mm Dicke, Tablett, Roste und Bleche, 1/1 Gastronorm (530 x 325 mm). Notwendige Tiefe im Spülraum 530 mm oder minimaler Türrahmen der Spülmaschine 535 x 280 mm. Höhe Spülkorb inkl. Tablett usw. GN 1/1 (530 x 325 mm) = 285 mm, resp. Veska/Euronorm (530 x 370/375 mm) = 315/320 mm.
- Grundrahmenstärke 8 mm.
- 4 weisse Kunststoff-Winkel-Profile 170/170 mm lang, auf allen 4 Ecken des Rahmens aufgesteckt; dadurch verbessertes und leiseres Gleiten.
- Drahtstärke Halterungen 6 mm.
- Abstand zwischen den schrägen Halterungen innen 45 mm.
- Vorne und hinten Rahmen mit einem Innenabstand von 45 mm vom Grundrahmen, welcher auch als Handgriff dient.
- Gewicht 3800 g.

Art. Nr. 1296.1580
Preis Fr. 275.-



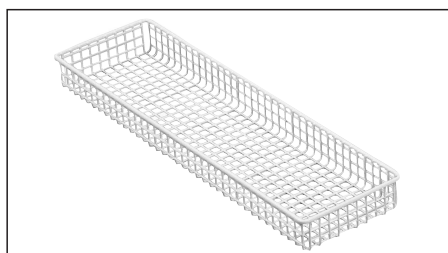
- 500 x 500 x 195 mm. En acier au nickel-chrome 18/8 (Aisi 304).
- Pour 6 planches à trancher jusqu'à 30 mm d'épaisseur, plateaux, grilles et plaques, 1/1 Gastronorme (530 x 325 mm). Nécessaire: Profondeur utile dans la chambre de rinçage 530 mm ou une ouverture du chassis de porte du lave-vaisselle de 535 x 280 mm au minimum. Hauteur

- du panier y compris plateaux etc. GN 1/1 (530 x 325 mm) = 285 mm resp. Veska/Euronorme (530 x 370 x 375 mm) = 315/320 mm.
- Glissières Ø 8 mm, dessous sur les angles blanc, avec 4 patins angle en matière synthétique 170/170 mm de long; par cela il glisse mieux et plus silencieux.
- Épaisseur du fil des rails 6 mm.

- Distance entre les rails de retenue inférieure 45 mm.
- Cadran devant et en arrière qui, grâce à une intervalle intérieur du cadran de 45 mm, sert comme poignée.
- Poids 3800 g.

No d'art. 1296.1580
Prix Fr. 275.-

Zubehör / Accessoire



Preise exkl. MWSt

Korb

Für Tassen, Besteck und Schneidmesser 480 x 140 x 45 mm. Drahtstärke 1,6 mm, Inox 18/8, rinsalisiert. Kann hinten in Spülkorb eingelegt werden. Wenn keine Tablett oder Schneidbretter eingelegt werden, passen 3 Körbe in den Basis-Spülkorb.

Art. Nr. 1296.1590
Preis Fr. 90.-

Prix TVA non comprise

Panier

Pour tasses, couverts et couteaux 480 x 140 x 45 mm. Épaisseur des fils 1,6 mm, en inox 18/8, rinsalisés. Peut être posé en arrière du panier lave-vaisselle. Si aucun plateau ou planche à trancher n'est inséré, il y a place pour 3 paniers dans le panier de rinçage de base.

No d'art. 1296.1590
Prix Fr. 90.-

Rollis für Spülkörbe

Zum Transport oder zur Lagerung von Körben.

Mod. 510

Aus rostfreiem Stahl 18/8-Aisi 304. Aussenmasse Wanne 510 x 510 x 40 mm, Materialstärke 1,5 mm. Mit 4 Lenkrollen Ø 100 mm, 2 mit Feststellern. Gehäuse aus Stahlblech, verzinkt und promatisiert. Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz, Gummirad Thermoplastik grau, temperaturbeständig -20°C bis +80°C (empfohlen für Grossküchen). Tragkraft 180 kg. Höhe inkl. Räder 165 mm. Gewicht 5,7 kg.

En acier inoxydable 18/8-Aisi 304. Dimensions extérieures cuve 510 x 510 x 40 mm. Epaisseur matériel 1,5 mm. Avec 4 roulettes Ø 100 mm, 2 avec freine, boîtier en tôle d'acier, zinguée et promatisée. Paliers pivotants avec couronne à billes double, roues en caoutchouc thermoplastique grise, résistants aux températures de -20°C à +80°C (recommandée pour grandes cuisines). Force portante 180 kg. Hauteur y compris roulettes 165 mm. Poids 5,7 kg.



Mod. 510

Art. Nr. No d'art. 1296.1712
Preis Fr. Prix Fr. 375.-

Chariots à plate-forme pour paniers lave-vaisselle

Pour transporter ou stocker des paniers.

Mod. CR-7500 / CR-7000

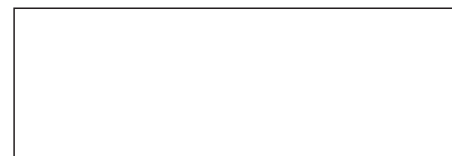
Aus Polypropylen, hellblau. Aussenmasse Wanne 550 x 530 x 80 mm, Innenmasse 505 x 505 x 55/30 mm. Wanne mit 4 Stellfüsschen 80 x 80 x 25 mm in den Ecken (dadurch stehen die Körbe mit im Wasser), mit Auslaufloch mit Stopfen. 4 Lenkrollen Ø 100 mm, aus Hartkunststoff und mit Gummireifen, 2 mit Feststellern, Tragkraft 75 kg. Höhe inkl. Räder 215 mm. Gewicht 3,9 kg.

En polypropylène, bleu clair. Dimensions extérieures 550 x 530 x 80 mm, dimensions intérieures 505 x 505 x 55/30 mm. Cuve avec 4 pieds 80 x 80 x 25 mm dans les coins (par cela les paniers ne sont pas posés l'eau), avec trou d'écoulement et collet. 4 roulettes Ø 100 mm, en matière synthétique dure et bandages en caoutchouc, 2 avec freines, force portante 75 kg. Hauteur y compris roulettes 215 mm. Poids 3,9 kg.



Mod. CR-7500

Art. Nr. No d'art. 1296.1710
Preis Fr. Prix Fr. 180.-



d = 12 / f = 37

3.10 / F



Mod. CR-7000

Wie Mod. CR-7500, jedoch mit aufsteckbarer und mit 4 Sechskantschrauben M6 verschraubter Lenkstange (Führungsbügel/Schubbügel) aus CNS 18/10. Totalhöhe ab Boden 930 mm. Gewicht 5 kg.

Comme mod. CR-7500, mais avec tige conductrice (arc-conducteur/poussoir) relevable, en CNS 18/10, vissée avec 4 vis Hexagon M6. Hauteur total dès le fond 930 mm. Poids 5 kg.

Art. Nr. No d'art. 1296.1711
Preis Fr. Prix Fr. 275.-

Rolli für Waschmittel-Bidons

Einfacheres Wechseln von Wasch- und Glanzmittel-Bidons und transportieren von Gastronorm-Artikeln 1/1 (z.B. Tablets).

Für 2 Bidons à 25 Liter Fassungsvermögen. Passt unter einen Zu- oder Ablauftisch.

Aus CNS 18/8-Aisi 304. Aussenmasse Wanne 535 x 330 x 40 mm (Innen für GASTRONORM-Tablets usw.), Materialstärke 1,5 mm.

Platten mit Lenkrolle mit 4 aufgeschweissten Gewindebolzen und Muttern M5 aus Inox; deshalb auswechselbar.

4 Lenkrollen Ø 60 mm, 2 mit Feststellern, Gehäuse aus Stahlblech, verzinkt und promatisiert, Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz, Gummirad Thermoplastik grau, temperaturbeständig -20°C bis +80°C (empfohlen für Grossküchen). Tragkraft 120 kg. Totalhöhe ab Boden 150 mm. Gewicht 4,9 kg.

Art. Nr. No d'art. 1296.1714
Preis Fr. Prix Fr. 350.-

Chariot pour bidons détergents

Changement de bidons de détergents brillants-séchants et transporter des articles Gastronorme 1/1 (par exemple plateaux) plus facile.

Pour 2 bidons de 25 litres chaque de capacité. Pour poser sous une table.

En CNS 18/8-Aisi 304. Dimensions extérieures de la cuve 535 x 330 x 40 mm (intérieur pour plateaux GASTRONORME etc.). Epaisseur matériel 1,5 mm. Plaques avec roulette mobile fixées sur 4 boulons filetés sondées et écrous M5 en inox; échangeables par cela. 4 roulettes mobiles Ø 60 mm, carter en tôle d'acier, zinguée et promatisée, paliers pivotants avec couronne à billes double, roues en caoutchouc thermoplastique grise, résistants aux températures de -20°C à 80°C (recommandée pour grandes cuisines). Force portante 120 kg. Hauteur total dès le fond 150 mm. Poids 4,9 kg.

Preise exkl. MWSt
Prix TVA non comprise



Untersatzbleche (Tropfbleche)

Plaques de base (égouttoirs)



d = 12 / f = 37

3.07/B

Für Spülkörbe 400x400 mm und 500x500 mm, sowie auch für Rundkörbe Ø 350 mm und Ø 400 mm.

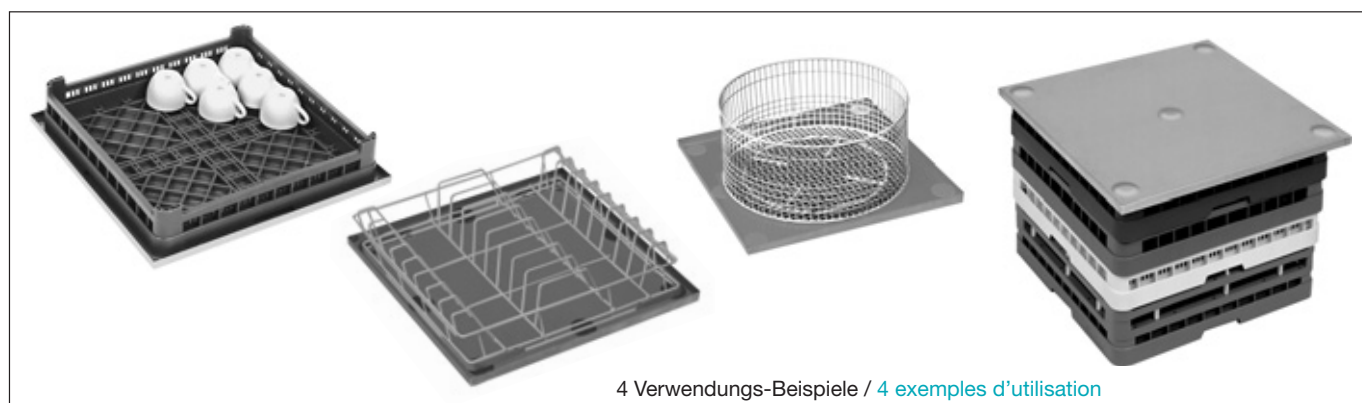
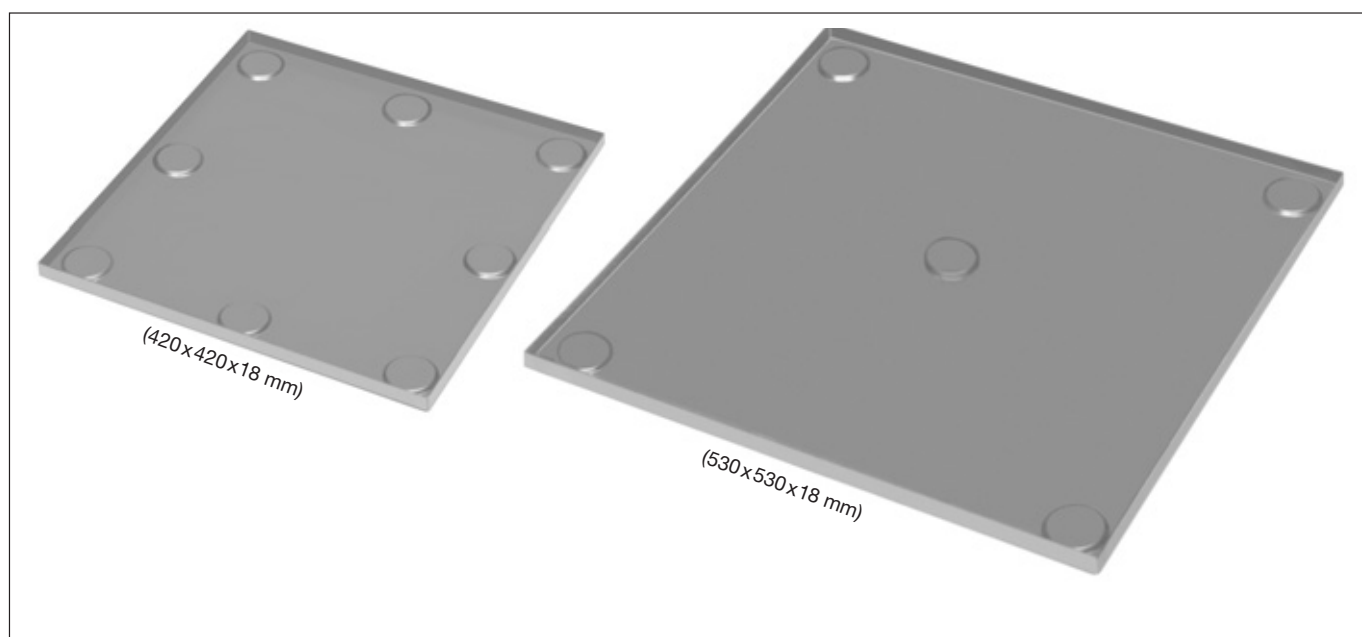
Um ein Verschütten von Wasser auf der Ablagefläche, auf dem Fussboden oder in Abräum-Normwagen, Schränken, Abräumstationen in GASTRONORM 2/1 und VESKA-/EURONORM zu vermeiden. Umgedreht können sie auch als Deckel bei der Lagerung von Körben verwendet werden.

Aus rostfreiem Inox 18/10 (Aisi 304). Materialstärke 0,8 mm (Nr. 1296.200), bzw. 1,0 mm (Nr. 1296.210). Kanten nach innen und dort nach unten gefalzt. 8 runde, erhöhte Stellflächen Ø 45 mm (420x420 mm für quadratische und runde Körbe) bzw. 5 Stellflächen (530x530 mm für quadratische Körbe), damit der Korb nicht im Tropfwasser steht.

Pour paniers lave-vaisselle 400x400 mm et 500x500 mm, ainsi que pour paniers ronds Ø 350 mm et Ø 400 mm.

Pour éviter de répandre de l'eau sur la table de réception, sur le plancher ou dans des chariots normalisés, armoires, places de débarrasage en GASTRONORM 2/1 et VESKA/EURONORM. Retournées peuvent également servir de couvercle lors de l'entreposage de paniers.

En acier inox 18/10 (Aisi 304). Epaisseur 0,8 mm (No 1296.200), resp. 1,0 mm (No. 1296.210). Rebords pliés vers en bas, vers l'intérieur. 8 clavettes rondes, élevées Ø 45 mm (420x420 mm pour paniers carrés ou ronds) resp. 5 clavettes (530x530 mm pour paniers carrés) pour que le panier ne se trouve pas dans l'eau d'égouttage.



4 Verwendungs-Beispiele / 4 exemples d'utilisation

Aussenmasse	420x420x18 mm
Passend für Körbe	400x400 mm
Gewicht	1350 g
Art.-Nr.	1296.200
Preis	Fr. 89.50

530x530x18 mm
500x500 mm
2550 g
1296.210
Fr. 145.-

Dimensions extérieures
Utilisables pour paniers
Poids
No d'art.
Prix

Körbe für Spülmaschinen aus Polypropylen, hitzebeständig bis 110 °C (Universal-/Gläserkörbe, Besteckkörbe, Körbe mit Facheinteilung usw.) siehe separater Farbprospekt!

Paniers lave-vaisselle en polypropylène, résistant à la chaleur jusqu'à 110 °C (paniers à verres/universels, paniers à couverts, paniers à assiettes, paniers avec compartiments/séparations) voir prospectus en couleur séparé!

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Kühlplatten

Mod. Staychill

Mit den Staychill-Kühlplatten halten Sie Ihre Speisen auf dem Buffet usw. länger kühl und dies auf einfachem Weg. Sowohl für das Frühstücks-Buffet oder das Salatbuffet sind diese Kühlplatten die Lösung, um Lebensmittel und Getränke kühl zu halten, von Butter, Säften, Fleisch- und Wurstwaren bis zu Sandwiches.

Um eine kontinuierliche und fließende Verwendung zu sichern, empfehlen wir zum Wechseln ein Set von zwei Kühlplatten zu benutzen.

Die Kühlplatten sind aus anodisiertem Aluminium, Materialstärke 1 mm, gefertigt. Der eingelegte Plastikbeutel ist mit einer lebensmittelbeständigen, gemischten Kühlmasse gefüllt. 4 Gummifüße.

Die Kühlplatten müssen vor der Benutzung im Tiefkühler eingefroren werden (-18°C). Die Gefrierzeit beträgt ca. 4 Stunden. Sie sind stapelbar. Wenn die Kühlplatten aus dem Tiefkühler genommen werden, halten sie die Speisen und Getränke für ca. 3 Stunden kalt (+8°C) um das Verhindern von Bakterien und um Geschmack und Qualität zu erhalten.

Plaques refroidissantes

Mod. Staychill

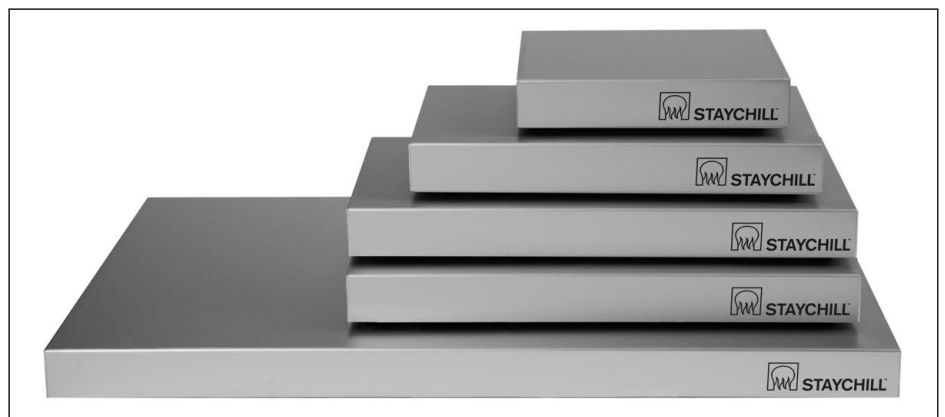
Avec les plaques refroidissantes vous tenez vos aliments plus long froid sur votre buffet etc. et cela tout simple. Ces plaques refroidissantes sont la solution si sur le buffet petit déjeuner ou à salade pour tenir froid les aliments et boissons, beurre, jus, viande et charcuterie jusqu'aux sandwiches. Pour assurer une utilisation continue et coulante, nous vous proposons d'utiliser un set de deux plaques refroidissantes pour pouvoir les échanger.

Les plaques refroidissantes sont en aluminium, épaisseur 1 mm. Le sachet en plastique est rempli avec une masse réfrigérante mélangée et résistante aux aliments. 4 pieds en caoutchouc.

Avant l'utilisation, ces plaques refroidissantes doivent être congelées pendant env. 4 heures (-18°C). Le temps de refroidissement est d'env. 4 heures. Elles sont empilables. Si les plaques sont enlevées du réfrigérateur elles tiennent froid les aliments et boissons pour env. 3 heures (+8°C) et cela empêche aussi le fondement de bactéries et tient le goût et la qualité.

d = 12 / f = 37

3.14 / F



GASTRONORM
GASTRONORME

176x162x36 mm (1/6 GN)
265x162x36 mm (1/4 GN)
325x176x36 mm (1/3 GN)
325x265x36 mm (1/2 GN)
530x325x36 mm (1/1 GN)

Gewicht
Poids

360 g
620 g
830 g
1300 g
2780 g

Art. Nr.
No d'art.

1287.3000
1287.3100
1287.3200
1287.3300
1287.3400

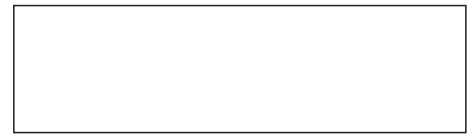
Preis Fr.
Prix Fr.

85.-
100.-
105.-
125.-
170.-

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Kunststoff-Artikel für die Gastronomie



d = 12

3.05 / F



Teller-Clochen Aus Polypropylen (PP)

Goldgelb, mikrowellenfest (+110 °C). Oben mit Loch (auf speziellen Wunsch auch ohne Loch). 14 Größen lieferbar. (∅ = Tellermaße). Stapelbar. Geringes Gewicht. Geräuscharm. Die Clochen passen auch auf 6-, 8- und 12-eckige Teller. Höhe 58–64 mm.

Auf speziellen Wunsch auch durchsichtig, hellgrau, hellweiss und grau erhältlich (dunkelgrün und dunkelgrau sind nicht mehr lieferbar).

Für Tellermaße:

∅ 210 mm Art. Nr. 1296.0050
∅ 220 mm Art. Nr. 1296.0060
∅ 230 mm Art. Nr. 1296.0070
∅ 235 mm Art. Nr. 1296.0080
∅ 243 mm Art. Nr. 1296.0090
∅ 248 mm Art. Nr. 1296.0097
∅ 253 mm Art. Nr. 1296.0100
∅ 257 mm Art. Nr. 1296.0140
∅ 265 mm Art. Nr. 1296.0110

Für Tellermaße:

∅ 270 mm Art. Nr. 1296.0120
∅ 273 mm Art. Nr. 1296.0128
∅ 280 mm Art. Nr. 1296.0160
∅ 283 mm Art. Nr. 1296.0130
∅ 290 mm Art. Nr. 1296.0137
∅ 300 mm Art. Nr. 1296.0150
∅ 310 mm Art. Nr. 1296.0170
∅ 320 mm Art. Nr. 1296.0180

Größen 220 mm, 230 mm und 290 mm sind auf Wunsch ebenfalls lieferbar.

Aus Polypropylen (PP). Granitgrau, durchsichtig (glasklar gegen Aufpreis). Mit 2 Vertiefungen zum Fassen (anstelle Loch):

∅ 190 mm Art. Nr. 1296.1240 ∅ 210 mm Art. Nr. 1296.1260
∅ 200 mm Art. Nr. 1296.1250

Clochen speziell für Konditoreien

Höhe 86 mm. Mit Knopf. Durchsichtig (grau auf speziellen Wunsch).

Für Tellermaße:

∅ 190 mm Art. Nr. 1296.0020

∅ 200 mm Art. Nr. 1296.0030

∅ 210 mm Art. Nr. 1296.0040

Teller-Clochen Aus Polypropylen (PP)

Durchsichtig. Mit 2 Griff-Vertiefungen. (grau oder weiss auf speziellen Wunsch). Höhe 50 mm, (∅ 243 mm) bzw. 60 mm (ab ∅ 253 mm).

Für Tellermaße:

∅ 243 mm Art. Nr. 1296.0240*
∅ 253 mm Art. Nr. 1296.0250

∅ 259 mm Art. Nr. 1296.0260

∅ 270 mm Art. Nr. 1296.0270

∅ 280 mm Art. Nr. 1296.0280

* Griffkopf

Isotherm-Set (2-teilig)

Goldgelb (durchsichtig, weiss und grau auf speziellen Wunsch); (blau, grün und beige nicht mehr lieferbar). **Mikrowellenfest**. Unterteil (Menüteller) 3-teilig, weiss, ∅ 285 mm, Höhe 97 mm. Cloche für Teller max. 263 mm ∅ (Ober- und Unterteil sind auch einzeln erhältlich). Art. Nr. 1296.0000

3-teiliger Menüteller, ∅ 260 mm, Tiefe 30 mm, weiss, zu Isotherm-Set passend. Art. Nr. 1296.0010

Cloche, weiss (grau, blau, rot auf Anfrage), zu Isotherm-Set passend. Art. Nr. 1296.0011.

Ständer/Stapler Siehe Seite 3.

Schüssel Aus Polypropylen (PP)

Weiss, mikrowellenfest (goldgelb, grau und beige nicht mehr lieferbar).

2,5 L, Höhe 80 mm ∅ 230 mm Art. Nr. 1296.0210
Zur Schüssel 2,5 L passt die Cloche ∅ 235 mm.

Suppentasse Aus Polypropylen (PP)

Weiss (beige, braun und grau nicht mehr lieferbar). **Mikrowellenfest**, 0,5 L Fassungsvermögen. Art. Nr. 1296.1200 = gelb

Deckel für Suppentasse (gewölbt)

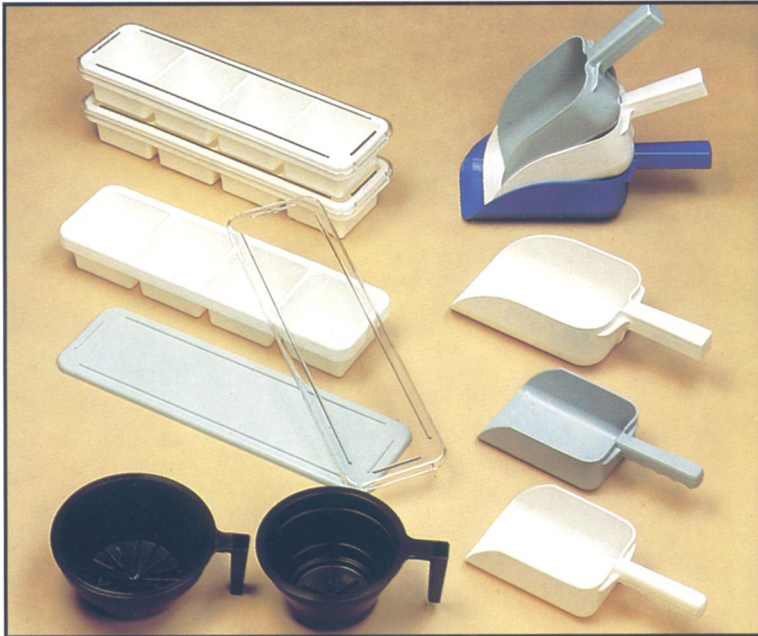
Aus Styren-Akryl-Nitril (SAN) transparent. Art. Nr. 1296.1215 = zu Suppenterrine

Deckel für Porzellan- und Keramik-Suppentassen usw. (flach)

Polypropylen, grau (weiss auf Anfrage). ∅ 138 mm. Materialstärke 5 mm. Art. Nr. 1296.1250 = gelb

Polycarbonat, grau (weiss auf Anfrage). ∅ 122 mm. Materialstärke 5 mm. Art. Nr. 1296.1270 = transparent





Gewürzbox (Cady-Box) Aus Polypropylen (PP)

4 Fächer, je 0,7 L, weiss

für Zutaten, Saucen, Gemüse, Petersilie, Gewürze, Cocktail-Zubehör usw. Mittels Haken auch an Wand montierbar. Schlagfest.

470 x 130 x 75 mm Art. Nr. 1296.0400

Deckel zu Gewürzbox

Transparent. Aus Styren-Akryl-Nitril (SAN).

475 x 140 x 13 mm Art. Nr. 1296.0410

Allround-Schaufeln

Weiss (grau und blau nicht mehr lieferbar).

Aus ABS (schlagfest). Für Eiswürfel, Mehl, Griess usw. Stabil. Praktisch. Hygienisch.

1,0 L 285 x 130 x 65 mm Art. Nr. 1296.0500

2¼ L 360 x 140 x 90 mm Art. Nr. 1296.0510

Filterhalter, mit Handgriff

Für Filter-Kaffeemaschinen. Schwarz.

Ø 173 mm Höhe 100 mm Art. Nr. 1296.1800

Ø 190 mm Höhe 90 mm Art. Nr. 1296.1810



Gastronorm-Behälter

Weiss, mikrowellenfest (+120°C bis -20°C)

Aus Polypropylen; können in Bain-Maries eingesetzt werden.

1/9 Fassungsvermögen 0,6 L, Höhe 100 mm, Art. Nr. 1296.0370, 175 x 107 mm

1/6 Fassungsvermögen 1,5 L, Höhe 100 mm, Art. Nr. 1296.0360, 176 x 161 mm

1/3 Fassungsvermögen 6,5 L, Höhe 150 mm, Art. Nr. 1296.0350, 324 x 176 mm

1/4 Fassungsvermögen 2,5 L, Höhe 100 mm, Art. Nr. 1296.0300, 265 x 162 mm

1/2 Fassungsvermögen 9,5 L, Höhe 150 mm, Art. Nr. 1296.0310, 325 x 265 mm

In der 1/2 GN-Schale (150 mm hoch) haben 2 Stück 1/4 GN-Schalen (100 mm hoch) und darunter 2 Kühlelemente Platz.

1/1 Fassungsvermögen 14 L, Höhe 105 mm, Art. Nr. 1296.0340, 532 x 327 mm. Der 1/1 GN-Behälter ist auf speziellen Wunsch auch in grauer oder brauner Farbe erhältlich (ideal für Schubladen oder zum Abdecken).

In einen GN-Behälter 1/3 passen 2 GN-Behälter 1/6 oder 3 GN-Behälter 1/9 und in den GN-Behälter 1/2 passen 2 GN-Behälter 1/4.

Deckel

Hellbraun, transparent. Aus Styren-Akryl-Nitril (SAN) (+90°C bis -50°C).

1/9 Gastronorm Art. Nr. 1296.0371

1/6 Gastronorm Art. Nr. 1296.0361

1/3 Gastronorm Art. Nr. 1296.0351

1/4 Gastronorm Art. Nr. 1296.0301

1/2 Gastronorm Art. Nr. 1296.0311

1/1 Gastronorm Art. Nr. 1296.0341

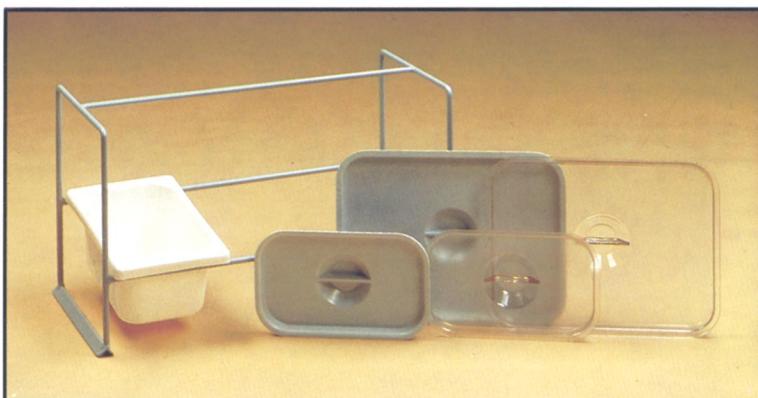
Gestell

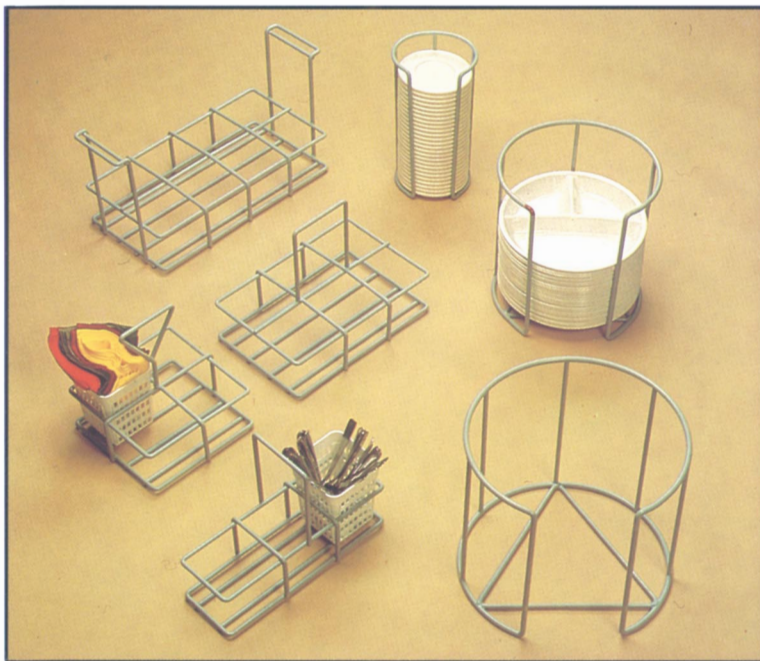
für 3 Gastronorm-Behälter 1/4 – 100 mm

Stahldraht, mit grauem Kunststoff überzogen 500 x 250 x 320 mm. Stapelbar.

Art. Nr. 1296.0390

Solange Vorrat!





Besteck-Köcher- und Becherträger

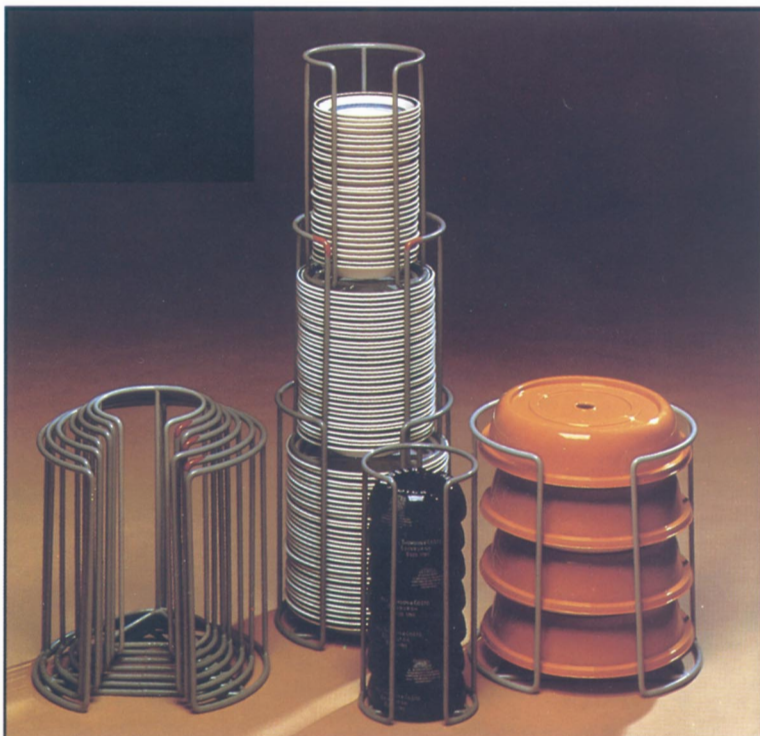
Hellgrau, Stahldraht, kunststoffbeschichtet, Höhe einschliesslich Handgriff. Höhe 270 mm (Preise ohne Besteck-Köcher).

4 Fächer, 230 x 230 mm Art. Nr. 1296.0710

6 Fächer, 330 x 230 mm Art. Nr. 1296.0720

Teller- und Teller-Clochen-Ständer (Stapler)

Siehe unten.



Teller- und Teller-Clochen-Ständer (Stapler)

Grau, Stahldraht, kunststoffüberzogen. \varnothing 8–10 mm je nach Grösse. Höhe 30 cm. Zum Aufbewahren von Tellern, Untertassen, Clochen, Aschenbechern usw. Sehr leicht transportabel.

\varnothing 130 mm Für 45 Teller Art. Nr. 1296.1100

\varnothing 150 mm Für 40 Teller Art. Nr. 1296.1110

\varnothing 170 mm Für 35 Teller Art. Nr. 1296.1120

\varnothing 190 mm Für 30 Teller Art. Nr. 1296.1130

\varnothing 220 mm Für 25 Teller Art. Nr. 1296.1140

\varnothing 250 mm Für 25 Teller Art. Nr. 1296.1150

\varnothing 280 mm Für 20 Teller Art. Nr. 1296.1160

\varnothing 290 mm Für 20 Teller Art. Nr. 1296.1180

\varnothing 310 mm Für 20 Teller Art. Nr. 1296.1170

\varnothing 320 mm Für 20 Teller Art. Nr. 1296.1190

Gegen Aufpreis: Mit Aufhängebügel.

Rangierbrett hellgrau, aus ABS-Kunststoff

Für Regalwagen usw. Passt zu Geschirrspülkörben 500 x 500 mm. Eine Seite mit Schlusskante versehen, die eine schräge Hochstellung in verschiedenen Winkeln ermöglicht und damit die Herausnahme aus den Regalen verbessert. Kann auch in Kühlschränken und Kühlräumen benützt werden.

512 x 505 x 23 mm Art. Nr. 1296.0900

Stoss-Schutz grau (nicht mehr lieferbar)

Für Regalwagen, Aussen-Rohrmasse 25 x 25 mm.

Art. Nr. 1296.0910

Winkel-Leisten hellgrau, aus ABS-Kunststoff

Ideal für Tablettwagen, Regalsysteme- und Wagen für Geschirrspülmaschinen-Körbe 500 x 500 mm, Schubladen, Laden-Einrichtungen usw. Schlagfester Kunststoff. Ecken abgerundet. Einfach zu montieren, nur Löcher für Nieten oder Schrauben bohren.

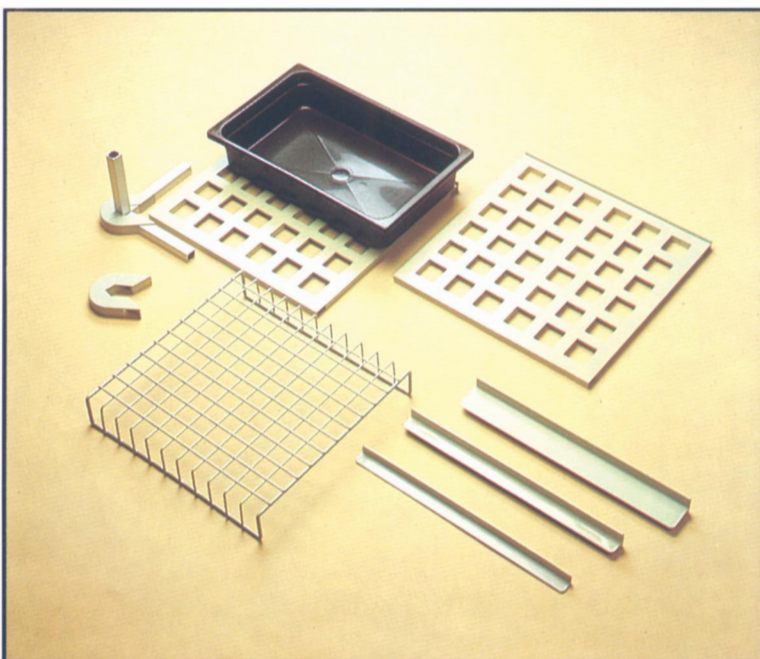
498 x 35 x 45 mm Art. Nr. 1296.1030 extra stark, ABS

Gitterabdeckung hellgrau

Für Spülkörbe 500 x 500 mm.

Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 450 x 450 x 80 mm. Bord auf 2 Seiten 80 mm heruntergezogen. Dient als Schutz beim Spülen von Kaffee-Untertassen, Deckeln für Suppentassen usw.

Art. Nr. 1296.0920





Besteck-Korb

Gelb, 8 Fächer (hellgrün, hellgrau, hellbraun und schwarz auf speziellen Wunsch). Fasst 250–300 Bestecke. Dank sehr grosser Lochanzahl schnelleres Selbsttrocknen. Stapelbar. 2 Handgriffe seitlich. Inhalt 8 x 0,85 L, 430 x 210 x 155 mm. Art. Nr. 1296.0800

Auf spezielle Anfrage auch mit 2 Bügelgriffen aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, erhältlich.

Besteck-Köcher

Weiss (grau oder dunkelbraun nicht mehr lieferbar). Runde Form, Ø 100 mm. Durch grosse Anzahl Löcher ausgezeichneter Reinigungs-Effekt. Schnellere Verdunstung und bessere Selbsttrocknung. Fassungsvermögen ca. 40–50 Bestecke. Höhe 140 mm. Art. Nr. 1296.0600

Besteck-Becher

Weiss. Quadratische Form, 110 x 110 mm, Höhe 140 mm. Art. Nr. 1296.0610

Köcherring

Weiss. Zum Abdecken von Löchern in Arbeitstischen und Theken. Ø 105 x 25 mm. Art. Nr. 1296.0620

Körbe für Spülmaschinen

(siehe auch separater Farbprospekt)

Aus Polypropylen. Hitzebeständig bis 110°C. Starke Ausführung. Geräuscharm während dem Einsatz. Stapelbar. Bessere Warmwasser-Nutzung und Wasserzirkulation, da auch seitlich Öffnungen. Schnelle und bessere Selbsttrocknung. 500 x 500 x 105 mm (1/1) bzw. 500 x 250 x 95 mm (1/2).

Gläserkorb 1/1 (Universalkorb)

Typ CB 30-30 (grobmaschig)

Blau. 500 x 500 x 105 mm (hellgrau, grau und schwarz auf Anfrage). Art. Nr. 1296.0830

Gläserkorb 1/1 (Universalkorb)

Typ CB 20-20 (mittelmässig)

Dunkelblau. Art. Nr. 1296.0890

Besteckkorb 1/1 Typ CP 10-10 (feinmaschig)

Gelb (hellgrau, braun und schwarz auf Anfrage). 500 x 500 x 105 mm. Art. Nr. 1296.0840

Gläserkorb 1/2 (Universalkorb)

Typ GK 30-30 (grobmaschig)

Hellgrau. 500 x 250 x 95 mm. Art. Nr. 1296.0811

Besteckkorb 1/2 Typ BK 10-10 (feinmaschig)

Hellgrau. 500 x 250 x 95 mm. Art. Nr. 1296.0821

Tellerkorb 1/2 Typ TK-8 (feinmaschig)

500 x 250 x 95 mm. Für 10 Teller Ø 240 mm.

Hellgrau (beige solange Vorrat, hellblau auf Anfrage). Art. Nr. 1296.0880

Tellerkörbe 1/1 Typ PP 18-12 (grobmaschig)

500 x 500 x 105 mm. Für 12 Suppenteller bis Ø 250 mm, 18 flache Teller bis Ø 160 mm oder für tiefe und grosse Teller Ø 250–270 mm (2 Reihen).

Grün (blau, schwarz, grau und hellgrau auf Anfrage). Art. Nr. 1296.0850

Tablettkorb 1/1 Typ CVO-8

Grün. 500 x 500 x 105 mm.

Eine Seite offen. Passend für GASTRONORM-Tablets und grosse Platten. Art. Nr. 1296.0870

Gitterabdeckung

Stahldraht, hellgrau, kunststoffbeschichtet. 450 x 450 mm. Für Spülkörbe. Bord auf 2 Seiten 80 mm heruntergezogen. Zum Abdecken von Kaffee-Untertassen, Deckel für Suppentassen usw. Art. Nr. 1296.0920

Körbe mit Facheinteilung (Gläserkörbe)

Blau. 500 x 500 x 105 mm.

(siehe separater Farbprospekt «Körbe für Spülmaschinen»).



(Preise exkl. MWST / Prix TVA non comprise)

Teller-Clochen (PP) H=58-64 mm goldgelb, weiss, grau transparent, dunkelgrau dunkelgrün	Cloches assiettes (PP) h=58-64 mm jaune-or, blanche, grise transparente, vert foncé grise foncée	PPC-210	1296.0050	Fr.	7.50
		PPC-220	1296.0060	Fr.	7.50
		PPC-230	1296.0070	Fr.	7.50
		PPC-235	1296.0080	Fr.	8.00
		PPC-243	1296.0090	Fr.	8.00
		PPC-248	1296.0097	Fr.	8.00
		PPC-253	1296.0100	Fr.	8.00
		PPC-257	1296.0140	Fr.	8.00
		PPC-265	1296.0110	Fr.	9.00
		PPC-270	1296.0120	Fr.	9.00
		PPC-273	1296.0128	Fr.	9.00
		PPC-280	1296.0160	Fr.	9.00
		PPC-283	1296.0130	Fr.	10.50
		PPC-290	1296.0137	Fr.	10.50
		PPC-300	1296.0150	Fr.	10.50
		PPC-310	1296.0170	Fr.	10.50
		PPC-320	1296.0180	Fr.	10.50
Teller-Clochen f. Konditoren H=86 mm durchsichtig, PP	Cloches assiettes p. boulangerie h=86 mm transparente, PP	OLC-190	1296.0020	Fr.	7.25
		OLC-200	1296.0030	Fr.	7.25
		OLC-210	1296.0040	Fr.	7.25
Teller-Clochen mit Griffen H=60 mm mit 2 Vertiefungen als Griffe transparent, weiss, grau	Cloches assiettes avec poignées h=60 mm avec 2 approfondissements comme poignées transparente, blanche, grise	OLC-253	1296.0250	Fr.	8.75
		OLC-259	1296.0260	Fr.	8.75
		OLC-270	1296.0270	Fr.	8.75
		OLC-280	1296.0280	Fr.	8.75
Schüssel 2,5 L	Bassine 2,5 l	BU	1296.0210	Fr.	4.00
Isotherm-Set kpl. (2-tlg.)	Set Isotherm cpl.(2 pcs)	IT	1296.0000	Fr.	10.75
Teller-Clochen max. 263 mm weiss, grau, rot, goldgelb transparent	Cloche ass. diam. 263 mm max. blanche, grise, rouge, jaune-or transparente	ITO	1296.0011	Fr.	9.00
Unterteller weiss	Assiette de base blanche	ITU	1296.0190	Fr.	6.00
3-teiliger Menüteller	Assiette pour menus 3 compart.	3D	1296.0010	Fr.	10.50
Suppentasse	Tasse à soupe	SU	1296.1200	Fr.	2.00
Deckel zu Suppentasse weiss transparent	Couvercle pour tasse blanc transparent	SULTR	1296.1210	Fr.	2.50
		SULTR	1296.1215	Fr.	6.00
Isothermdeckel für Suppentassen Durchmesser 138 mm, grau Durchmesser 122 mm, grau	Couvercle isothermique pour tasses Diamètre 138 mm, gris Diamètre 122 mm, gris	SOPP 138	1296.1250	Fr.	4.50
		SOPP 122	1296.1270	Fr.	4.00

Gewürzbox	Boîte à épices				
Gewürzbox weiss	Boîte à épices blanche	CA	1296.0400	Fr.	11.00
Deckel zu Gewürzbox transparent	Couvercle pour boîte à épices transp.	CAL	1296.4100	Fr.	6.00
Allround-Schaufeln	Pelles à usages multiples				
Allround-Schaufel 1,00 lt	Pelle à usages multiples 1,00 lt	S 1	1296.0500	Fr.	5.00
Allround-Schaufel 2,25 lt	Pelle à usages multiples 2,25 lt	S 2	1296.0510	Fr.	9.25
Filterhalter schwarz	Porte-filtres noir				
Durchmesser 173 mm Mod. B	Diam. 173 mm Mod. B	FBS	1296.1800		9.75
Durchmesser 190 mm Mod. C	Diam. 190 mm Mod. C	FCS	1296.1810		9.75
Gastronorm-Schalen weiss	Bacs gastronorme blancs				
100 mm	100 mm	19	1296.0370	Fr.	4.25
100 mm	100 mm	16	1296.0360	Fr.	7.25
150 mm	150 mm	13	1296.0350	Fr.	12.50
100 mm	100 mm	14	1296.0300	Fr.	9.00
150 mm	150 mm	12	1296.0310	Fr.	18.00
105 mm	105 mm	11	1296.0340	Fr.	29.00
Deckel zu GN-Behälter	Couvercles pour bacs GN				
1/9	1/9	19 L	1296.0371	Fr.	3.50
1/6	1/6	16 L	1296.0361	Fr.	4.25
1/3	1/3	13 L	1296.0351	Fr.	7.25
1/4	1/4	14 L	1296.0301	Fr.	6.00
1/2	1/2	12 L	1296.0311	Fr.	9.25
1/1	1/1	11 L	1296.0341	Fr.	19.50
Becher- u. Gläserträger	Porte-verres et gobelets				
4 Fächer	4 compartiments	C 4	1296.0710	Fr.	60.00
6 Fächer	6 compartiments	C 6	1296.0720	Fr.	68.00
Teller.-u.Clochen-Ständer-,Stapler	Porte-assiettes et cloches				
130 mm	130 mm	TK-130	1296.1100	Fr.	35.00
150 mm	150 mm	TK-150	1296.1110	Fr.	35.00
170 mm	170 mm	TK-170	1296.1120	Fr.	40.00
190 mm	190 mm	TK-190	1296.1130	Fr.	40.00
220 mm	220 mm	TK-220	1296.1140	Fr.	47.00
250 mm	250 mm	TK-250	1296.1150	Fr.	47.00
280 mm	280 mm	TK-280	1296.1160	Fr.	55.00
290 mm	290 mm	TK-290	1296.1180	Fr.	55.00
310 mm	310 mm	TK-310	1296.1170	Fr.	60.00
320 mm	320 mm	TK-320	1296.1190	Fr.	60.00
Rangierbrett ABS hellgrau	Planche p. chariots ABS grise claire R		1296.0900	Fr.	34.00
Gitterabdeckung aus Stahldraht	Plaque grillagée en fil de fer.				
KS-beschichtet, hellgrau	plastifiée, gris clair	O	1296.0920	Fr.	58.00
Winkel-Leiste ABS hellgrau	Cornière ABS gris clair	498-T/35	1296.1030	Fr.	5.25
Besteck-Korb 8 Fächer	Panier à couverts 8 compart.				
mit 2 Bügeln aus Stahldraht, KS-beschichtet	avec 2 poignées en fil de fer, plastifiés	8	1296.0800	Fr.	26.50
		8 H	1296.0801	Fr.	55.00
Besteck-Köcher rund	Carquois à couverts rond	BC	1296.0600	Fr.	2.50
Besteck-Köcher 4-eckig	Gobelet à couverts carré	BB	1296.0610	Fr.	2.50
Köcherring	Cercle pour gobelets	BCR	1296.0620	Fr.	1.75

Körbe

Universal-Korb dunkelblau
 Besteckkorb gelb 1/1
 Tellerkorb grün 1/1
 Tablettkorb grün 1/1
 Gläserkorb blau 1/1
 Universal-Korb hellgrau 1/2
 Besteckkorb hellgrau 1/2
 Tellerkorb hellgrau 1/2

Gläserkörbe 16 Fächer

hellblau H 100 mm
 hellblau H 150 mm
 hellblau H 200 mm
 hellblau H 250 mm

Gläserkörbe 25 Fächer

H 100 mm
 H 150 mm
 H 200 mm
 H 250 mm

Gläserkörbe 36 Fächer

H 100 mm
 H 150 mm
 H 200 mm
 H 250 mm

Universalkörbe mit Aufsatz

hellblau H 100 mm
 hellblau H 150 mm
 hellblau H 200 mm
 hellblau H 250 mm

Paniers

Panier universel bleu foncé	CB 30-30	1296.0830	Fr.	36.00
Panier à couverts jaune 1/1	CP 10-10	1296.0840	Fr.	41.00
Panier à assiettes vert 1/1	PP 18-12	1296.0850	Fr.	41.00
Panier à plateaux vert 1/1	CVO-8	1296.0870	Fr.	55.00
Panier à verres bleu 1/1	CB 20-20	1296.0890	Fr.	41.00
Panier universel gris clair 1/2	GK 30-30	1296.0811	Fr.	17.00
Panier à couverts gris clair 1/2	BK 10-10	1296.0821	Fr.	20.00
Panier à assiettes gris clair 1/2	TK 8	1296.0880	Fr.	20.00

Paniers à verres 16 comp.

bleu clair h 100 mm	B 116	1296.1300	Fr.	98.00
bleu clair h 150 mm	B 216	1296.1310	Fr.	135.00
bleu clair h 200 mm	B 316	1296.1320	Fr.	170.00
bleu clair h 250 mm	B 416	1296.1330	Fr.	198.00

Paniers à verres 25 comp.

h 100 mm	B 125	1296.1400	Fr.	105.00
h 150 mm	B 225	1296.1410	Fr.	140.00
h 200 mm	B 325	1296.1420	Fr.	175.00
h 250 mm	B 425	1296.1430	Fr.	210.00

Paniers à verres 36 comp.

h 100 mm	B 136	1296.1500	Fr.	105.00
h 150 mm	B 236	1296.1510	Fr.	145.00
h 200 mm	B 336	1296.1520	Fr.	180.00
h 250 mm	B 436	1296.1530	Fr.	220.00

Paniers universel avec dessus

bleu clair h 100 mm	CBR-1	1296.1600	Fr.	98.00
bleu clair h 150 mm	CBR-2	1296.1610	Fr.	130.00
bleu clair h 200 mm	CBR-3	1296.1620	Fr.	165.00
bleu clair h 250 mm	CBR-4	1296.1630	Fr.	195.00



d = 12

9.07 / F



Pizza-Schneidrad

Aus rostfreiem Stahl. Griff ABS. Länge 235 mm. Ø 100 mm. Gewicht 150 g.

Art. Nr. 1301.0000 Preis Fr. 11.-

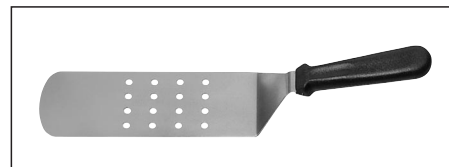


Grill-Schaber/ Wender

Blatt aus rostfreiem Stahl, 120 mm lang, vorne einseitig angeschliffen. Griff aus ABS (ca. 120°C hitzebeständig). Total-Länge 250 mm.

Blatt 80 mm breit Art. Nr. 1301.0001
Gewicht 90 g Preis Fr. 9.75

Blatt 100 mm breit Art. Nr. 1301.0002
Gewicht 110 g Preis Fr. 11.-



Fast-Food-Wender gelocht, gekröpft

(Löcher Ø 6 mm)

Blatt aus rostfreiem Stahl 73x250 mm. Vorne gerundet. Griff aus ABS (ca. 120°C hitzebeständig). Total-Länge 380 mm. Gewicht 170 g.

Art. Nr. 1301.0005 Preis Fr. 18.-



Passier- und Bouillonsiebe

Doppelgeflecht und Rahmen aus **rostfreiem Stahl 18/10**. Holzgriff.

Ø 130 mm.

Stiel-Länge 155 mm. Flachholz-Griff.
Gewicht 120 g Art. Nr. 1301.0020
Preis Fr. 22.-

Ø 150 mm.

Stiel-Länge 155 mm. Flachholz-Griff.
Gewicht 140 g Art. Nr. 1301.0021
Preis Fr. 24.-

Ø 180 mm.

Stiel-Länge 155 mm. Flachholz-Griff.
Gewicht 170 g Art. Nr. 1301.0022
Preis Fr. 28.-

Ø 200 mm.

Stiel-Länge 155 mm. Flachholz-Griff.
Gewicht 210 g Art. Nr. 1301.0023
Preis Fr. 32.-

Ø 260 mm.

Stiel-Länge 280 mm. Flachholz-Griff.
Gewicht 550 g Art. Nr. 1301.0024
Preis Fr. 72.-

Ø 300 mm. Verstärkt.

Stiel-Länge 435 mm. Rundholz-Griff.
Gewicht 1100 g Art. Nr. 1301.0030
Preis Fr. 145.-

Ø 350 mm. Verstärkt.

Stiel-Länge 435 mm. Rundholz-Griff.
Gewicht 1300 g Art. Nr. 1301.0031
Preis Fr. 155.-



Grill-Schaber/ Wender, gekröpft

Blatt aus rostfreiem Stahl 70x160 mm, auf 3 Seiten angeschliffen. Griff aus ABS (ca. 120°C hitzebeständig). Total-Länge 290 mm. Gewicht 150 g.

Art. Nr. 1301.0003 Preis Fr. 14.50



Fischwender gekröpft

Blatt aus rostfreiem Stahl 73x250 mm. Vorne gerundet. Griff aus ABS (ca. 120°C hitzebeständig). Total-Länge 380 mm. Gewicht 180 g.

Art. Nr. 1301.0004 Preis Fr. 17.-



Teigabstecher/ Teigschaber

Blatt aus rostfreiem Stahl 150x75 mm. Griff aus ABS (ca. 120°C hitzebeständig). Gewicht 170 g.

Art. Nr. 1301.0009 Preis Fr. 8.50

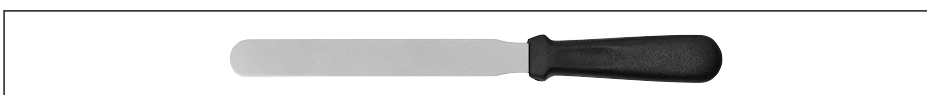


Eier- und Mozzarella-Schneider

Gehäuse Aluminium. Saiten Inox. Gewicht 140 g.

Es können damit auch gekochte Kartoffeln für Kartoffelsalat zerteilt werden.

Art. Nr. 1301.0010 Preis Fr. 15.-



Spachtel für Konditoreien

Blatt aus rostfreiem Stahl. Vorne gerundet. Griff aus ABS (ca. 120°C hitzebeständig).

205x25 mm Länge 340 mm Gewicht 75 g Art. Nr. 1301.0006 Preis Fr. 12.50

260x25 mm Länge 390 mm Gewicht 90 g Art. Nr. 1301.0007 Preis Fr. 13.50

305x25 mm Länge 435 mm Gewicht 100 g Art. Nr. 1301.0008 Preis Fr. 14.50

Preis exkl. MWST

Texte français voir au verso!

Servierbestecke

«Le Buffet»

d=12/f=37

3.09/P

Aus rostfreiem, poliertem Stahl, mit spülmaschinenfesten, schwarzen Kunststoffgriffen. Verschiedene Schöpferwerkzeuge sind gegen Aufpreis auch mit farbigen Griffen erhältlich, welche die entsprechende Lebensmittelfarbe, wie bereits bei den Schneideunterlagen seit längerer Zeit gebräuchlich, symbolisieren und eventuell noch besser zu Ihrer Dekoration passen.

Suppenschöpfer

Länge 290 mm (2 dl) oder 220 mm (1,1 dl). Griff grün auf Anfrage.

Art. Nr. (290 mm) 1291.0101
Preis Fr. 40.–
Art. Nr. (220 mm) 1291.0100
Preis Fr. 38.–



Saucen-Löffel

Länge 240 mm (4 dl). Griff grün, gelb, blau, weiss auf Anfrage.

Art. Nr. 1291.0102
Preis Fr. 29.–



Servierlöffel

Länge 240 mm. Griff grün, gelb auf Anfrage.

Art. Nr. 1291.0103
Preis Fr. 35.–



Servierlöffel

Mit Schlitzten. Länge 240 mm. Griff grün, gelb auf Anfrage.

Art. Nr. 1291.0104
Preis Fr. 24.–



Schaufel / Wender

Mit Schlitzten. Länge 240 mm. Griff grün, gelb, blau auf Anfrage.

Art. Nr. 1291.0105
Preis Fr. 35.–



Salatgabel

Länge 220 mm. Griff grün auf Anfrage.

Art. Nr. 1291.0106
Preis Fr. 25.–



Salatlöffel

Länge 220 mm. Griff grün auf Anfrage.

Art. Nr. 1291.0107
Preis Fr. 25.–



Servierzange

Länge 235 mm. Griff grün, gelb, blau, weiss, rot auf Anfrage.

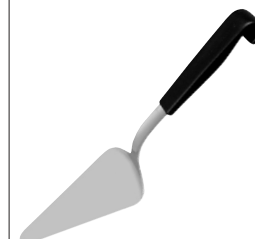
Art. Nr. 1291.0108
Preis Fr. 30.–



Tortenschaufel

Länge 165 mm. Griff grün auf Anfrage.

Art. Nr. 1291.0109
Preis Fr. 25.–



Fleischgabel

Länge 240 mm.

Art. Nr. 1291.0111
Preis Fr. 39.–



Chips-Schaufel

Länge 165 mm.

Art. Nr. 1291.0112
Preis Fr. 40.–



Aufhängeschiene (Rack)

Rostfreier, polierter Stahl. Mit 2 Befestigungslöchern. Länge 520 mm.

Art. Nr. 1291.0110
Preis Fr. 38.–





Spezial-Schöpfer

Zum einfachen Entleeren von grossen Töpfen, Kesseln usw. Aus rostfreiem Stahl 18/10. Inhalt 2 Liter. ø 200 mm. Gesamt-Länge 410 mm. Rohrgriff mit Aufhängehaken.

Art. Nr. 2485.5000

Preis Fr. 130.–



Schöpfkellen

Fugenlos, aus einem Stück. Schwere Ausführung.

Liter	ø	Stiel-Länge	Gewicht	Art. Nr.	Preis
0,060	60 mm	250 mm	140 gr	1307.6100	Fr. 25.–
0,090	70 mm	290 mm	180 gr	1307.6200	Fr. 30.–
0,125	80 mm	290 mm	200 gr	1307.6300	Fr. 32.–
0,250	100 mm	360 mm	300 gr	1307.6400	Fr. 38.–
0,450	120 mm	360 mm	410 gr	1307.6500	Fr. 45.–
0,750	140 mm	450 mm	560 gr	1307.6600	Fr. 65.–
1,000	160 mm	450 mm	680 gr	1307.6700	Fr. 75.–
1,500	180 mm	560 mm	960 gr	1307.6800	Fr. 95.–
2,000	200 mm	560 mm	1030 gr	1307.6000	Fr. 120.–
Mit Ausguss					
0,040	40 mm	280 mm	40 gr	1307.6900	Fr. 21.–

Löffel zum Begiessen

0,07 Liter. Gerade. Länge 290 mm. Gewicht 190 gr. Mit seitlichem Ausguss (für Rechtshänder) (für Linkshänder)

1307.7100 Fr. 38.–
1307.7200 Fr. 38.–
1307.7300 Fr. 40.–



Schäumer flach

Total -Länge

80 mm	325 mm	150 gr	1307.8100	Fr. 27.–
100 mm	390 mm	190 gr	1307.8200	Fr. 31.–
120 mm	470 mm	270 gr	1307.8300	Fr. 34.–
140 mm	480 mm	350 gr	1307.8400	Fr. 48.–
160 mm	610 mm	450 gr	1307.8500	Fr. 54.–
180 mm	700 mm	670 gr	1307.8600	Fr. 77.–
200 mm	720 mm	740 gr	1307.8700	Fr. 87.–

Schaufeln

Gelocht	90×60 mm	380 mm	160 gr	1307.9100	Fr. 31.50
Gelocht	110×100 mm	480 mm	290 gr	1307.9200	Fr. 56.50
Glatt	110×100 mm	480 mm	310 gr	1307.9400	Fr. 52.–

Servierschaukeln

Vorne geschliffen. Aus einem Stück.

Glatt	70×120 mm	120 mm	160 gr	1307.9500	Fr. 40.–
Gelocht	70×120 mm	120 mm	150 gr	1307.9600	Fr. 44.–

(3 grosse Längsschlitze)



Tortenschaufel

Aus einem Stück. Die 3 Seiten sind geschliffen. Dies erlaubt auch das Schneiden von Torten.

60×140 mm	270 mm	120 gr	1307.9700	Fr. 31.–
-----------	--------	--------	-----------	----------

Pommes-Frites-Schaukel

Zum Servieren von Pommes-Frites-Portionen in Schnellimbiss-Restaurants.

Gelocht	100×150 mm	370 mm	350 gr	1307.9800	Fr. 58.–
---------	------------	--------	--------	-----------	----------



d = 12 / f = 37

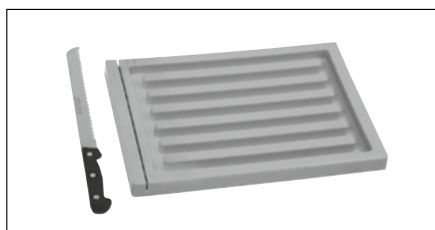
9.12/B



Spezial-Tranchierbretter

Aus Polyäthylen PE-500, weiss; rotbraun auf Wunsch. Safrille. Saftlöcher. Unterseite rundherum gefräst; dadurch passend auf Gastronorm-Schalen 1/1 (Art.-Nr. 2480.3700) bzw. Behälter 600 x 400 mm (Art.-Nr. 2480.3800). Gewicht 2900 g.

530 x 325 x 25 mm Art.-Nr. 2480.3700 Preis Fr. 85.–
600 x 400 x 25 mm Art.-Nr. 2480.3800 Preis Fr. 95.–



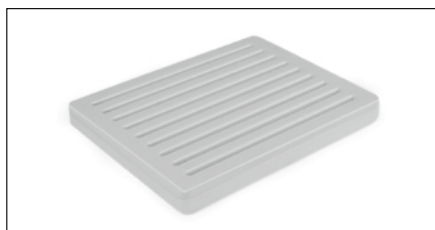
Brotschneidbretter

Aus Polyäthylen PE-500, weiss oder braun. Wanne mit Rost (integriertes Brosamen-/Krümel-Auffangbrett). Schlitz für die Aufbewahrung des Brotmessers. 4 PVC-Füsse. Gewicht 1600 g / 2700 g.

325 x 265 x 25 mm (Schlitz quer) Art.-Nr. 2480.4000 Preis Fr. 50.–
400 x 300 x 25 mm (Schlitz längs) Art.-Nr. 2480.4001 Preis Fr. 85.–



430 x 210 x 20 mm Art.-Nr. 2480.4002 Preis Fr. 58.–
(weiss, 1/2 mit Rost / 1/2 glatt, ohne Schlitz für Messer)



Brosamen-/Krümel-Auffangbrett, mit herausnehmbarem Rost (Krümel fänger), weiss, ohne Schlitz für Messer.

350 x 250 x 40 mm Art.-Nr. 2480.4003 Preis Fr. 75.–
430 x 330 x 40 mm Art.-Nr. 2480.4004 Preis Fr. 95.–



Schneidplattenhobel/-Abzieher

Aus Polyäthylen PE-500. Masse Sockel 180 x 65 x 25 mm. Mit Handgriff. Auswechselbare, rostfreie Klinge. Gewicht 400 g.

180 x 65 x 25 mm Art.-Nr. 2480.3900 Preis Fr. 90.–



Einweg-Spritzbeutel

Für Einmalgebrauch. Aus Polyäthylen und Vinyl, Dicke Mikrons. Nicht gleitend. Geschmeidig. Elastisch. Gute Verschweissung. Karton zu 100 Beuteln.

540 x 300 mm Art.-Nr. 1306.2291 Preis pro Karton Fr. 38.–



Spender für Einweg-Spritzbeutel

Für alle Grössen. Inox 18/10. Breite oben 360 mm, unten 100 mm. Höhe 400 mm. Tiefe 60 mm. Deckel mit Scharnier. Hinten 2 Schraublöcher für Wandbefestigung. Einfüllung von oben, herausziehen von unten. Gewicht 1700 g.

Art.-Nr. 2485.6500 Preis Fr. 225.–



Sandwich-Box

440 x 300 x 120 mm. Unterteil aus weissem Plastik, mit 4 Füßen. Deckel aus Plexiglas, beidseitig aufklappbar. Gewicht 1300 g.

Art.-Nr. 1304.7000 Preis Fr. 56.–

Grill-Schaber / Wender

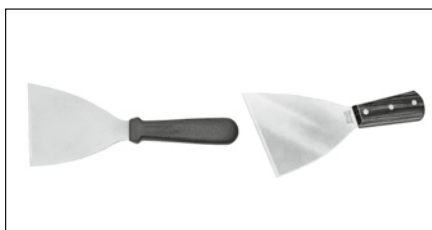
Blatt aus rostfreiem Stahl, 120 mm lang, vorne einseitig angeschliffen. Griff aus ABS (ca. 120 °C hitzebeständig). Totallänge 250 mm.

Blatt 80 mm breit, Gewicht 90 g Art.-Nr. 1301.0001 Preis Fr. 9.75

Blatt 100 mm breit, Gewicht 110 g Art.-Nr. 1301.0002 Preis Fr. 11.–

Mit verstärktem Holzgriff, Länge 95 mm. Art.-Nr. 1291.1612 Preis Fr. 19.50

Blatt 155 mm lang, 100 mm breit (vorne).
Gewicht 136 g



Dressier-Säcke/Spritzbeutel Spender für Einweg-Spritzbeutel Tüllen aus Nylon Aufhängegestelle Inox



d = 12 / f = 37

3.07/B

Für die Gastronomie, Bäckereien, Konditoreien etc.

Schwere Export-Qualität. Speziell beschichtetes 100 %-iges Baumwollgewebe: Aussen 2x mit Polyurethan beschichtet; deshalb besonders griffig. Innen 3x beschichtet; deshalb extrem glatt (optimales Gleiten der Masse gewährleistet). Kochfest. Undurchlässig. Mit verstärkter Spitze, geeignet für alle Tüllen. Mit 2x nach aussen umgelegtem Aussensaum und Aufhänger.

Sie eignen sich auch zum Herstellen von Kroketten, zum Garnieren mit Kartoffelstock usw. und für Dampfsterilisation bis 130 °C.

Orangefarbig eingefärbte Spritzbeutel sind auf speziellen Wunsch ohne Mehrpreis ebenfalls lieferbar.

Auf Wunsch und ab 250 Stück (assortiert) können die Dressiersäcke ohne Mehrpreis mit einem Text oder Firmensignet nach Vorlage bedruckt werden.

Beutel mit geschlossener Spitze.
Aufpreis Fr. -.25



Grösse	Länge/Breite	Art.-Nr.	Preis
0 - 25	25/15 cm	1293.2100	Fr. 5.-
1 - 28	28/17 cm	1293.2200	Fr. 5.50
2 - 34	34/20 cm	1293.2400	Fr. 6.50
3 - 40	40/23 cm	1293.2600	Fr. 8.-
4 - 46	46/27 cm	1293.2800	Fr. 9.50
5 - 50	50/29 cm	1293.2900	Fr. 11.-

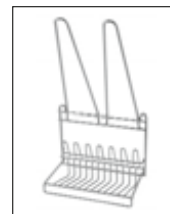
Grösse	Länge/Breite	Art.-Nr.	Preis
6 - 55	55/32 cm	1293.3000	Fr. 12.75
7 - 60	60/34 cm	1293.3100	Fr. 15.-
8 - 65	65/37 cm	1293.3200	Fr. 17.50
9 - 70	70/40 cm	1293.3300	Fr. 20.-
10 - 75	75/42 cm	1293.3400	Fr. 22.50

Tüllen aus Nylon

Unzerbrechlich. Kochfest. Höhe 60mm.
(Loch Ø 3, 6, 8, 10, 12, 14, 16mm)

Lochtüllen Art.-Nr. 1293.4000
Sternertüllen Art.-Nr. 1293.4100

Preis per Set von 7 Stück Fr. 16.-



1-teilig. Inox. Für 2 Dressiersäcke und 7 Tüllen. Ablagefach.

260x140x535mm Gewicht 800g
Art.-Nr. 1293.5200 Preis Fr. 115.-



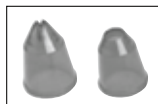
Spender für Einweg-Spritzbeutel

Inox 18/10. Für alle Grössen Fassungsvermögen 100 Beutel. Breite oben 360mm, unten 100mm. Höhe 400mm. Tiefe 60mm. Deckel mit Scharnier. 2 Schraublöcher für Wandbefestigung. Gewicht 1700 gr.

Art.-Nr. 2485.6500

Preis Fr. 225.-

Tüllen aus Polycarbonat, rot, Spitzen glatt oder gewellt, siehe separater Prospekt, 4-seitig, «Bleche, Formen, Ringe usw.!»



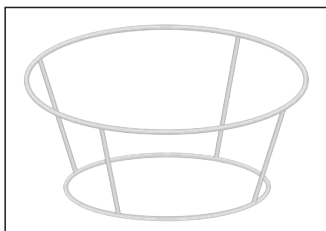
Einweg-Spritzbeutel

Aus Polyethylen. 85 Mikrons. Schachteln zu 100 Stück. 540x300mm Art.-Nr. 1306.2291 Preis Fr. 38.-



Schneeschlag-Kessel

Inox 18/10. Mit 2 Handgriffen.
 Ø 220 mm Höhe 120 mm
 Fassungsvermögen 2,7 L
 Art. Nr. 1303.010 Preis Fr. 72.–
 Ø 260 mm Höhe 140 mm
 Fassungsvermögen 4,0 L
 Art. Nr. 1303.011 Preis Fr. 90.–
 Ø 320 mm Höhe 180 mm
 Fassungsvermögen 9,5 L
 Art. Nr. 1303.012 Preis Fr. 120.–
 Ø 360 mm Höhe 200 mm
 Fassungsvermögen 14,0 L
 Art. Nr. 1303.013 Preis Fr. 165.–
 Ø 400 mm Höhe 210 mm
 Fassungsvermögen 18,0 L
 Art. Nr. 1303.014 Preis Fr. 195.–
 In den Ø 320 mm/360 mm/
 400 mm auf Anfrage auch gelocht
 lieferbar (Seiher).



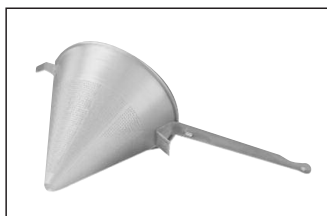
Kesselständer

Aus Inox 18/10. Ø oben 240 mm,
 Ø unten 170 mm. Höhe 100 mm.
 Draht-Ø 5 mm. Gewicht 230 g.
 Für alle Kessel-Ø geeignet.
 Art. Nr. 1300.091 Preis Fr. 25.–



Wandhalterung für Deckel

Rahmen aus Aluminium, Bügel
 Inox. 140/50x1100 mm. Mit Loch
 zum Aufhängen. 1250 g.
 Für bis zu 8 Deckel (je 1x min.
 200–240–260–300–340–380–420–
 460 mm Ø).
 Art. Nr. 1330.700 Preis Fr. 105.–



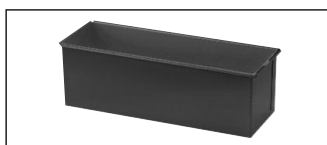
Spitzsiebe (Chinois)

Inox 18/10. Flachgriff mit Loch,
 zum Aufhängen.
 Ø 180 mm Höhe 170 mm
 Fassungsvermögen 1,4 L
 Art. Nr. 1303.030 Preis Fr. 38.–
 Ø 200 mm Höhe 190 mm
 Fassungsvermögen 2,0 L
 Art. Nr. 1303.031 Preis Fr. 39.–
 Ø 220 mm Höhe 210 mm
 Fassungsvermögen 2,6 L
 Art. Nr. 1303.032 Preis Fr. 43.–
 Ø 240 mm Höhe 235 mm
 Fassungsvermögen 3,5 L
 Art. Nr. 1303.033 Preis Fr. 45.–
 Ø 260 mm Höhe 235 mm
 Fassungsvermögen 4,5 L
 Art. Nr. 1303.034 Preis Fr. 48.–



Ansetzringe (Sockel) für Schneekessel

Inox 18/10. Höhe 50 mm.
 Ø 160 mm für Schüsseln
 Ø 220, Ø 260 mm
 Art. Nr. 1303.020 Preis Fr. 45.–
 Ø 220 mm für Schüsseln
 Ø 320, Ø 360 mm
 Art. Nr. 1303.021 Preis Fr. 52.–



Brotbackform*

Für quadratische Brotform.
 Blaublech. Materialstärke 2 mm.
ohne Deckel
 300x100x100H mm
 Art. Nr. 1301.601 Preis Fr. 21.50



mit Deckel
 300x100x100H mm
 Art. Nr. 1301.611 Preis Fr. 29.50
 * solange Vorrat.
 Die 3 Grössen Brotbackformen
 mit Deckel auf dem 4seitigen
 Prospekt «Bleche, Formen...» sind
 weiterhin lieferbar.



d = 12 / f = 37

9.07 / F



Teigabstecher

Inox 18/10. Höhe 80/123 mm.
 Unten gerade.
 Materialstärke 0,6 mm.
 Breite 130 mm
 Art. Nr. 1303.040 Preis Fr. 10.50
 Breite 160 mm
 Art. Nr. 1303.041 Preis Fr. 10.75
 Breite 180 mm
 Art. Nr. 1303.042 Preis Fr. 11.50



Blaublech
 Höhe 85/130 mm. Unten gerade.
 Materialstärke 0,5 mm.
 Breite 130 mm
 Art. Nr. 1303.050 Preis Fr. 7.–
 Breite 160 mm
 Art. Nr. 1303.051 Preis Fr. 7.25
 Breite 180 mm
 Art. Nr. 1303.052 Preis Fr. 7.50



Blaublech
 Höhe 85/130 mm. Unten abgerundet.
 Materialstärke 0,5 mm.
 Breite 120 mm
 Art. Nr. 1303.060 Preis Fr. 8.25



Trichter

Inox 18/10. Mit Aufhängebügel.
 Oben Wulstrand. Auslauf Ø 15 mm.
 Ø 140 mm Art. Nr. 1303.003
 L = 65 mm Preis Fr. 32.–
 Ø 200 mm Art. Nr. 1303.004
 L = 70 mm Preis Fr. 36.–
 Ø 250 mm Art. Nr. 1303.005
 L = 70 mm Preis Fr. 45.–

L = Länge Auslauf

Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!



Kuchenbleche

Aus Reinaluminium. Höhe 30 mm.
 Mit Rand. Materialstärke 1 mm.

Innenmasse Rand
 Ø 240 mm Art. Nr. 1301.500
 Preis Fr. 9.75
 Ø 280 mm Art. Nr. 1301.501
 Preis Fr. 13.50
 Ø 320 mm Art. Nr. 1301.502
 Preis Fr. 19.–
 Ø 360 mm Art. Nr. 1301.503
 Preis Fr. 21.–
 Ø 400 mm Art. Nr. 1301.504
 Preis Fr. 22.–
 Ø 450 mm Art. Nr. 1301.505
 Preis Fr. 29.–
 Ø 500 mm Art. Nr. 1301.506
 Preis Fr. 37.50

Andere Ø von 140–500 mm
 auf Anfrage (mind. 10 Stück pro
 Grösse).
 Auf speziellen Wunsch sind auch
 Kuchenbleche von 60 mm Höhe
 lieferbar. Preise auf Anfrage.



Gelochte Kuchenbleche

Speziell für Umluft- und Heiss-
 luftöfen. Aus Reinaluminium. Höhe
 30 mm. Mit Rand. Spezialallochung
 Ø 4 mm. Materialstärke 1 mm.

Ø 280 mm Art. Nr. 1301.021
 Preis Fr. 21.–
 Ø 320 mm Art. Nr. 1301.031
 Preis Fr. 27.–

Andere Ø von 260–500 mm
 auf Anfrage (mind. 100 Stück pro
 Grösse).

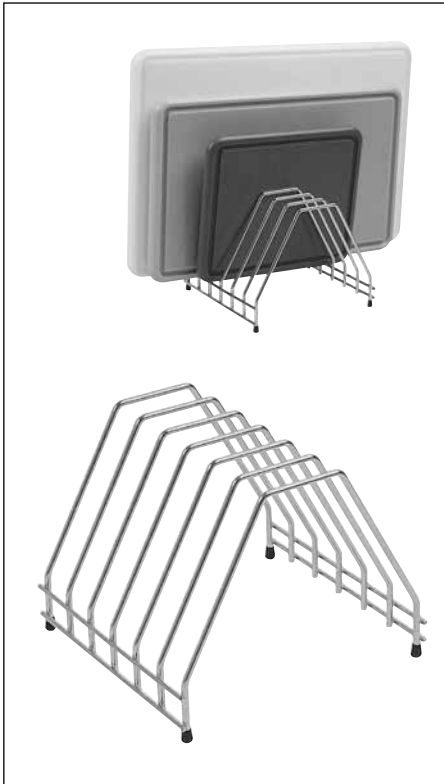


Zange für Bleche Nr. 582

Für runde und eckige Bleche mit
 Rand. Inox 18/10. Länge 185 mm.
 Art. Nr. 1291.3200 Preis Fr. 27.–

Schneidplatten-Ständer

Die Schneidplatten stehen leicht schräg, damit das Wasser aus der Safrille fließen kann. Schnelles Trocknen gewährleistet. Auch Schneidbretter 1/2 Gastronorm können einwandfrei aufbewahrt werden.



Für 6 Schneidplatten, Tablett usw. Aus INOX-Stahl 18/8, elektropoliert. 240 x 250 x 200 mm. Drahtstärke 8 mm. Abstand zwischen den Halterungen 35 mm. 4 Gummifüsse. Gewicht 930 g.

Art. Nr. 1300.0930

Preis Fr. 75.–

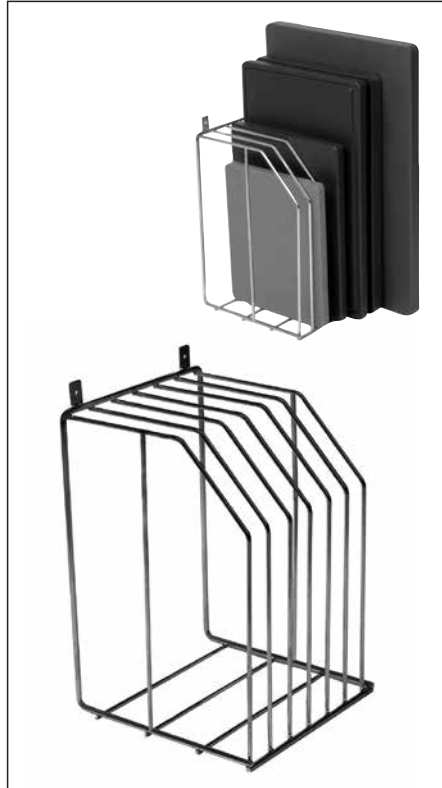
Wandhalterung

Für 6 Schneidplatten, Tablett usw. Aus INOX-Stahl 18/8, elektropoliert. 276 x 280 x 400 mm. Aufhängelaschen mit Loch-Ø 8 mm. Drahtstärke Rahmen 8 mm, Trennstäbe 6 mm. Abstand zwischen den Halterungen 36 mm. Gewicht 1900 g.

Kann an die Wand gehängt oder auf einen Unterbau gestellt werden. Auch Platten 1/2 Gastronorm können einwandfrei aufbewahrt werden.

Art. Nr. 1300.095

Preis Fr. 170.–



Weinkrüge

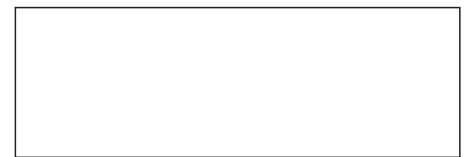
Inox 18/10, zinnfarbig gebürstet. Mit Eichstrich und Inhaltsangabe. Grosser, gezogener Auslauf.



	2 dl	2,5 dl	3 dl
Gewicht	180 g	190 g	230 g
Art. Nr.	1307.0100	1307.0200	1307.0300
Preis Fr.	110.–	115.–	120.–
	5 dl	7,5 dl	1 l
Gewicht	320 g	460 g	470 g
Art. Nr.	1307.0400	1307.0500	1307.0600
Preis Fr.	130.–	170.–	190.–

Preise exkl. MWST

Texte français voir au verso!



d = 12 / f = 37

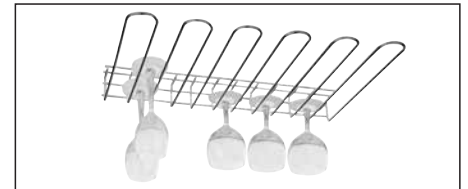
9.07 / F

Gläser-Rack

Für ca. 20 Gläser. Universell, für Wand- und Regalbefestigung. Masse 450 x 315 x 55 mm. Stahl 37 verchromt. 5 Einhängeschiene, Drahtstärke 5 mm. Schiene mit 4 Löchern hinten (für Wandbefestigung), Schiene mit 4 Löchern oben (für Regalbefestigung). Inkl. 4 Rundkopfschrauben Inox 4 x 30 für Wandbefestigung und Plastikdübel Grösse 6 sowie 4 Rundkopfschrauben Inox 4 x 16 für Regalbefestigung. Gewicht 1250 g.

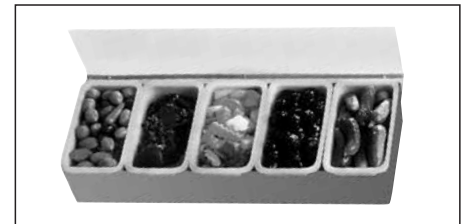
Art. Nr. 1300.0980

Preis Fr. 68.–



Gewürzboxen, Beilagen- und Zutatenbehälter

(Gewürzbrillen). Für Zutaten wie Saucen, Gemüse, Petersilie, Gewürze, Cocktail-Zubehör usw.



Gehäuse aus Inox. Einsätze aus Kunststoff, je 143 x 74 x 75 mm. Spülmaschinenfest. Klappdeckel aus Plexi, mit Scharnier.

Mit 4 Einsätzen
300 x 148 x 90 mm
Gewicht 820 g
Art. Nr. 1322.6000
Preis Fr. 35.–

Mit 5 Einsätzen
375 x 148 x 90 mm
Gewicht 970 g
Art. Nr. 1322.7000
Preis Fr. 40.–

Mit 6 Einsätzen
450 x 148 x 90 mm
Gewicht 1150 g
Art. Nr. 1322.8000
Preis Fr. 45.–

Einsätze (zusätzlich)
Art. Nr. 1322.9000
Preis Fr. 7.–/Stk.



Gehäuse aus Inox. Einsätze 140 x 75 x 75 mm, aus Kunststoff (U-förmig, Inhalt 0,55 L), hitzebeständig max. 70°C. Spülmaschinenfest. Klappdeckel aus Plexi, mit Scharnier.

Mit 4 Einsätzen
305 x 150 x 95 mm
Gewicht 980 g
Art. Nr. 1322.6500
Preis Fr. 59.50

Mit 6 Einsätzen
450 x 150 x 95 mm
Gewicht 1440 g
Art. Nr. 1322.8500
Preis Fr. 89.50

Einsätze (zusätzlich)
Art. Nr. 1322.9500
Preis Fr. 3.25/Stk.

Für 8 angerichtete Teller. Mittels Traggriff einfach zum Tragen. Stahldraht aus Stahl 37, verchromt, Drahtstärke \varnothing 4 mm und 8 mm. Höhe 730 mm. Halteringe mit je 4 Rutschsicherungen. Abstand zwischen den Halteringen 80 mm. Gummifüße.

Es können gleichzeitig verschiedene Tellerformen, Suppenteller, Suppentassen sowie Kaffeetassen auf Unterteller, Dessertteller usw. eingelegt werden. Einsetzbar für Vorspeisen, in der Kaffee-Küche, in der Kalten Küche, beim Kombi-Dämpfer, bei Banketten, an der Menü-Ausgabe, im Aufzug, auf dem Servierwagen, im Kühlhaus usw. Sie bekommen auch die Platzprobleme auf der Arbeitsplatte in den Griff.

3 Beine. Deshalb von allen 3 Seiten mit Tellern zwischen 240 mm und 330 mm \varnothing beschickbar. Halteringe \varnothing aussen 220 mm. Aussenmasse 325x360 mm. Gewicht 2100 g.

Art. Nr. 1300.0925

Preis Fr. 125.-

Pour 8 assiettes garnies. Facile à porter grâce à une poignée. Fil d'acier 37 chromé, diamètre des fils de 4 mm et 8 mm. Hauteur 730 mm. Bagues d'arrêt avec 4 protections antiglisse. Distance entre les 8 supports 80 mm. Pieds en caoutchouc.

Peuvent y être placés en même temps différentes formes d'assiettes, assiettes à soupe, tasses à bouillon ainsi que des tasses à café sur sous-tasses, assiettes dessert etc. A employer pour hors d'œuvres, dans la cafeteria, cuisine froide, auprès du four combiné, lors de banquetts, à la livraison de menus, dans le monte-charge, sur les chariots de service, dans la chambre froide etc. Vous prenez en main aussi les problèmes de place sur les tables de travail.

3 pieds. Chargeable de 3 côtés avec assiettes entre 240 mm et 330 mm \varnothing . Bagues d'arrêt \varnothing extérieur 220 mm. Poids 2100 g.

No d'art. 1300.0925

Prix Fr. 125.-

Bratpfannen-Halterung

Zum Hängen an die Wand oder zum Stellen auf einen Unterbau (vertikal oder horizontal).

Aus INOX-Stahl 18/8, elektropoliert. Drahtstärke \varnothing 8 mm und 10 mm. Für 9 Pfannen: 1 Einschub Nutzhöhe 90 mm, 1 Einschub Nutzhöhe 80 mm, 7 Einschübe Nutzhöhe 55 mm. Höhe 635 mm. Tiefe 390/260 mm. Breite 350 mm (inkl. Anschlag). Aufhängeplatte mit 2 Löchern für Schrauben (für Wandbefestigung). 2 Gummipuffer hinten an den beiden untersten Stell- bzw. Einschub-Drähten. Anschlag seitlich für Pfannenstiele. Gewicht 3800 g. Auch für Deckel, Teller usw. verwendbar.

Art. Nr. 1300.0940

Preis Fr. 235.-

Support pour poêles à frire

A suspendre au mur ou à poser sur un socle (verticalement ou horizontalement).

Fil en acier INOX 18/8, électropoli. Épaisseur des fils 8 mm et 10 mm. Pour 9 poêles: 1 glissière hauteur utile 90 mm, 1 glissière hauteur utile 80 mm, 7 glissières hauteur utile 55 mm. Hauteur 635 mm. Plaque de suspension avec 2 trous pour vis (pour fixation murale). 2 amortisseurs en caoutchouc à l'arrière, sur les deux fils de pose respectivement d'insertion inférieurs. Arrêt latéral pour manche des poêles. Poids 3800 g. Utilisable également pour couvercles, assiettes etc.

No d'art. 1300.0940

Prix Fr. 235.-

Pfannen-, Deckel-, Pizza- und Tortenständer

Stahldraht verchromt, Drahtstärke 6 mm. Für 5 Pfannen, Deckel, Pizzas, Torten (max. 270 mm \varnothing) usw. Nutzhöhe 90 mm je Einschub. Breite 270 mm. Tiefe 190 mm. Höhe 440 mm. Gewicht 1250 g.

Art. Nr. 1300.0935

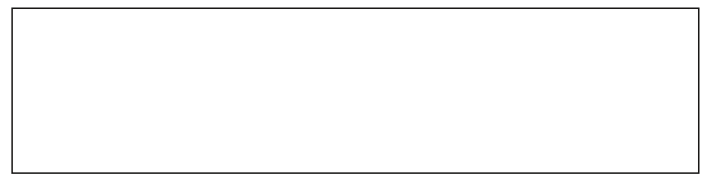
Preis Fr. 55.-

Range couvercles-poêles/ Présentoir à gateaux et pizza

Fil en acier chromé, épaisseur des fils 6 mm. Pour 5 poêles, couvercles, pizzas, gâteaux (max. 270 mm \varnothing) etc. Hauteur utile 90 mm par glissière. Largeur 270 mm. Profondeur 190 mm. Hauteur 440 mm. Poids 1250 g.

Art. Nr. 1300.0935

Prix Fr. 55.-

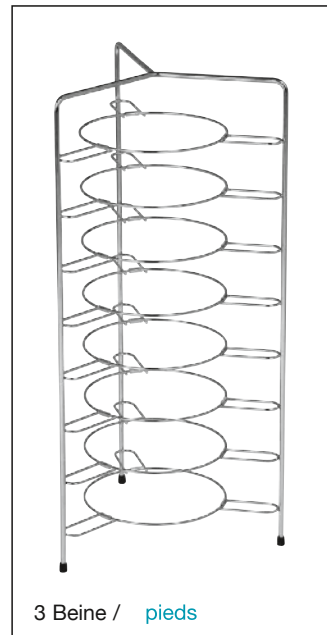


d = 12 / f = 37

9.16 / F

Teller-Träger/- Stapler/-Ständer

Porte-assiettes



3 Beine / pieds



Auf Unterbau (horizontal)
Posé sur un socle
(horizontalement)



Auf Unterbau (vertikal)
Posé sur un socle
(verticalement)

Preis exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

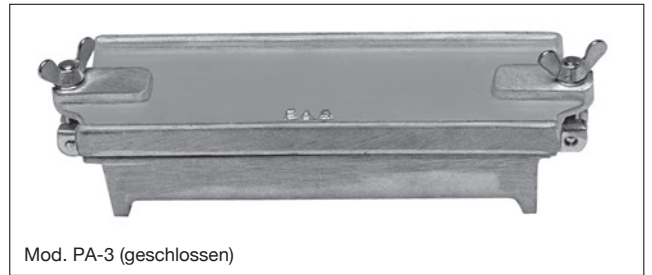
Terrinen-Pressformen

d = 12

3.10/B

Die ideale Form für Leberpasteten, Enten-Stopfleber, Geflügel, Wild oder Fisch-Terrinen. Die Gummidichtung im Deckel schliesst luftdicht ab; also kein Eindringen von Wasser möglich. Stabile Drehverschlüsse ermöglichen ein kräftiges Anziehen des Deckels. Das robuste Material hält die Wärme lange und die Terrine lässt sich wunderbar tranchieren.

Vollständig aus glattem, lebensmittelbeständigem Aluguss, oberflächenbehandelt. Teflonbeschichtet; dadurch muss die Form nicht mehr ausgelegt werden und die Masse löst sich nach dem Garen und beim Stürzen und kann leichter entnommen werden. (PA-3, PA-4, PL-5, PL-6). Deckel mit auswechselbarer Gummidichtung.



Halbrunde kleine Form Mod. PA-3

Innenmasse 235x50x55 mm.
Aussenmasse 350x110x110 mm.
Fassungsvermögen 550 gr.
Gewicht 1400 gr.
Art.-Nr. 1305.000
Preis Fr. 175.-

Halbrunde grosse Form Mod. PA-4

Innenmasse 280x75x65 mm.
Aussenmasse 405x135x120 mm.
Fassungsvermögen 1100 gr.
Gewicht 2400 gr.
Art.-Nr. 1305.010
Preis Fr. 205.-

Terrinen- und Parfaitformen

Lang, ohne Deckel. Für schöne, kleine Portionschnitten.

Halbrunde Form Mod. PL-5

Innenmasse 350x50x55 mm (halbrund). Ohne Deckel.
Fassungsvermögen ca. 800 gr.
Gewicht 700 gr.
Art.-Nr. 1305.020
Preis Fr. 68.-

Dreieck-Form Mod. PL-6

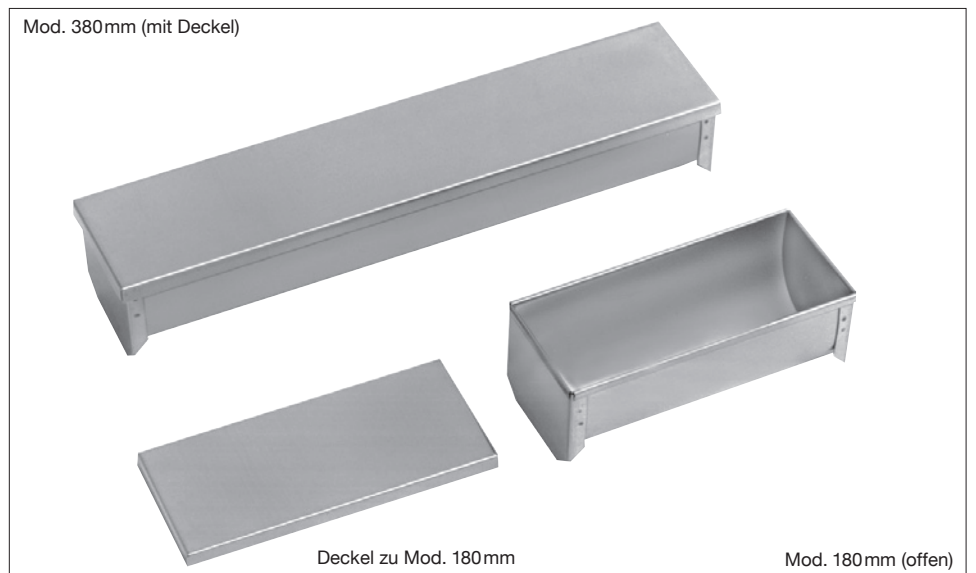
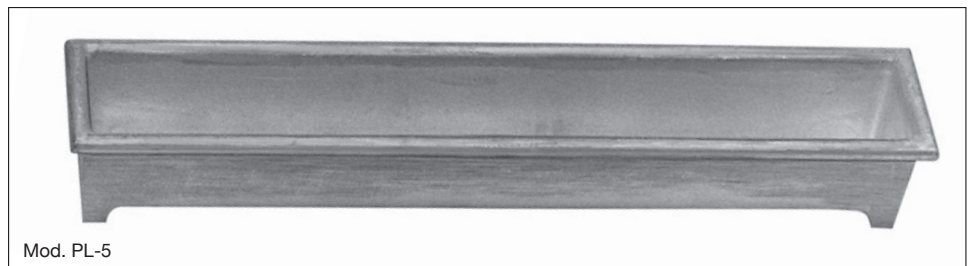
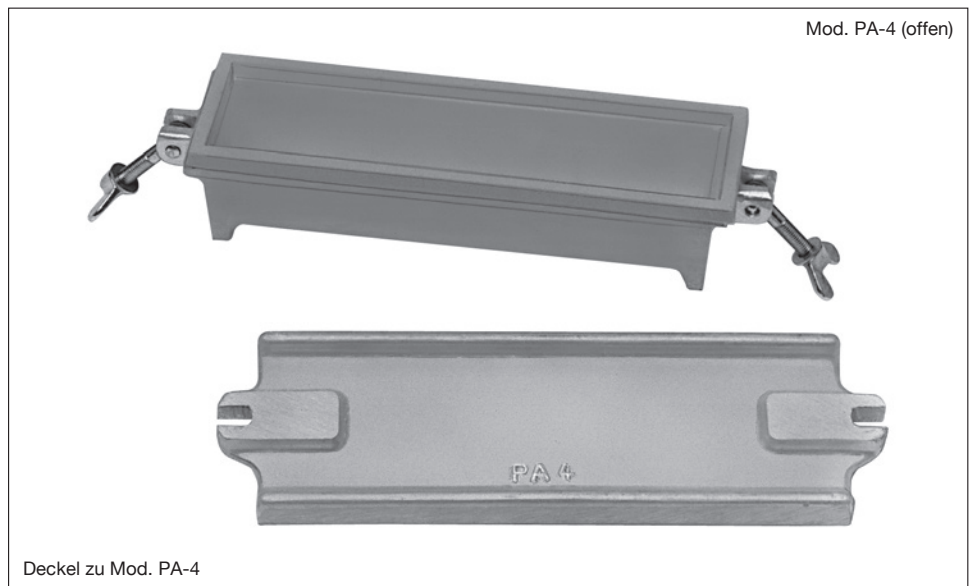
Schnitt oben 5 cm.
Innenmasse 350x50x55 mm (Dreieck). Ohne Deckel.
Fassungsvermögen ca. 450 gr.
Gewicht 600 gr.
Art.-Nr. 1305.030
Preis Fr. 68.-

Terrinen-Parfaitformen

Ideal für Parfait. Halbrund.
Schwere Ausführung;
Materialstärke 1,5 mm.
Vollständig aus Edelstahl 18/10 (V2A-1-4301), hochglanzpoliert.
Seitenteile geschweisst. **Inkl. Deckel.**
Breite oben 80 mm. Tiefe 55 mm.

180x80xH70 mm,
Fassungsvermögen ca. 600 gr.
Gewicht 650 gr.
Art.-Nr. 1305.040 Preis Fr. 86.-
230x80xH70 mm,
Fassungsvermögen ca. 750 gr.
Gewicht 840 gr.
Art.-Nr. 1305.050 Preis Fr. 88.-
280x80xH70 mm,
Fassungsvermögen ca. 900 gr.
Gewicht 970 gr.
Art.-Nr. 1305.060 Preis Fr. 95.-
380x80xH70 mm,
Fassungsvermögen ca. 1250 gr.
Gewicht 1260 gr.
Art.-Nr. 1305.070 Preis Fr. 99.-

Preise exkl. MWSt



Weitere Formen siehe Rückseite!

Vollständig aus Edelstahl 18/10 (VZA-1-4301). Materialstärke 1,5mm. Seitenteile geschweisst. Geeignet auch für Kombi-Dämpfer.
Ohne Deckel.

Halbrunde Form

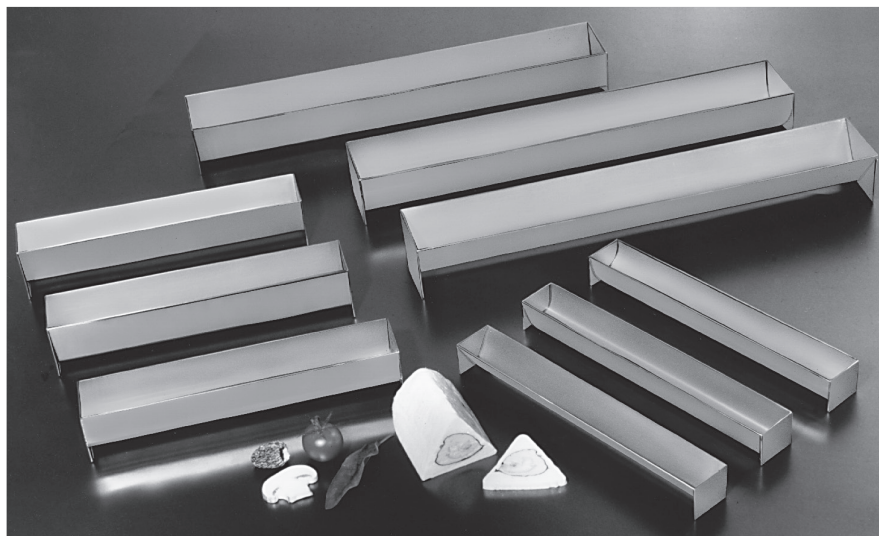
Kleine Scheiben 300x40xH30mm
 Fassungsvermögen ca. 300 gr.
 Gewicht 250 gr.
 Art.-Nr. 1305.100 Preis Fr. 48.50
 Mittlere Scheiben 300x55xH55mm
 Fassungsvermögen ca. 700 gr.
 Gewicht 510 gr.
 Art.-Nr. 1305.110 Preis Fr. 62.-
 Grosse Scheiben 500x80xH55mm
 Fassungsvermögen ca. 1500 gr.
 Gewicht 980 gr.
 Art.-Nr. 1305.120 Preis Fr. 90.-

Dreieck-Form

Kleine Scheiben 300x40xH30mm
 Fassungsvermögen ca. 200 gr.
 Gewicht 230 gr.
 Art.-Nr. 1305.130 Preis Fr. 48.50
 Mittlere Scheiben 300x55xH55mm
 Fassungsvermögen ca. 450 gr.
 Gewicht 490 gr.
 Art.-Nr. 1305.140 Preis Fr. 62.-
 Grosse Scheiben 500x80xH55mm
 Fassungsvermögen ca. 1200 gr.
 Gewicht 900 gr.
 Art.-Nr. 1305.150 Preis Fr. 90.-

Trapez-Form

Kleine Scheiben 300x40xH30mm
 Fassungsvermögen ca. 300 gr.
 Gewicht 290 gr.
 Art.-Nr. 1305.160 Preis Fr. 48.50
 Mittlere Scheiben 300x55xH55mm
 Fassungsvermögen ca. 600 gr.
 Gewicht 530 gr.
 Art.-Nr. 1305.170 Preis Fr. 62.-
 Grosse Scheiben 500x80xH55mm
 Fassungsvermögen ca. 1700 gr.
 Gewicht 1100 gr.
 Art.-Nr. 1305.180 Preis Fr. 90.-
 Grosse Scheiben 200x80xH55mm
 Fassungsvermögen ca. 700 gr.
 Gewicht 360 gr.
 Art.-Nr. 1305.084 Preis Fr. 71.-



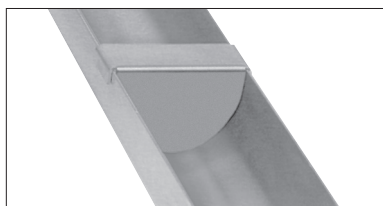
Deckel

Klein (300x40 mm) Art.-Nr. 1305.200
 Preis Fr. 17.-
 Mittel (300x55 mm) Art.-Nr. 1305.210
 Preis Fr. 18.-
 Gross (500x80 mm) Art.-Nr. 1305.220
 Preis Fr. 23.-

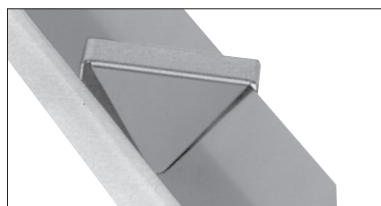
Trennblech zu Art.-Nr. 1305.140
 auf Anfrage.

Reduzierstücke

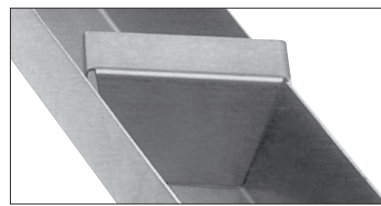
Halbrund
 Art.-Nr. 1305.080 zu Art.-Nr. 1305.120
 Preis Fr. 17.-



Dreieckform
 Art.-Nr. 1305.085 zu Art.-Nr. 1305.150
 Preis Fr. 17.-



Trapezform
 Art.-Nr. 1305.086 zu Art.-Nr. 1305.180
 Preis Fr. 17.-



Halbrund mit Trennblech.
 Ohne Deckel.
 300x55xH55mm
 Fassungsvermögen ca. 700gr.
 Gewicht 590 gr.
 Art.-Nr. 1305.091
 Preis Fr. 90.-

Deckel
 Art.-Nr. 1305.2300
 Preis Fr. 18.-



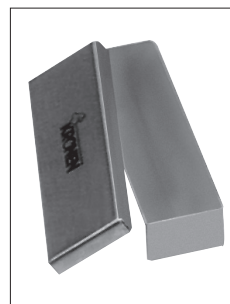
Dreieckform bauchig.
 Ohne Deckel.
 300x50xH40mm
 Fassungsvermögen ca. 500gr.
 Gewicht 440 gr.
 Art.-Nr. 1305.092
 Preis Fr. 63.-

Deckel
 Art.-Nr. 1305.2100
 Preis Fr. 18.-



Dreiecks-Form spezial
 (Portionsform). Ohne Deckel.
 100x29xH12mm
 Fassungsvermögen ca. 20gr.
 Gewicht 42 gr.
 Art.-Nr. 1305.093
 Preis Fr. 23.-

Deckel
 Art.-Nr. 1305.2400
 Preis Fr. 12.-



Thermometer für Frigo-Tiefkühler



d = 12 / f = 37

3.09/B

Anzeigebereich -40°C bis $+25^{\circ}\text{C}$. Länge 125 mm. Mit Aufhängebügel. Messgenauigkeit $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Art.-Nr. 1313.100 Preis Fr. 2.–

Rund. \varnothing 53 mm. Anzeigebereich -30°C bis $+50^{\circ}\text{C}$.

Art.-Nr. 1313.200 Preis Fr. 2.25

Infrarot-Thermometer mit Laserstrahl



Gehäuse aus Kunststoff. Betrieb mit zwei Batterien LRO3/AAA/1,5 V (für ca. 18 Std. Betrieb). Anzeigebereich -50°C bis $+250^{\circ}\text{C}$. Anzeigegenauigkeit der Temperatur $\pm 1^{\circ}$ bis 2°C . Anzeige innert 1 Sekunde. Nach 15 Sekunden Nichtbenutzung automatische Abschaltung. Typ 3127 mit einklappbarer Sonde (110 mm lang). Anzeigebereich $0-50^{\circ}\text{C}$.

Thermometer für Fleischwarenhändler (-10°C bis $+120^{\circ}\text{C}$), für Schinken, Glassonde ($+30^{\circ}\text{C}$ bis $+100^{\circ}\text{C}$), Konditoren ($+80^{\circ}\text{C}$ bis $+200^{\circ}\text{C}$), Metzger (-10°C bis $+60^{\circ}\text{C}$), Frigo-Gefrorenes (-50°C bis $+50^{\circ}\text{C}$), mit Stylo-Sonde, wasserfest (-50°C bis $+300^{\circ}\text{C}$), elektronisch, mit elektronischer Sonde, regulier- und einklappbar (-50°C bis $+300^{\circ}\text{C}$), elektronisch-digital (-50°C bis $+300^{\circ}\text{C}$), elektronisch für Kochen (-50°C bis $+200^{\circ}\text{C}$), Ofen-Thermometer (-50°C bis $+300^{\circ}\text{C}$), und Timer für magnetische oder Clip-Befestigung (19 Std. 59 Min.) auf Anfrage.

	Typ 3124	Typ 3127
Breite	30/75 mm	35 mm
Länge	180 mm	160 mm
Dicke	30 mm	20 mm
Gewicht inkl. Batterien	170 g	100 g
Art.-Nr.	1313.500	1313.501
Preis	Fr. 145.–	Fr. 185.–

Salz-, TDS- und Temperatur-Tester

Mod. SALZ-MANAGER



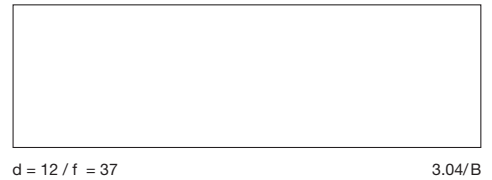
Zum Messen des Salzgehaltes von Speisen, besonders Suppen usw. von $0-5\%$ und bei einer Salzkonzentration von $0-999\text{ mg/L}$, in einem Temperaturbereich von $0-70^{\circ}\text{C}$, Messungen TDS (Total Dissolved Solids in mg/L , geringe Salzgehalte) in einem Temperaturbereich von $0-40^{\circ}\text{C}$, z. B. der Reinheit von Hahnenwasser, Wasser in Süßwasser-Aquarien usw. sowie Temperaturen im Bereich von $0-100^{\circ}\text{C}$.

Wie beim Zucker und tierischen Fetten ist das übermäßige Konsumieren von Salz schädlich für die Gesundheit. Die WHO empfiehlt eine tägliche Menge von max. 6 g. Mit dem Salztester kann der Salzgehalt im Kochwasser, in Saucen, Lebensmitteln usw. kontrolliert werden. Sehr einfache Handhabung. Ständige Resultate von grosser Präzision mittels Digitalanzeige. Funktioniert mit 3 Knopf-Batterien LR44 oder LR 1154 (werden mitgeliefert).

Aussenmasse $32 \times 16 \times 225\text{ mm}$. Messfühler ca. 90 mm lang, wasserfest. Ein/Ausschalt-Taste. Taste für Anzeige Salzkonzentration in %, TDC in mg/L und Temperatur in $^{\circ}\text{C}$. Taste für die Ablesung des aktuellen Messwertes. Gewicht 54 g. Kann mittels einer Justierschraube kalibriert/geeicht werden.

Der SALZ-MANAGER HDS-1024 wird in einer farbigen Schachtel geliefert, inkl. ein Fläschchen «Chlor-Natrium»-Lösung (NaCl) und einem Löffelaufsatz zur Probenahme. Bedienungs-Anleitung deutsch/englisch/französisch.

Art.-Nr. 1313.000 Preis Fr. 140.–



d = 12 / f = 37

3.04/B

Tisch-Schilder

Aus Aluminium, schwarz lackiert oder aus goldfarbigem Aluminium. 50x50mm. Beidseitig mit Siebdruck-Beschriftung: Aluminiumschilder goldfarbig, Messingschilder schwarz.

Nummern-Schilder

Beidseitig mit 1-, 2- oder 3stelliger Nummer (nur bis 100) in Siebdruck, 20mm hoch.

Einzel:

Art.-Nr. 1210.6000 Preis Fr. 11.25/Stk. (Alu schwarz)

Art.-Nr. 1210.7000 Preis Fr. 14.75/Stk. (Alu goldfarbig)

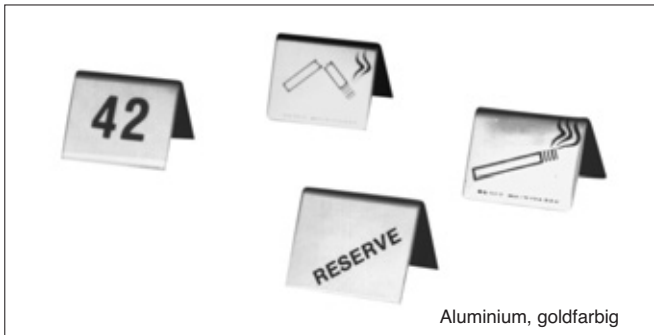
Serie 1-10, 11-20 usw. Fr. 80.- (10 Stk.) pro Serie, Alu schwarz
Fr. 106.- (10 Stk.) pro Serie, Alu goldfarbig

Schilder «RESERVIERT» und «RESERVE»

Beidseitig in Siebdruck beschriftet. Verpackt à 10 Stück

Alu schwarz «RESERVIERT» Art.-Nr. 1210.6100 Preis Fr. 8.- /Stk.
«RESERVE» Art.-Nr. 1210.6200 Preis Fr. 8.- /Stk.

Alu goldfarbig «RESERVIERT» Art.-Nr. 1210.7100 Preis Fr.10.75/Stk.
«RESERVE» Art.-Nr. 1210.7200 Preis Fr.10.75/Stk.



Aluminium, goldfarbig

Schilder «NICHTRAUCHER» und «NON FUMEUR»

Beide Seiten Nichtraucher-Logo, in Siebdruck.

Verpackt à 10 Stück.

Messing schwarz «NICHTRAUCHER» Art.-Nr. 1210.6300 Preis Fr. 8.- /Stk.

Alu goldfarbig «NICHTRAUCHER» Art.-Nr. 1210.7300 Preis Fr. 10.75 /Stk.

Schilder «RAUCHER» und «FUMEUR»

Beide Seiten Raucher-Logo, in Siebdruck.

Verpackt à 10 Stück.

Messing schwarz «RAUCHER» Art.-Nr. 1210.6500 Preis Fr. 8.- /Stk.

Alu goldfarbig «RAUCHER» Art.-Nr. 1210.7500 Preis Fr. 10.75 /Stk.

Wichtig: Alle Tisch-Schilder, ausser Nummern-Schilder, werden nur in 10er-Packungen geliefert.



Messing, schwarz lackiert

Chevalets de table

En aluminium ou en aluminium doré. 50x50mm. Avec sérigraphie de 2 côtés: chevalets en aluminium sérigraphie doré, chevalets en laiton sérigraphie noire.

Chevalets numérotés

Avec 1, 2 ou 3 chiffres de 2 côtés (seulement jusqu'à 100), sérigraphiés, hauteur 20mm.

Par pièces:

No d'art. 1210.6000 Prix Fr. 11.25 p. pc. (alu noir)

No d'art. 1210.7000 Prix Fr. 14.75 p. pc. (alu doré)

Série de 1-10, 11-20 etc. Prix Fr. 80.- (10 pcs), p. série, alu noir
Prix Fr. 106.- (10 pcs), p. série, alu doré

Chevalets «RESERVIERT» et «RESERVE»

Sérigraphiés de 2 côtés. Emballés par 10 pièces.

Alu noire «RESERVIERT» No d'art. 1210.6100 Prix Fr. 8.- /pc.

«RESERVE» No d'art. 1210.6200 Prix Fr. 8.- /pc.

Alu doré «RESERVIERT» No d'art. 1210.7100 Prix Fr. 10.75 /pc.

«RESERVE» No d'art. 1210.7200 Prix Fr. 10.75 /pc.

Chevalets «NICHTRAUCHER» et «NON FUMEUR»

2 côtés avec logo Non Fumeur.

Emballés par 10 pièces.

Laiton laqué «NON FUMEUR» No d'art. 1210.6400 Prix Fr. 8.- /pc.

Alu doré «NON FUMEUR» No d'art. 1210.7400 Prix Fr. 10.75/pc.

Chevalets «RAUCHER» et «FUMEUR»

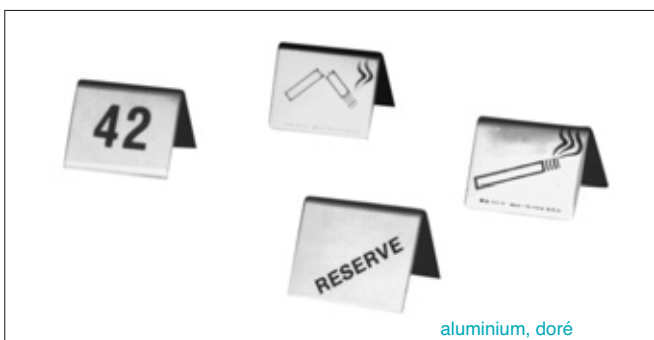
2 côtés avec sérigraphie logo Fumeur.

Emballés par 10 pièces.

Laiton laqué «FUMEUR» No d'art. 1210.6400 Prix Fr. 8.- /pc.

Alu doré «FUMEUR» No d'art. 1210.7400 Prix Fr. 10.75/pc.

Important: Tous les chevalets de table, sauf les chevalets numérotés, sont livrés en paquets de 10 pièces.

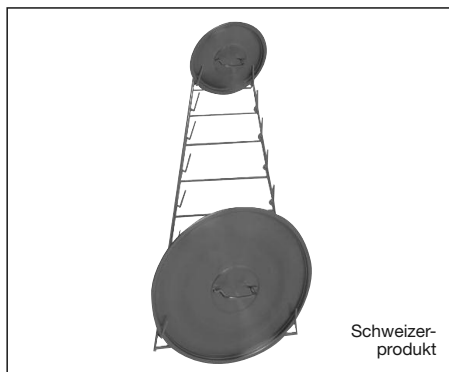


aluminium, doré



laiton, laqué noir

Für Deckel

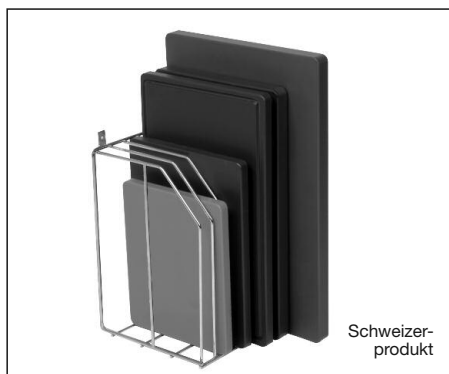


Für bis zu 8 Deckel (je 1 Strebe für je 1 Deckel Ø 180–200–240–260–300–340–380–420 mm). Aus Inox. Drahtstärke Rahmen 6 mm, Verstrebungen und Haken 5 mm. Höhe 850 mm. Breite 430/160 mm. Aufhänge-Vorrichtung. Gewicht 1100 g.
Art. Nr. 1330.0901 Preis Fr. 105.–

Wandhalterung mit Rahmen aus Aluminium, Bügel Inox. Für bis zu 8 Deckel (je 1 Strebe für je 1 Deckel Ø 180–220–300–340–380–420–460 mm). Materialstärke 4 mm. Höhe 1100 mm. Breite 500/150 mm. Gewicht 1200 g. (Abbildung siehe separater Prospekt «Hotel-Kochgeschirr»).

Art. Nr. 1330.7000 Preis Fr. 105.–

Für Schneiplatten



Für 6 Schneidplatten. Aus Inox. 2 Aufhängelaschen mit Loch-Ø 8 mm. Drahtstärke Rahmen 8 mm, Trennstäbe 6 mm. Abstand zwischen den Halterungen 36 mm. 276x280x400 mm. Gewicht 1900 g. Kann auch auf einen Unterbau gestellt werden. Auch Platten 1/2 Gastronorm (325x265 mm) können einwandfrei aufbewahrt werden.

Art. Nr. 1300.0950 Preis Fr. 170.–

Schneidplatten-Ständer Inox (Details siehe separater Farbprospekt «Schneideunterlagen»).

Art. Nr. 1300.0930 Preis Fr. 75.–

Schneidplatten-Ständer verchromt (Details siehe separater Farbprospekt «Schneideunterlagen»).

Art. Nr. 1300.0960 Preis Fr. 65.–

Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!

d = 12 / f = 37

9.07 / F

Wandhalterungen

Für verschiedene Zwecke in der Profi-Küche und im Buffetbereich (teilweise Eigenentwicklungen der Hapag AG). Stahldrähte Inox 18/8 (Aisi 430), elektropoliert oder verchromt, je nach Art der Halterung.

Für Bratpfannen

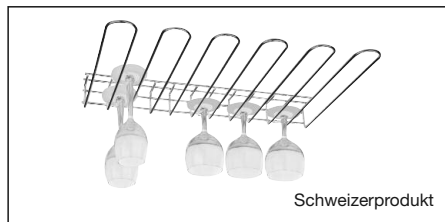


Für 9 Pfannen: 1 Einschub, Nutzhöhe 90 mm; 1 Einschub, Nutzhöhe 80 mm; 7 Einschübe, Nutzhöhe 55 mm. Aus Inox. Drahtstärke 8 mm und 10 mm. Höhe 635 mm. Aufhängeplatte mit 2 Löchern für Schrauben. 2 Gummipuffer hinten, unten. Anschlag für Pfannenstiele, seitlich. Breite 150/300 mm. Gewicht 3800 g.

Auch für Teller verwendbar. Kann auch vertikal oder horizontal auf Unterbau gestellt werden.

Art. Nr. 1300.0940 Preis Fr. 220.–

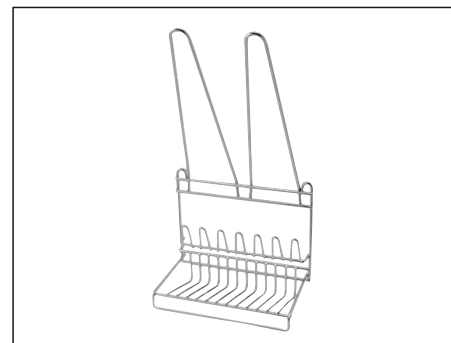
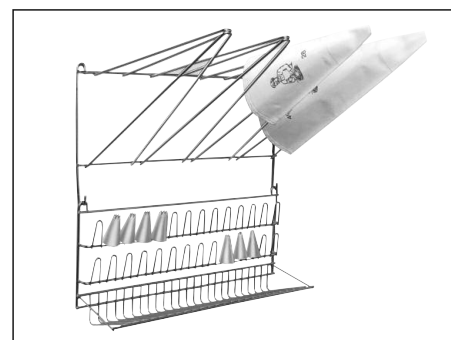
Für Gläser



Für ca. 20 Gläser. Universell, für Wand- und Regalbefestigung. Masse 450 x 315 x 55 mm. Stahl 37 verchromt. 5 Einhängeschienen, Drahtstärke 5 mm. Schiene mit 4 Löchern hinten (für Wandbefestigung), Schiene mit 4 Löchern oben (für Regalbefestigung). Inkl. 4 Rundkopfschrauben Inox 4 x 30 für Wandbefestigung und Plastikdübel Grösse 6 sowie 4 Rundkopfschrauben Inox 4 x 16 für Regalbefestigung. Gewicht 1250 g.

Art. Nr. 1300.0980 Preis Fr. 68.–

Für Dressiersäcke, Tüllen



Oberteil für 4 Dressiersäcke. Aus Inox. Drahtstärke Rahmen oben 1,5 mm, unten 3 mm. 500x420x260 mm. Gewicht 1200 g. Unterteil für 28 Tüllen, inkl. Ablagefach 130x500 mm. 500x130x240 mm. Gewicht 1000 g.

Die beiden Gestelle können zusammengehängt oder einzeln verwendet werden.

Oberteil:
Art. Nr. 1293.5000 Preis Fr. 105.–

Unterteil:
Art. Nr. 1293.5100 Preis Fr. 110.–

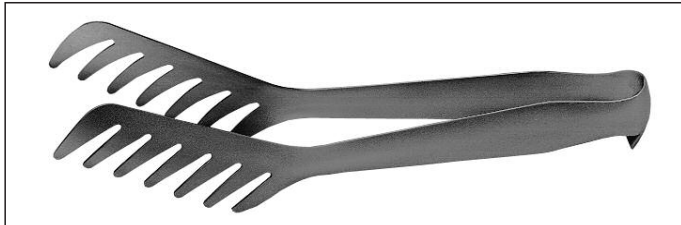
1-teilig: Für 2 Dressiersäcke und 7 Tüllen. Aus Inox. 260x140x535 mm. Gewicht 800 g.

Art. Nr. 1293.5200 Preis Fr. 115.–

Für ???

Wir prüfen gerne Vorschläge für andere Arten von Wandhalterungen aus Stahldraht, welche in der Profiküche oder im Buffetbereich verwendet werden können.

Spaghetti-Zange Typ A-583



Inox 18/10. Länge 240 mm
Art. Nr. 1291.3000
Preis Fr. 18.50

Inox 18/10. Länge 190 mm
Art. Nr. 1291.3010
Preis Fr. 5.-



d = 12 / f = 37

9.07 / F

Allzweck-Zange (Catering) Typ G-5667

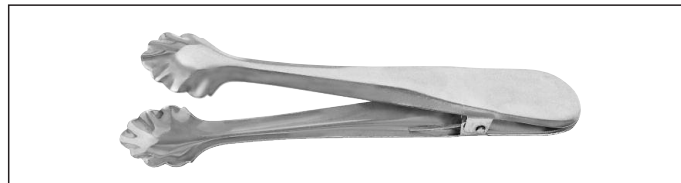


Aus einem Stück. Inox 18/10. Glänzende Ausführung. Blatt 55x45 mm. Länge des Griffs 160 mm.

Art. Nr. 1291.1807

Preis Fr. 16.50

Eiswürfel-Zange Typ P-388



Aus rostfreiem Stahl 18/10.

Länge 140 mm

Art. Nr. 1302.3420

Preis Fr. 5.-

Länge 185 mm

Art. Nr. 1302.3430

Preis Fr. 6.50

Sandwich-Zange Typ G-5625

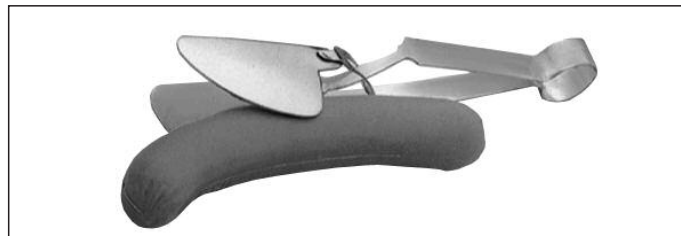


Inox 18/10. Länge 160 mm. Blatt 40x65 mm.

Art. Nr. 1291.1804

Preis Fr. 13.50

Würstchen-Zange Typ A-021

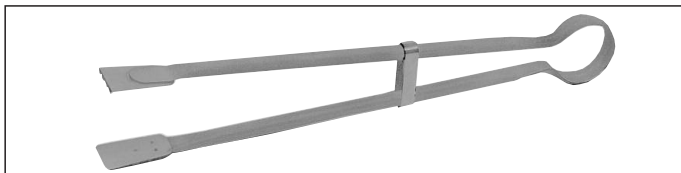


Inox 18/10. Länge 190 mm.

Art. Nr. 1291.3100

Preis Fr. 9.50

Steak-Zange Typ G-5586

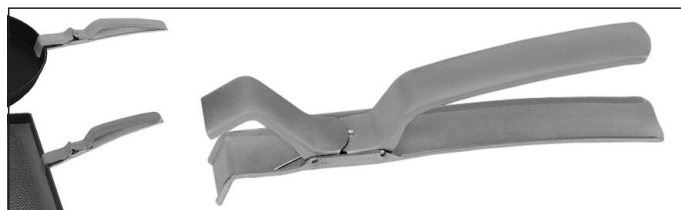


Inox 18/10. Länge 510 mm.

Art. Nr. 1291.1803

Preis Fr. 75.-

Zange für Bleche Typ A-582

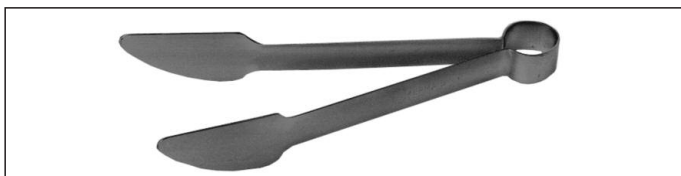


Für runde und eckige Bleche mit Rand. Inox 18/10. Länge 185 mm.

Art. Nr. 1291.3200

Preis Fr. 27.-

Hamburger-Zange Typ G-5656



Inox 18/10. Länge 165 mm. Blatt 63x33 mm.

Art. Nr. 1291.1805

Preis Fr. 15.-

Servier-Löffel Typ G-5606



Aus einem Stück. Inox 18/10. Glänzende Ausführung.

305 mm

Art. Nr. 1291.1411

Preis Fr. 14.-

355 mm

Art. Nr. 1291.1412

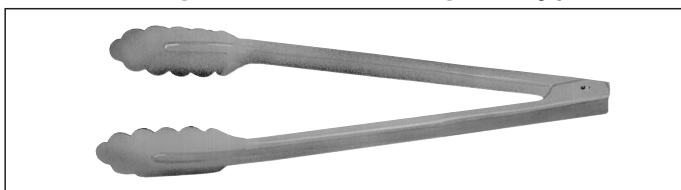
Preis Fr. 14.50

405 mm

Art. Nr. 1291.1413

Preis Fr. 16.-

Salat-Zangen/Bufferet-Zangen Typ S-358



Länge 225 mm	Art. Nr. 1291.4000	Preis Fr. 6.50
300 mm	Art. Nr. 1291.4100	Preis Fr. 8.-
400 mm	Art. Nr. 1291.4200	Preis Fr. 9.-

Preise exkl. MWST

Texte française voir au dos!

Servier-Löffel gelocht Typ G-5608



Aus einem Stück. Inox 18/10. Glänzende Ausführung.

355 mm

Art. Nr. 1291.1416

Preis Fr. 15.50

Caramelisier-Apparate

für Konditoreien, Bäckereien usw.

Appareils à caraméliser/ Fers à brûler

pour pâtisseries, boulangeries etc.

(gebaut nach den Normen 73/23/CEE, 89/329/CEE, 93/68/CEE, EN292-1+2, EN60204-1, EN60335-1+2-48)

(construits selon les normes 73/23/CEE, 89/329/CEE, 93/68/CEE, EN292-1+2, EN60204-1, EN60335-1+2-48)

Zum Caramelisieren von Zucker, Cremen usw. Gerät aus rostfreiem Stahl, inkl. Rohrheizkörper. Platte Inox. Griff aus schwarzem ABS, isoliert. Oelbeständiges Anschlusskabel mit Schweizerstecker.

Einfache Reinigung der runden Platte mittels eines Schabers.

Pour caraméliser sucre, crèmes etc. Appareil en acier inoxydable, y compris la résistance blindée. Plaque en inox. Poignée en ABS noir, isolée. Câble de raccordement, résistant à l'huile, avec fiche Suisse.

Nettoyage facile de la plaque ronde avec un racloir.



d = 12 / f = 37

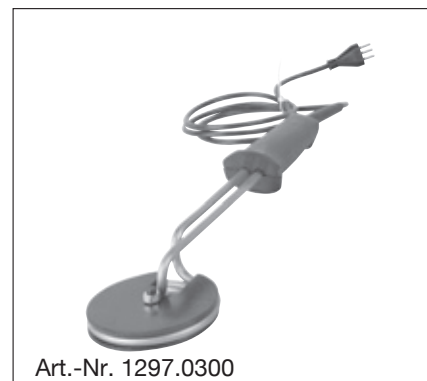
9.07/B



Art.-Nr. 1297.0200



Art.-Nr. 1297.0210



Art.-Nr. 1297.0300

	Mod. PC-90	Mod. PC-110	
Anschluss	230 V	230 V	Voltage
Leistung	600 W	1000 W	Puissance
Länge total	380 mm	400 mm	Longueur totale
Ø runde Platte	90 mm	110 mm	Ø plaque ronde
Dicke der Platte	20 mm	20 mm	Epaisseur plaque
Gewicht	1075 g	1550 g	Poids
Art.-Nr. (Gussplatte)	1297.0200*		No d'art. (plaque en fer fondu)
Preis	Fr. 175.-		Prix
Art.-Nr. (Platte Inox)	1297.0210	1297.0310	No d'art. (plaque inox)
Preis	Fr. 210.-	Fr. 225.-	Prix

* solange Vorrat

* Jusqu'à l'épuisement du stock

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Ein neues Konzept zum Schneiden, Reiben und Effilieren zu einem speziell attraktiven Preis. Erhält die Frische und Vitamine. Das ideale Gerät für Küchenchefs, Gemeinschaftsbetriebe, für Imbiss-Restaurants oder ähnliche, Pizzerias, Snackbetriebe, Sandwich-Bars usw.

- Robuste Konstruktion (Aluminiumguss). Grosse Leistung (Motor 1000 U/Min.); Scheibe wird direkt auf die Motorachse gesteckt.
- Professioneller, asynchroner Motor, gegen Überhitzung geschützt und sehr leise.
- Grosse Leistung: Direkt angetriebener Motor (1'000 U/Min.).
- Einfache Verwendung: Einfüllstutzen mit Kunststoff-Stössel, einfach aufklappbar und wegnehmbar zum Wechseln der Scheibe und für die Reinigung (mit Sicherheitsbremse beim Öffnen).
- Stössel für den Einfüllstutzen 80 x 70 mm und Reduzierstutzen mit einem kleinen Stössel von Ø 40 mm für lange und feine Lebensmittel.
- Scheibe einfach wegnehmbar, ohne Werkzeuge, inkl. Auswerfer aus Kautschuk.
- Robuster Aluminiumsockel, einbrenn-lackiert; gewährleistet eine ausgezeichnete Stabilität des Gerätes.
- Arbeitsfläche aus lebensmittelbeständigem Kautschuk (einfach zu Reinigen).
- Antriebsachse für die Scheibe mit einem Bajonet-Verschluss-System direkt auf der Motorachse.
- Sicherheitsschalter als Schutz gegen Stromschwankungen und Stromunterbrüche.
- Arretierbügel für den Aufsatz (mit mechanischer Bremse, wenn der Aufsatz aufgeklappt wird).
- Rutschfeste Füsse.
- Alle Teile, welche mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus lebensmittelbeständigen Materialien. Messer und Reibscheiben aus rost-freiem Stahl, Scheibenrahmen aus glasfaserverstärktem Kunststoff.
- Attraktiver Preis (wird in Standard-Ausführung mit 3 Scheiben geliefert: Schneidscheibe T-3, Reibscheibe R-3 und Effilierscheibe für Frittes usw. E-8x8).

Gemüseschneider mit grosser Leistung

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-14+64, EN NF 1678, 73/23, 89/392)

Mod. SANTOS-SLICER

Für Gemüse, Früchte, Käse, verschiedene Lebensmittel usw.



Anschluss	230 V	Breite	250 mm
Leistung	600 W	Tiefe	430 mm
Gewicht	16 kg	Höhe (inkl. Stössel)	580 mm
		Höhe (mit aufgeklapptem Aufsatz)	670 mm
Art. Nr.	1270.0800		

Scheiben und Scheibenständer siehe Rückseite!

Scheiben und Messer rostfrei. Scheibenrahmen aus glasfaserverstärktem Kunststoff, Ø 180 mm, 25 mm hoch, Gewicht ca. 260 g.

Alle Messer und Scheiben können leicht ausgewechselt werden.



Schneidscheiben

T 1 Art. Nr. 1270.0910 1 mm
Sehr feiner Schnitt

T 2 Art. Nr. 1270.0911 2 mm
für Kartoffeln, wie Chips, gebratene Kartoffeln, Dauphin-Kartoffeln usw.

T 3 Art. Nr. 1270.0912 3 mm
für Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Rüben, Kohl, Kabis, Gurken, Auberginen, Kürbis, Paprikaschoten usw.

T 4 Art. Nr. 1270.0913 4 mm
für Sellerie, Endivien, Birnen, Champignons, Äpfel, Bananen, Orangen, Zitronen, Käse usw.

T 5 Art. Nr. 1270.0914 5 mm
Dicker Schnitt

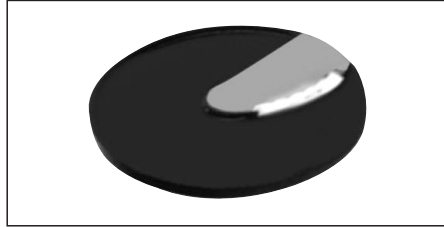
T 6 Art. Nr. 1270.0915 6 mm
für trockene Würste, Würste, Brotrinde, Brot usw.



Schneidscheiben mit gezähntem Messer

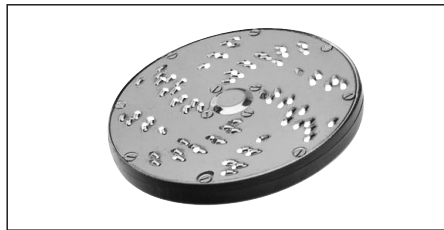
TD 4 Art. Nr. 1270.0920 4 mm
Für Tomaten oder anderes Gemüse mit harter Schale und weichem Innern, wie Paprika-Schoten usw.

TD 6 Art. Nr. 1270.0921 6 mm
Kürbis, Orangen, Zitronen usw.



Schneidscheibe mit gewelltem Messer

TO 4 Art. Nr. 1270.0922 4 mm
Für Gaufretten-Kartoffeln, Karotten, rote Rüben usw.



Reibscheiben

R 2 Art. Nr. 1270.0930 2 mm
Für Käse wie Gruyere, Emmentaler, Comte, Cheddar, Tilsiter, Appenzeller usw.

R 3 Art. Nr. 1270.0931 3 mm

R 4 Art. Nr. 1270.0932 4 mm
Für Geriebenes, Effiliertes wie Julienne, geriebene Karotten, Selleriesalat, Paille-Kartoffeln, Rotkohl, rote Rüben, Kohlrüben, schwarze Rettiche, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse, Schokolade, trockenes Brot (Paniermehl) usw.



Reibscheibe für Parmesan

RP Art. Nr. 1270.0933
Für Parmesan, Sbrinz, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse, Schokolade, trockenes Brot (Paniermehl) usw.



Reibscheibe für Rösti und Fondue-Käse

RR Art. Nr. 1270.0950
Spezielle Reibscheibe für Rösti, Fondue-Käse usw.



Effilier-Scheiben

E 2x2 Art. Nr. 1270.0940
Für Kartoffeln, Selleriesalat, geriebene Karotten, usw.

E 4x4 Art. Nr. 1270.0941

E 8x8 Art. Nr. 1270.0942
Für Pommes-Frites usw.



Scheibenständer

Aus Stahlraht verchromt, Ø 5 mm.
Für 6 Scheiben. Zum Stellen auf die Arbeitsfläche oder zum Aufhängen an die Wand. 220x210x95mm. Gewicht 400 g.

Art. Nr. 1270.0810

PREISLISTE GEMUESESCHNEIDER MOD.SANTOS-SLICER
PRIX- COURANT TRANCHEUR A LEGUMES MOD.SANTOS-SLICER

				Art.Nr.	Preis
				No.d'art.	Prix
Gerät ohne Scheiben	Appareil sans disques	1270.0801	Fr.	1'380.00	
Gerät inkl. 3 Scheiben (T-3,R-2,E-8x8)	Appareil y compris 3 disques T-3,R-2,E-8x8)	1270.0800	Fr.	1'695.00	
<u>Zubehör:</u>		<u>Accessoires:</u>			
Scheibenständer verchromt	Porte-disques chromé	1270.0810	Fr.	60.00	
T 1	Schneidscheibe, sehr feiner Schnitt	Disque trancheur,éminçage très fin	1270.0910	Fr.	105.00
T 2	Schneidscheibe, dünner Schnitt	Disque trancheur,éminçage fin	1270.0911	Fr.	105.00
T 3	Schneidscheibe	Disque trancheur	1270.0912	Fr.	105.00
T 4	Schneidscheibe	Disque trancheur	1270.0913	Fr.	105.00
T 5	Schneidscheibe, dicker Schnitt	Disque trancheur, épais	1270.0914	Fr.	105.00
T 6	Schneidscheibe, dicker Schnitt	Disque trancheur, épais	1270.0915	Fr.	105.00
TD 4	Schneidscheibe, gezähnt	Disque trancheur, denté	1270.0920	Fr.	105.00
TD 6	Schneidscheibe, gezähnt	Disque trancheur, denté	1270.0921	Fr.	105.00
TO 4	Schneidscheibe Wellenschnitt	Disque trancheur, ondulé	1270.0922	Fr.	105.00
R 2	Reibscheibe, fein	Disque de râpe, fine	1270.0930	Fr.	105.00
R 3	Reibscheibe	Disque de râpe	1270.0931	Fr.	105.00
R 4	Reibscheibe	Disque de râpe	1270.0932	Fr.	105.00
RP	Reibscheibe Parmesan	Disque de râpe parmesan	1270.0933	Fr.	105.00
E 2x2	Effilierscheibe, fein	Disque effilage, mince	1270.0940	Fr.	105.00
E 4x4	Effilierscheibe	Disque effilage	1270.0941	Fr.	105.00
E 8x8	Effilierscheibe für Frites	Disque effilage pour frites	1270.0942	Fr.	105.00
RR	Reibscheibe, Rösti + Fondue-Käse	Disque de râpe, Rösti + fromage Fondue	1270.0950	Fr.	105.00

Universelle gewerbliche Gemüseschneide-Maschine

SANTOS

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-14+64, EN/NF 1678, 73/23, 89/392, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

schneidet – reibt – teilt – hackt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw.

Coupe-légumes universel

SANTOS

(construits selon les normes EN 60335-2-14+64, EN/NF 1678, 73/23, 89/392, LSP/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

coupe – râpe – émince – effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets, etc.

Ständer für Scheiben

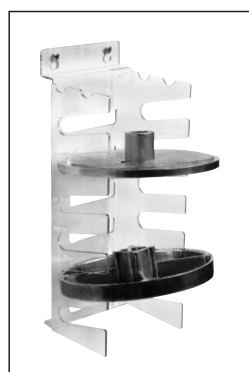
Aus Kunststoff. Zum Stellen oder an die Wand befestigen. 2 Schraublöcher. Für 6 Scheiben. 340 x 130 x 130 mm. Gewicht 270 g.

Art. Nr. 2420.1300
Preis Fr. 60.–

Support pour disques

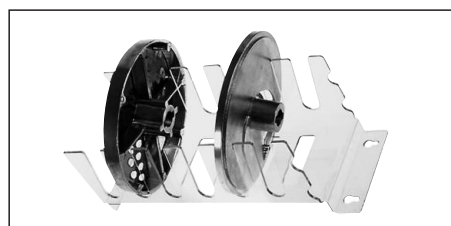
En matière synthétique. A poser ou à fixer au mur. 2 trous à vis. Pour 6 disques. 340 x 130 x 130 mm. Poids 270 g.

No d'art. 2420.1300
Prix Fr. 60.–



Wand-
befestigung

Fixation murale



Auf Tisch gestellt / Posé sur une table

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise



d = 13 / f = 10

3.10 / F

Sockel aus Aluminiumguss, grauer Hammerschlag einbrennlackiert. Aufsatz vollständig aus poliertem Aluminiumguss. Drehschalter. Druckhebel für grosse Leistung. Stößel für das Schneiden in Scheiben. Um Unfälle zu verhüten ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, damit der Motor nur bei aufgesetztem Aufsatz läuft. Motor 1'500 U/Min. mit Riemenscheibe und 1 Keilriemen. Drehzahl Scheiben 300 U/Min.

Anschluss	230 V
Leistung	600 W
Std.-Leistung ca.	100–250 kg
Höhe total	420 mm
Breite	380 mm
Tiefe	230 mm
Gewicht	19 kg

Preis des kompletten Gerätes
(ohne Scheiben), 230 V

Art. Nr. 1270.0200 Fr. 2'075.–

Scheiben-Sortiment siehe Rückseite!

Socle en fonte d'aluminium, martelé, laqué gris. Trémie d'aluminium entièrement en fonte d'aluminium polie. Interrupteur rotatif. Poussoir articulé pour gros débit. Poussoir droit pour la coupe en rondelles. Pour éviter des accidents, un coupe-circuit empêche la mise en marche de l'appareil, quand la trémie d'alimentation n'est pas encore montée. Moteur 1'500 t/min avec poulie et 1 courroi. Vitesse de travail outil 300 t/min.

Voltage	230 V
Puissance	600 W
Débit heure env.	100–250 kg
Hauteur totale	420 mm
Largeur	380 mm
Profondeur	230 mm
Poids	19 kg

Prix de l'appareil complet
(sans disques), 230 V

No d'art. 1270.0200 Fr. 2'075.–

Assortiment de disques voir au verso!

Scheiben und Grills rostfrei, Ø 180 mm, stahlharte Messer.
Alle Messer können leicht ausgewechselt werden.
Augenblickliches Aufsetzen und Lösen mittels Bajonett-Verschluss.
Biologischer Schnitt; die Messer schneiden ziehend.

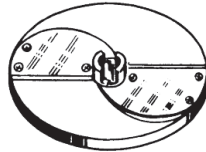
Drehzahl 340 U/Min.

Disques et grilles, alliage inoxydable, Ø 180 mm, couteaux trempé.
Tous les couteaux sont très facilement changeables.
Verrouillage et démontage instantané par emmanchement à baïonnette. Coupe biologique; les couteaux coupent tirant.

Tours 340 t/min

Schneidscheibe T 1, 2, 3, 5 mm

Pommes Frites – Kartoffeln – Karotten – Gurken – Kürbis
Randen – Aubergine – Chicorée – Fenchel – Rhabarber
Zwiebeln – Kabis – Endivien – Lauch – Tomaten – Bananen
Äpfel – Zitronen – Orangen – Chips. Auch geeignet zum
Schneiden von Salami – Wurstweggen – usw.
Fr. 195.–



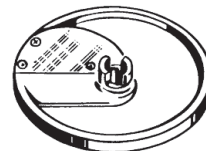
Nr./No 1270.1100

Tancheur T 1, 2, 3, 5 mm

potatoes – french fries – carrot – courgette – zucchini – red beets – eggplant –
chicory – fennel – rhubarb – onion – chive – endive –
leek – tomato – banana – lemon – orange –
chips. Egalement pour couper de salami – saucisses etc.
Fr. 195.–

Schneidscheibe T 8, 10 mm

Gemüse für Ragout – Auberginen – Chicorée
Gurken – Sellerie – Bohnen – Endivien – Lauch – Paprika
Tomaten – Orangen – Zitronen – usw.
Fr. 195.–



Nr./No 1270.1200

Tancheur T 8, 10 mm

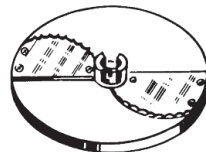
vegetables for ragout – eggplant – chicory –
zucchini – celery – haricot – endive – leek – tomato –
orange – lemon – etc.
Fr. 195.–

Mod. T-10 auch zum Schneiden von Würsten einsetzbar.

Mod. T-10 également utilisable pour saucisses.

Schneidscheibe gezähnt TD 5 mm
Speziell für Tomaten

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1300

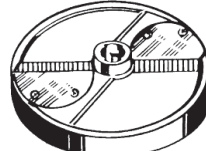
Tancheur dente TD 5 mm
spécialement pour les tomates

Fr. 195.–

Schneidscheibe TB 2x2, 4x4 mm

Pommes Paille – Pommes Alumettes – Karotten
Sellerie – Suppengemüse – usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1400

Tancheur bâtonnets TB 2x2, 4x4 mm

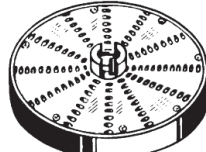
potatoes sticks – french fries – carrot – celery –
remoulade – potage julienne – etc.

Fr. 195.–

Reibscheibe R 3, 4 mm

Käse – Karotten – Sellerie – Haselnüsse – Mandeln
Schokolade – Paniermehl – usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1500

Râpe R 3, 4 mm

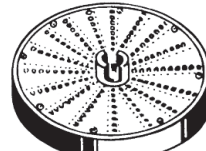
fromage – carrot – celery – noisette – amande –
chocolat – chapelure – etc.

Fr. 195.–

Reibscheibe RP

Parmesan usw.
Paniermehl – Mandeln – Schokolade – schwarze
Rettiche – usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1600

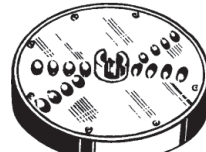
Râpe RP

parmesan etc.
chapelure – amandes – chocolat – radis noir – etc.

Fr. 195.–

Schneidscheibe RR
Rösti, Mozzarella usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1700

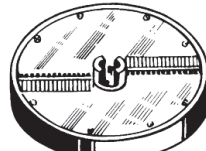
Râpe RR

rösti, mozzarella etc.

Fr. 195.–

Schneidscheibe TO (doppelt gewellt)
Pommes Gaufrettes usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1800

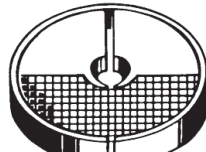
Tancheur TO (ondulé double)
pommes gaufrette etc.

Fr. 195.–

Würfel-Einsatz GC 8, 10, 16 mm

Würfel aller Art
(funktioniert nur in Kombination mit den Schneidscheiben
T 1, 2, 3, 5, 8, 10 mm)

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1900

Grille à cubes GC 8, 10, 16 mm

cubes de tous genre
(fonctionne seulement en combinaison avec les trancheurs
T 1, 2, 3, 5, 8, 10 mm)

Fr. 195.–

Pommes-Frites-Einsatz GF 8, 10 mm

Pommes Frites usw.
(funktioniert nur in Kombination mit den Schneidscheiben
T 1, 2, 3, 5, 8, 10 mm)

Fr. 195.–



Nr./No 1270.2000

Grille à frites GF 8, 10 mm

potatoes fries etc.
(fonctionne seulement en combinaison avec les trancheurs
T 1, 2, 3, 5, 8, 10 mm)

Fr. 195.–

Japan-Mandolinen

(Gemüse- und Früchte/Obst-Hobel)



d=13/f=10

3.06/P

Mandolines japonaises

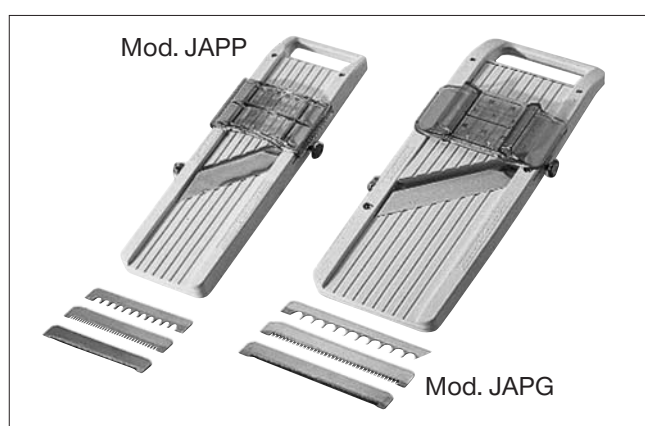
(coupe-légumes et fruits)

Erlauben das Schneiden von Gemüse und Früchten in Scheiben und Stäbchen. 3 Messer für Stäbchen 1 mm, 2 mm und 3 mm. Messer schräg gestellt; deshalb «Rasierschnitt». Ideal für «Engelshaare».

Vollständig aus synthetischem Wachs. Wärmebeständig bis 70° C. Messer aus rostfreiem Stahl, Schnittbreite 65 mm (Mod. JAPP) bzw. 95 mm (Mod. JAPG). Sicherheits-Schieber/Schlitten. Die Gemüsehobel sind in der Spülmaschine waschbar.

Permet de couper légumes et fruits en tranches lisses (max. 6 mm) et bâtonnets (max. 3 mm). 3 lames pour bâtonnets 1 mm, 2 mm et 3 mm. Lame en biais; affûtage «rasoir». Idéales pour les cheveux d'ange.

Corps en résine de synthèse ABS, résistant jusqu'à 70° C. Lames en acier inoxydable, largeur de coupe 65 mm (mod. JAPP) resp. 95 mm (mod. JAPG). Poussoir de sécurité. Les mandolines sont lavables en machine lave-vaisselle.



Mod. JAPP **Mod. JAPG**

Länge	315 mm	350 mm	Longueur
Breite	110 mm	150 mm	Largeur
Höhe	30 mm	33 mm	Hauteur
Gewicht	300 gr	480 gr	Poids
Art. Nr.	1322.1450	1322.1460	No d'art.
Preis	Fr. 55.-	Fr. 115.-	Prix

Japan-Spinnrad

(Gemüseschneider)

Rouet japonais

(coupe-légumes)

Apparat zum Schneiden von Gemüse in fortlaufende Fäden, Gemüse-«Spaghetti»: Rettich, feine Kartoffel- und Karotten-Scheiben, Zwiebeln, Rotkohl, Kabis, Gurken usw. Zum Zubereiten von originellen Dekors, Girlanden usw. Vorteile des Japan-Spinnrades: Zeitgewinn. Wirtschaftlichkeit (grosses Volumen mit wenig Gemüse). Robust. Einfache Verwendung. Ausgezeichneter Schnitt.

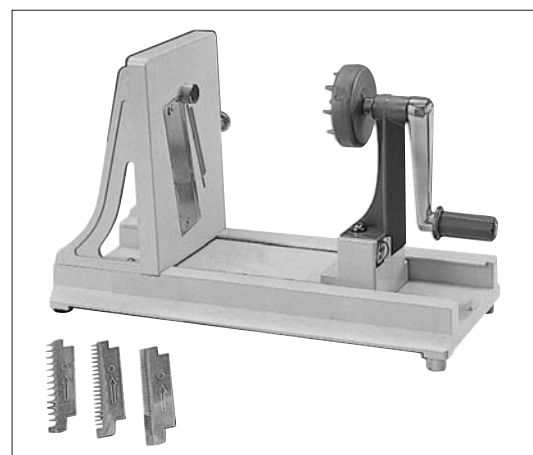
Vollständig aus ABS und Nylonwachs, 80° C wärmebeständig. Messer und Schneidkämme fein (1 mm), mittel (2,5 mm) und breit (4 mm) aus rostfreiem Stahl. 4 Saugnäpfe. In der Spülmaschine waschbar.

Permet de couper légumes en fils continus, des «spaghettis» de légumes: radis, tranches fines de pomme de terre et de carottes, oignons, chou rouge et vert, concombre etc. Pour réaliser des décorations originales et inédites. Avantages du Rouet japonais: Gain de temps. Economique (grand volume avec peu de légume). Robuste. Utilisation simple. Coupe excellente.

Entièrement en ABS et résine de nylon, résistant jusqu'à 80° C. Lame et peignes fin (1 mm), medium (2,5 mm) et épais (4 mm) en acier inoxydable. 4 ventouses. Lavable en machine lave-vaisselle.

Länge	275 mm
Breite	120 mm
Höhe	170 mm
Gewicht	580 gr
Art. Nr.	1322.2300
Preis	Fr. 220.-

Longueur
Largeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix



Weitere Modelle Mandoline und Spinnrad siehe separate Prospekte!

Autres modèles mandoline et Rouet voir prospectus séparés!

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Gemüse- und Früchte/Obst-Hobel

«MANDOLINE»

Die neuen Hand-Gemüsehobel für den Profi. Tadelloser Schnitt in Scheiben, Stäbchen oder Gaufretten, selbst bei spröden Früchten und Gemüse, dank seines «Rasierschliffes».

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Zwei Handgriffe aus Kunststoff (Mod. des Chefs), welche auch zum Aufhängen des Gerätes nach dem Gebrauch dienen. Sie werden geliefert mit:

- 1 Schachtel mit 4 auswechselbaren Schneidkammern von 2, 4, 7 und 10 mm (Mod. des Chefs) bzw. 5 von 1, 2, 4, 7 und 10 mm (Mod. Super-Pro).
- 1 Sicherheits-Schieber aus Kunststoff, mit 5 Halte-Spiessen (¼ drehbar, zum Herstellen von Gaufretten-Kartoffeln).
Hygienisch und sicher: Das Gemüse muss nicht in die Hände genommen werden.

Die rostfreien Schneidmesser sind gehärtet. Die Gemüsehobel sind in der Spülmaschine waschbar. Die Mandoline ist beidseitig verwendbar = sichere Handhabung (es ist weder nötig, die Messer, welche sehr scharf sind, zu demontieren noch zu manipulieren):

- 1 Seite für glatte Schnitte und Stäbchen und Einsetzen des Schneidkammes;
- 1 Seite für Gaufretten-Schnitt.

Mandolines/coupe-légumes et fruits

«MANDOLINE»

Les nouveaux coupe-légumes manuels pour le professionnel. Coupe impeccable en tranches, bâtonnets ou gaufrées, même sur fruits et légumes fragiles, grâce à un affûtage «rasoir».

Entièrement en acier inoxydable 18/10. Deux poignées en matière synthétique (mod. du chef) qui servent également pour suspendre l'appareil après l'usage. Ils sont livrés avec:

- 1 boîte comprenant 4 blocs effileurs de 2, 4, 7 et 10 mm (mod. du chef) ou 5 de 1, 2, 4, 7 et 10 mm (mod. Super-Pro).
- 1 poussoir de sécurité en matière synthétique avec 5 pointes (pour réaliser des pommes gaufrettes, il convient de tourner de ¼ de tour). Hygiénique et sûr: Evite de tenir les légumes à la main.

Les lames sont en acier inoxydable trempé. Les coupe-légumes sont lavables en machine lave-vaisselle. Les mandolines sont utilisables des deux côtés = manipulation sécurisée (car il n'est pas nécessaire de démonter, ni de manipuler les lames qui sont très tranchantes):

- 1 côté pour les coupes lisses et bâtonnets avec mise en place des blocs effileurs.
- 1 côté pour les coupes gaufrées.



«MANDOLINE des Chefs»
mit Klappfuss, rutschfest

«MANDOLINE du chef»
avec pied réversible,
anti-dérapant

Tiefe **Longueur** 400 mm
Breite **Largeur** 135 mm
Höhe **Hauteur** 55 mm

Gewicht **Poids** 1700 g
Art. Nr. **No d'art.** 1322.141
Preis **Prix** Fr. 165.-



«MANDOLINE Super-Pro»
mit Klappfuss

«MANDOLINE Super-Pro»
avec pied réversible

Tiefe **Longueur** 410 mm
Breite **Largeur** 135 mm
Höhe **Hauteur** 45 mm

Gewicht **Poids** 1800 g
Art. Nr. **No d'art.** 1322.142
Preis **Prix** Fr. 270.-

Modelle «MANDOLINE» und «Japan-Mandolinen» siehe separate Prospekte!

Modèles «MANDOLINE» et «Mandolines japonaises» voir prospectus séparés!

Raffel (fein) Mod. RP



Mod. RP

Raffel

Vollständig aus rostfreiem Stahl. 2 Gummifüsse. Finger dank gleichmässigen Löchern geschützt.

Mod. RP

Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Rösti, Äpfeln (für Birchermüesli, Apfelkrapfen), Zitronen, Parmesan-Käse, Zwiebeln, usw.

Art. Nr. 1322.1500

Preis Fr. 105.-

Breite 135 mm Gewicht 980 g
Länge 400 mm Leistung ca. 500 g/Min.
Höhe 240 mm

Raffel für Füllungen und Müesli

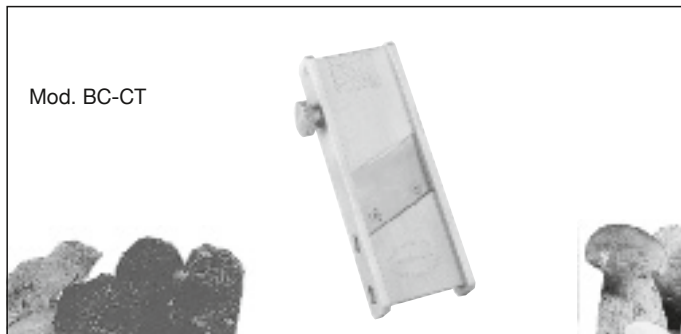
Für rohe Kartoffeln, Äpfel usw. Aus rostfreiem Stahl. Finger dank gleichmässigen Löchern geschützt. Masse 280x120x15 mm. Gewicht 230 g.

Art. Nr. 1322.1510

Preis Fr. 25.-

Professioneller Trüffel-Schneider Mod. BC-CT

Ideal zum Schneiden von dünnen Trüffel-Scheiben, Champignons, delikatem Gemüse, Dekorgemüse usw.



Mod. BC-CT

Vollständig aus rostfreiem Stahl, Messer aus gehärtetem, rostfreiem Stahl mit «Rasierschliff», auswechselbar. Die sehr präzise Regulierung der Schneiddicke erfolgt mittels eines Rändelknopfes (0,1-4 mm). Masse 70x180x15 mm. Gewicht 1500 g. Wird in Holzkoffer geliefert.

Art. Nr. 1322.0400

Preis Fr. 390.-

Trüffel-Schaber/Raffel

Zum Schaben von feinen Trüffel-Scheiben. Vollständig aus rostfreiem Stahl.

Masse 65x170x3 mm. Gewicht 30 g.

Art. Nr. 1322.0410

Preis Fr. 26.50



Preise exkl. MWST

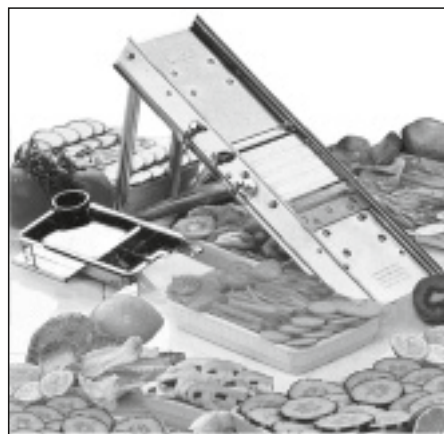
Texte français voir au dos!



d = 13 / f = 10

9.07 / F

Gemüse- und Fruchtehobel für den Profi «MANDOLINE» (Pat.)



Mod. Bron (mit Schlitten)

Für Restaurants, Altersheime, Traiteurs, Hotelfachschulen usw.

Der einzige Apparat, mit welchem sich dank seines Regulier-Systems alle Gemüse in jede gewünschte Form und Schnittstärke schneiden lassen, d.h. in Scheiben und Stäbchen (glatte Messer) und gewellt für Gauftretten. Er ist vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10 + 17/10. Der Hobel ist mit einem Messersatz von 38 Messern (3 mm + 10 mm), 44 Messern (3 mm + 7 mm) oder 60 Messern (2 mm + 4,5 mm) lieferbar (2 Stellungen: Ruhestellung und Arbeitsstellung). Die Messer sind aus rostfreiem, gehärtetem Stahl und nachschleifbar. Das Messer für Julienne muss nicht gewechselt werden.

Es können Julienne, Scheiben, Pommes Frites, Pommes Paille, Pommes Allumettes, Chips, Gauftretten usw. hergestellt werden. Die Schnittstärken können je nach Wunsch eingestellt werden. Schlitten aus Inox, Handgriff aus Kunststoff.

Mod. Bron: Das Untergestell mit Klappbügel aus Kunststoff kann abgeklappt und unter den Rand der Platte versenkt werden. (pat.); dadurch beste Stabilität, Sicherheit und Leistung.

Mod. LT: Die Platte ist auf ein rostfreies Rohrgestell montiert und dieses kann mit der Schraubzwinde an der Tischkante befestigt werden (maximale Öffnung Schraubzwinde 60 mm).

	38 Messer	44 Messer	60 Messer
Mod. Bron			
Breite	120 mm	120 mm	120 mm
Höhe Fuss versenkt	45 mm	45 mm	45 mm
Länge	400 mm	400 mm	400 mm
Gewicht	1560 g	1560 g	1560 g
Art. Nr.	1322.0100	1322.0200	1322.0300
Preis (ohne Schlitten) Fr.	220.-	225.-	235.-

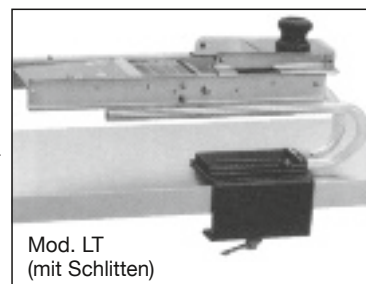
	130 mm	130 mm	130 mm
Mod. LT			
Breite	130 mm	130 mm	130 mm
Höhe ab Tisch	220 mm	220 mm	220 mm
Länge	470 mm	470 mm	470 mm
Gewicht	5400 g	5400 g	5400 g
Art. Nr.	1322.1100	1322.1200	1322.1300
Preis (ohne Schlitten) Fr.	395.-	400.-	430.-

Sicherheits-Schlitten

Der **rostfreie** Schlitten mit Kunststoff-Griff kann auf den Oberteil des Gerätes aufgesteckt werden.

Art. Nr. 1322.0000 Preis Fr. 55.-

Auf speziellen Wunsch ist der Gemüsehobel auch in vernickelter Ausführung lieferbar. Minderpreis auf Anfrage.



Mod. LT (mit Schlitten)

Weitere Gemüsehobel und Japan-Mandolinen siehe separate Prospekte!

d = 13

9.01 / BC

MANDOLINE

PROFESSIONELLER GEMÜSESCHNEIDER



MANDOLINE

PROFESSIONELLER GEMÜSESCHNEIDER



Dank seinem Regulierungs-System können alle Schnitte auf demselben Apparat ausgeführt werden :

Pommes-Chips, Gratin-Kartoffeln, Auflauf-Kartoffeln, Vichy-Karotten, Stäbchen, usw.

Zur Herstellung von Stäbchen ist das Gerät mit einem Messergitter ausgerüstet (2. Stellung).

3 Möglichkeiten :

1 - Messer mit 38 Klingen, 10 und 3 mm :

Kartoffeln «Pont-Neuf» + Strohkartoffeln
(Art. Nr 20638B)

2 - Messer mit 44 Klingen, 7 und 3 mm :

Kartoffelstäbchen + Strohkartoffeln
(Art. Nr 20644B)

3 - Messer mit 60 Klingen, 4,5 und 2 mm :

Strohkartoffeln + Gemüsesuppen
(Art. Nr 206660B)

Die Messerzahl und der Klingenabstand sind auf jedem Gerät eingraviert.

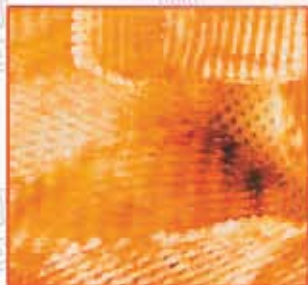


ABBILDUNG UNVERBÜNDLICH

SICHERHEITS-RESTENHALTER

Art. Nr 30300

Art. Nr 30400

Art. Nr 196C1

Art. Nr 10644

Art. Nr 11660

Art. Nr 19638

Art. Nr 176CL

Technische Daten

Rostfreier Stahl (Gehäuse und Messer).

- Tiefe : 400 mm
- Breite : 120 mm
- Höhe [zusammengeklappt] : 45 mm
- Gewicht : 1,5 kg

- Alle Einzelteile sind erhältlich.

SICHERHEITS-RESTENHALTER (Zubehör)

- rostfreier Stahl
- (Art. Nr 30400) Griff aus Holz
(Art. Nr 30300) Griff aus Kunststoff

MODELL MANDOLINE-GOURMET SIEHE SEPARATER PROSPEKT !



GESCHÜTZTE MARKE



HERGESTELLT IN FRANKREICH

d = 13

9.07 / BC

SPINNRAD

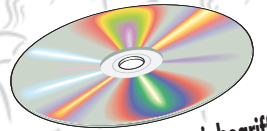
Gourmet



GEWERBLICHER GEMÜSESCHNEIDER

Ligne Gourmet

NEU !
Regulierung der
Schnittstärke
(0/4 mm)



Demonstrations - Video inbegriffen



SPINNRAD® *Gourmet*



Art. Nr. 1322.2100
Preis Fr. 295.-

Mod. Spinnrad siehe
separater Farbprospekt.

«DAS SPINNRAD®» realisiert Ihre Dekore mit einer Kurbelumdrehung !

Apparat zum Schneiden von Gemüse in fortlaufende Fäden, Gemüse-Spaghetti und Nudeln oder Girlanden. Das Gerät erlaubt das Herstellen origineller Rohkost, Salate, Dekorationen, Beilagen zu Gerichten, Rezepten usw.

Robust und einfach. Wirtschaftlich
(wenig Gemüse = grosses Volumen).

- Benützung: Steht auf 4 Saugnäpfen.
- Regulierung der Schneiddicke
- Wird mit 3 Messern (1, 2 und 4 mm) geliefert, in einer Kassette aus Polycarbonat. Messer 7 mm erhältlich als Zubehör.
- Rahmen Inox
- Messerkassette und Rad mit Spitzen aus Kunststoff.
- In der Spülmaschine waschbar.
- Alle Teile sind als Ersatzteile erhältlich.
- Messer Spinnrad Gourmet und Mandoline Gourmet sind identisch.

Zum Herstellen von Girlanden aus Kartoffeln, Karotten, Randen, schwarzen Rettichen, Kohl, Kohlrüben, Zwiebeln usw. ist das Messer an der Hinterseite des Spinnrad Gourmet zu entfernen.

Technische Daten

ROSTFREIER STAHL 18/10

- Länge : 360 mm
- Breite : 135 mm
- Höhe : 243 mm
- Gewicht : 2.400 Kg

SPINNRAD ELEKTRISCH

Spinnrad Gourmet
elektrisch
Ref. 4100 CLR-EL

Motorisierungs-Kit aus
Kunststoff: Ref.4091
1 Motor 3,6 V
1 Kupplung Inox
1 aufladbarer Akku
Art. Nr. 1322.2200
(Ladegerät)
Preis Fr. 425.-

Länge 260 mm.
Kippschalter für Ein/Aus.
Impulsschalter für Vor-
oder Rückwärts.
Stufenlose
Geschwindigkeits-
Regulierung (1-22).
Ladegerät 230 V / 24 V.
Art. Nr. 1322.2010
Preis Fr. 155.-



MARKE
GESCHÜTZT



IN FRANKREICH
HERGESTELLT



Kartoffeln
Pommes de terre



Zwiebeln
Oignons



Zwiebelkrapfen Marsala
Beignets d'oignons au Marsala

Gemüseschneider (Lockenschneider) Coupe-légumes (coupe en boucles)

Mod. SPINNRAD

Mod. LE ROUET



«DAS SPINNRAD» realisiert Ihre Dekore im Handumdrehen!

Apparat zum Schneiden von Gemüse und Früchten in fortlaufende Fäden («Gemüse-Spaghetti und Tagliatelle»), sehr fein und lang, welche das Kreieren von Geflechten, Schnüren und Körbchen zum Zubereiten von originellen und neuen Dekoren ermöglicht. Das Gerät erlaubt auch das Herstellen von Kohlsalaten, Zwiebelsalaten, Gemüsegirlanden usw.

Grosse Leistung, Material-Ersparnis beim Dekorieren, weil eine kleine Menge Gemüse nach dem Schneiden ein grosses Volumen ergibt.

Robust und einfach. Er dient für die Dekoration und die Zubereitung sowohl in der «Nouvelle Cuisine» als auch in der traditionellen Küche.

Marke, Patente und Muster geschützt.

«LE ROUET» réalise vos décors en un tour de main!

Appareil à couper les légumes et fruits en fils continus (filaments «spaghettis et tagliatelles») de légumes très fins et très longs qui permettent de créer des tresses, des nattes, des corbeilles pour réaliser des décorations originales et inédites. L'appareil permet également de réaliser salades de choux, d'oignons, guirlandes de légumes, etc.

Grand débit et économie en décoration, car une petite quantité de légumes donne un grand volume après la coupe.

Robuste et simple. Il convient pour la décoration comme pour la préparation, pour la nouvelle cuisine comme pour la cuisine traditionnelle.

Marque, brevets et modèle déposés.



Randen
Betteraves rouge



Karotten
Carottes



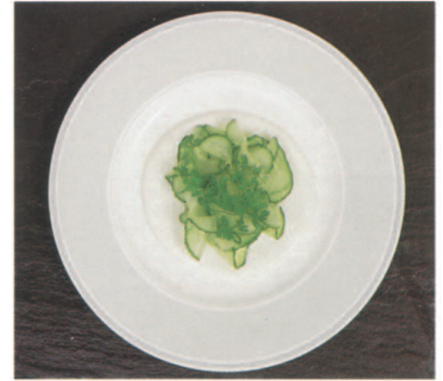
Gurken
Courgettes



Karotten, Kartoffeln, Kohlrüben, Gurken
Carottes, pommes de terre, navets, courgettes



Kartoffeln, Karotten
Pommes de terre, carottes



Gurkensalat, saure Sauce
Salade concombre, crème aigre

Gehäuse und Schlitten aus rostfreiem Stahl und auseinandernehmbar. Messerhalterung herausnehmbar, aus lebensmittelbeständigem Aluminiumguss, Schneidkämme aus rostfreiem Stahl.

Verwendung:

– Als Tischmodell mit Befestigung mittels Saugnäpfen.

Wird komplett mit drei Schneidkämmen mit 2, 3 und 6 mm Abstand, in einer Alu-Kassette, mit Saugnäpfen geliefert.

Mod. 4030 CLR
(mit Saugnäpfen)

Tiefe 370 mm	Gewicht 3,6 kg
Breite 140 mm	Art. Nr. 1322.2020
Höhe 250 mm	Preis Fr. 450.–

Optionen:

Schneidkamm für «Chatouillard-Kartoffeln».

Art. Nr. 1322.2500 Preis Fr. 115.–

Motorisierungs-Kit 24 V. Motor 3,6 W. Motorgehäuse Kunststoff. Inkl. aufladbarem Akku. Trafo 230 V/24 V. Kippschalter für Ein/Aus. Stufenlos regulierbare Geschwindigkeit (1–22). Impulsschalter für Vorwärts-/Rückwärtslauf.

Mod. 4030 CLR-EL

Inkl. Motorisierungs-Kit.

Art. Nr. 1322.2040 Preis Fr. 595.–



Boîtier et chariot amovible en acier inoxydable, cassette porte-lames amovible en fonte d'aluminium alimentaire, lames en acier inoxydable.

Utilisation:

– Sur plan de travail, fixation par ventouses.

Livré complet avec trois lames écartement 2, 3 et 6 mm, dans un cassette en alu, avec ventouses.

Mod. 4030 CLR
(avec ventouses)

Profondeur 370 mm	Poids 3,6 kg
Largeur 140 mm	No d'art. 1322.2020
Hauteur 250 mm	Prix Fr. 450.–

Options:

Cassette pour Pommes Chatouillard.
No d'art. 1322.2500 Prix Fr. 115.–

Kit de motorisation chargeur 24 V. Moteur 3,6 W. Boîtier en matière synthétique. Y compris chargeur. Trafo 230 V/24 V. Interrupteur basculant Marche/Arrêt. Régulation de la vitesse sans gradations (1–22). Interrupteur d'impulsion pour marche avant et retour.
Mod. 4030 CLR-EL. Chargeur compris.
No d'art. 1322.2040 Prix Fr. 595.–



Ansicht Messer
Détail des lames



Schwarze Rettiche
Radis noir



Für eine einfache Reinigung wegnehmbare Teile
Parties amovibles pour un nettoyage facile

Verwendung ohne eingesetzten Schneidkamm (für Girlanden):
Kartoffeln, Karotten, Randen, Rettiche, Kohlrüben, Gurken, Kürbis usw.

Utilisation sans lames (pour girlandes): Pommes-de-terre, carottes, betterave rouge, radis noir, navet, courgettes, concombres, courges etc.

Schäler für Stangengemüse

Mod. LT

Für die Gastronomie, Gemeinschaftsbetriebe usw.

d = 13 / f = 10

3.08 / F

- Das frische Stangengemüse kann direkt vor der Zubereitung geschält werden; dadurch bleiben Geschmack und Aroma erhalten.
- Zeitersparnis bis 85%: ca. 100 kg Karotten oder 600 Gurken pro Stunde.
- Das Schälergebnis ist perfekt: Die Schalen sind sehr fein und deshalb wenig Abfall.
- Überall einsetzbar.
- Leichte Handhabung: Das Gemüse oben einführen und dann nach unten ziehen.
- Hygienisch.
- Kann problemlos im Wasser oder Geschirrspüler gereinigt werden.

Stange und Sockel aus epoxybeschichtetem Stahl. Federn aus rostfreiem Federstahl. Arm aus Polycarbonat, glasfaserverstärkt. Messerhalterung aus Polyamid. Messer aus hochwertigem Chromnickelstahl. Schneidkopf und Messerbefestigung aus ABS.

Karotten-Schäler auf Fuss

Komplett. 50 x 17 x 14 cm. 1775 g.
Art. Nr. 1322.4000 Preis Fr. 350.-

Grosskarotten-Schäler auf Fuss

Komplett. 50 x 17 x 14 cm. 1775 g.
Art. Nr. 1322.4100 Preis Fr. 350.-

Gurken-Schäler auf Fuss

Komplett. 50 x 17 x 14 cm. 1775 g.
Art. Nr. 1322.4200 Preis Fr. 350.-

Spargel-Schäler auf Fuss

Komplett. 50 x 17 x 14 cm. 1765 g.
Art. Nr. 1322.4010 Preis Fr. 375.-

Karotten-Schäler für Wandbefestigung

Komplett. 16 x 17 x 12,5 cm. 490 g.
Art. Nr. 1322.4300 Preis Fr. 260.-

Grosskarotten-Schäler für Wandbefestigung

Komplett. 16 x 17 x 12,5 cm. 490 g.
Art. Nr. 1322.4400 Preis Fr. 260.-

Gurken-Schäler für Wandbefestigung

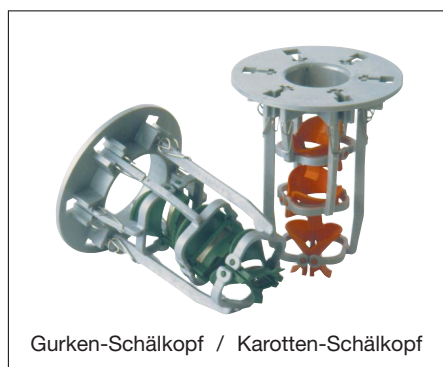
Komplett. 16 x 17 x 12,5 cm. 490 g.
Art. Nr. 1322.4500 Preis Fr. 260.-

Spargel-Schäler für Wandbefestigung

Komplett. 16 x 17 x 12,5 cm. 480 g.
Art. Nr. 1322.4310 Preis Fr. 345.-

Auf Anfrage:

3 Füsse. Mit Kopf Karotten, Gurken, Spargeln oder Rettiche (Köpfe Art. Nr. 1322.4600-1322.4900 nicht einsetzbar, da anderes Fabrikat). 23,5 x 29,5 x 58,5 cm.



Gurken-Schälkopf / Karotten-Schälkopf



Gurkenshärer für Wandbefestigung

Köpfe komplett mit Halterung, Federn und Messern

(vollständiges Zubehör-Set zum Einsetzen in das Gerät)

Für Karotten
Art. Nr. 1322.4600

Preis Fr. 215.-

Für Grosskarotten
Art. Nr. 1322.4700

Preis Fr. 215.-

Für Gurken
Art. Nr. 1322.4800

Preis Fr. 215.-

Für Spargeln
Art. Nr. 1322.4900

Preis Fr. 275.-

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Gläserstände Mod. ROTOR-BOY

(Schweizerprodukt)

Etagères à verres mod. ROTOR-BOY

(produit Suisse)

Für Bars, Restaurants, Hotels, Kantinen, Tea-Rooms, Spitäler, usw.

Pour bars, restaurants, hôtels, cantines, tea-rooms, hôpitaux, etc.

Vorteile:

- Platzsparend, standfest, praktisch, übersichtlich
- Jedes Tablar unabhängig und leicht drehbar
- Glasplatten aus 8 mm starkem, geschliffenem und poliertem Kristallglas
- Zentral-Achse aus verchromtem Stahl \varnothing 29 mm
- Standfuss aus Stahlguss, Abdeckung aus Aluminiumblech
- Doppelte Stahlkugellager auf der Zentralachse, beliebig in der Höhe verstellbar

Avantages:

- économie de place, très stable, pratique, contrôle constant du stock des verres
- chaque plateau est indépendant et tournant
- plateau en verre poli de 8 mm d'épaisseur
- axe central en acier chromé \varnothing 29 mm
- socle en fonte d'acier, recouvert d'aluminium
- rotation des plateaux par double roulement à billes, réglable en hauteur sur l'axe central, selon nécessité



Ausführungen:	Gr. I	Gr. II	Gr. III
1. Tablar \varnothing	450mm	350mm	450mm
2. Tablar \varnothing	500mm	400mm	500mm
3. Tablar \varnothing	550mm	450mm	550mm
4. Tablar \varnothing	600mm	500mm	–

Höhe	850mm	850mm	700mm
Gewicht	27kg	21kg	20kg
Art. Nr	1140.0100	1140.0200	1140.0300
Preis Fr.	1'575.–	1'395.–	1'125.–

Der Ständer kann beliebig mit zusätzlichen Tablarern erweitert werden. Es sind auch andere \varnothing -Varianten erhältlich.

Exécutions:	Gr. I	Gr. II	Gr. III
1er plateau \varnothing	450mm	350mm	450mm
2ème plateau \varnothing	500mm	400mm	500mm
3ème plateau \varnothing	550mm	450mm	550mm
4ème plateau \varnothing	600mm	500mm	–

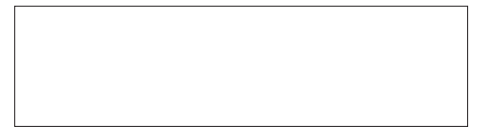
Hauteur	850mm	850mm	700mm
Poids	27kg	21kg	20kg
N° d'art.	1140.0100	1140.0200	1140.0300
Prix	1'575.–	1'395.–	1'125.–

La capacité de l'étagère peut être augmentée par l'apport de plateaux supplémentaires. D'autres diamètres de plateaux sont également obtenables.



Etagen-Tortenständer

(Hochzeitstorten-Ständer)



d=14/f=16

9.07/P

Etagères à gâteaux

(Etagères pour gâteaux de mariage)

Eignen sich auch als Verkaufsständer und in Hotels für grosse Buffets.

Elles se prêtent également comme étagères de vente et pour les grands buffets dans les hôtels.

Stabile Ausführung. Stahlrohr verchromt \varnothing 40 mm. Scheiben aus Aluminium, eloxiert. 5 Füsse je 45 mm hoch.

Exécution stable. Tube en acier chromé \varnothing 40 mm. Plateaux en aluminium éloxé. 5 pieds d'une hauteur de 45 mm.

	3 Etagen	4 Etagen	5 Etagen	7 Etagen	
Höhe	340 mm	480 mm	620 mm	900 mm	Hauteur \varnothing plateaux
Scheiben \varnothing	200 mm	200 mm	200 mm	160 mm	
	260 mm	260 mm	260 mm	200 mm	
	320 mm	320 mm	320 mm	260 mm	
		400 mm	400 mm	320 mm	
			450 mm	400 mm	
				450 mm	
				500 mm	
Gewicht	1200 gr	2000 gr	2700 gr	4900 gr	Poids No d'art. Prix
Art. Nr.	1142.010	1142.020	1142.030	1142.040	
Preis	Fr. 125.–	Fr. 175.–	Fr. 250.–	Fr. 350.–	



Ausstecher (Mittelloch-Ausstecher)

Aus Inox-Blech. Höhe 100 mm. \varnothing 40 mm. Zum Ausstechen der Torte in der Mitte, damit der Fuss durchgeschoben werden kann.

Art. Nr. 1142.110

Preis Fr. 20.–

Découpoir (découpoir central)

En tôle d'innox. Hauteur 100 mm. \varnothing 40 mm. Pour découper le centre des gâteaux afin que le tube puisse y être introduit.

No d'art. 1142.110

Prix Fr. 20.–

Tortenspitzen-Sets

Mit Lochung. Verpackt je 25 Stück pro Durchmesser, in Polybeutel.

Für 3 Etagen: = 75 Spitzen Art. Nr. 1142.210 Fr. 20.–

Für 4 Etagen: = 100 Spitzen Art. Nr. 1142.220 Fr. 30.–

Für 5 Etagen: = 125 Spitzen Art. Nr. 1142.230 Fr. 35.–

Papiers dentellés

Avec perforation. Emballés dans des sachets plastiques, 25 pièces par diamètre.

Pour 3 étages: = 75 dentelles, No d'art. 1142.210 Fr. 20.–

Pour 4 étages: = 100 dentelles, No d'art. 1142.220 Fr. 30.–

Pour 5 étages: = 125 dentelles, No d'art. 1142.230 Fr. 35.–

Etagen-Tortenständer aus Kunststoff sind auf Wunsch ebenfalls lieferbar.

Des étagères à gâteaux en matière synthétique sont livrables sur demande.

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Crêpe-Apparate Mod. SOFRACA

Für Restaurants, Snackstuben, Cafés, Tea-Rooms,
Gemeinschafts-Betriebe, Märkte usw.



d = 15 / f = 2

9.07/B

Gebaut nach den Normen EN60335, EN55014, 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE (elektrische Geräte), 90/336/CEE (Gasgeräte; SVGW-Zulassung Nr. 97-045-1)

Ganzes Gerät vollständig aus poliertem, rostfreiem Edelstahl, Gussplatten von 12mm Materialstärke, Ø 35cm. Jede Platte ist mit einem Thermostaten von 0–300°C stufenlos regulierbar. Kontroll-Lampe. 1 Holzspachtel zum Verteilen der Crêpe-Masse wird mitgeliefert.

Auf Wunsch sind die Geräte auch für Gasbetrieb mit Thermo-Element, Sicherheits-Ventil und Piezo-Zündung (Platten Ø 35cm oder 40cm) lieferbar. Sie haben keine Kontroll-Lampe und keinen Thermostaten; das Gas kann mittels Drehschalter auf 3 Stufen eingestellt werden.

Mod. C-I/R:

Rundes Gehäuse, bordeauxrot lackiert. Platte Ø 40cm. Leistung 2400W. Sonst wie Mod. C-I.

Standard-Ausführung mit Düse AEM-110 für Propan-Gas (37 Mbar). Mit der Düse AEM-160 sind sie auch für Erdgas (20 Mbar) verwendbar. Leistung 3,1 kW/2665 Kal. (Mod. C-I) bzw. 6,2 kW/5330 Kal. (Mod. C-II). SVGW-Zulassung Nr. 97-045-1.



Mod. C-I (électrique)



Mod. C-II (électrique)



Mod. C-I/R



	Mod. C-I	Mod. C-II	Mod. C-I/R
Anschluss	230 V	400/2 N	230 V
Leistung	2000 W	4000 W	2400 W
Breite	41 cm	82 cm	Ø 42 cm
Tiefe	41 cm	41 cm	
Höhe	21 cm	21 cm	18 cm
Gewicht	12,5 kg	25,5 kg	15 kg
Art. Nr.	2444.011	2444.021	2444.100
Preis (elektrisch)	Fr. 1'195.-	2'125.-	Fr. 975.-
Art. Nr.	2444.030	2444.040	
Preis (Gas/Platten Ø 35cm)	Fr. 1'250.-	Fr. 1'895.-	
Art. Nr.	2444.050	2444.060	
Preis (Gas/Platten Ø 40cm)	Fr. 1'525.-	Fr. 2'295.-	

Waffeleisen Mod. SOFRACA

Für Snackstuben, Restaurants, Gemeinschafts-Betriebe,
Cafés, Märkte usw.

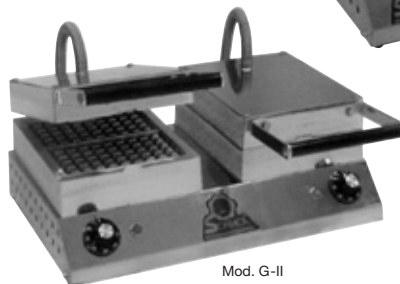
(gebaut nach den Normen und Vorschriften 73/23 CEE, 93/68 CEE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)

Ganzes Gerät vollständig aus poliertem, rostfreiem Edelstahl (Aisi 430). Gussplatten 22x15cm. 4 Füsse. Jede Platte ist mit einem Thermostaten von 0–300°C stufenlos regulierbar. Kontroll-Lampe. 4 Füsse.

Modell	Mod. G-I	Mod. G-II
Anschluss	230 V	400/2 N
Leistung	1800 W	3600 W
Std. Leistung (Stk.)	23-30	50-60
Waffeln (Anzahl)	2	4
Stellfläche	25 x 48 cm	52 x 48 cm
Höhe	30/50 cm	30/50 cm
Gewicht	12 kg	19 kg
Art.-Nr.	2445.011	2445.021
Preis	Fr. 1'350.-	Fr. 2'125.-



Mod. G-I



Mod. G-II

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Salamander und Toaster-Salamander Mod. TECNOINOX

(konform den EN-Normen 60335, CEE 89/392, 73/23, 93/68, 89/336 92/31, 93/68, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)



d = 15 / f = 2

9.05/B

Zum Grillieren, Gratinieren, Überbräunen, Toasten, Garen, Glacieren, Auftauen, Erhitzen, Kochen und Warmhalten

Vollständig aus satinierem Edelstahl 18/10. Rost aus verchromtem Stahl mit wärmegehärteten, isolierten Handgriffen. 3 Einschubleisten für GASTRONORM-Roste. Herausnehmbare Fettauffangschublade Inox. Elektromechanischer Temperaturregler mit 10 Stufen, gekoppelt mit Kontroll-Lampe (Mod. SEF-1), 2 Temperaturregler, 2 Heizzonen, 2 Kontroll-Lampen (Mod. SEF-2). Aufheizzeit der Panzerheizkörper von 9 mm Ø nur ca. 1,5–2 Minuten. 4 Gummifüße.

Mod. TS2

Wie Salamander, jedoch 2 Einschubleisten. 2 Energieregler für Heizung oben und unten (je 1500 W, separat schaltbar). Zeitschaltuhr 0–15 Minuten. Kippschalter für Dauerbetrieb-Schaltung. Sowohl als Toaster als auch als Salamander verwendbar.

Mod. TSP

Wie Mod. TS2, jedoch 3 Einschubleisten, 2 Grillroste, 3 Heizkörper (2 von 1,5 kW, 1 von 1,0 kW) und 3 Energieregler.

Mod. QSEF

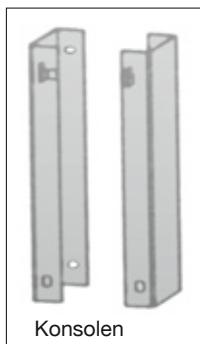
Energiespar-Salamander «superschnell» (Mod. Exploit).

Im Oberteil des Salamanders sind spezielle Heizdrähte aus Tungsten angebracht; diese haben eine besonders lange Lebensdauer. Die abnehmbare, durchsichtige Glaskeramikplatte gewährleistet eine optimale Hitzeabstrahlung und ist sehr einfach zu reinigen. Diese Art von Heizung erlaubt ein sehr schnelles Erhitzen; der Salamander Mod. Exploit wird innert 20 Sekunden auf Betriebs-Bereitschaft gebracht, wodurch die Grill- oder Gratinierzeiten um ca. 2/3 gegenüber einem Backofen verkürzt werden. Dadurch Energie-Ersparnis von 60–75 % gegenüber konventionellen Systemen (Reduzierte Wärmestrahlung).

Zubehör:

Zangen für Sandwiches
(für TS2/TSP)

Art.-Nr. 2440.4300 Preis Fr. 15.–



Zubehör:

Konsolen aus rostfreiem Stahl 18/10 für Wandbefestigung.

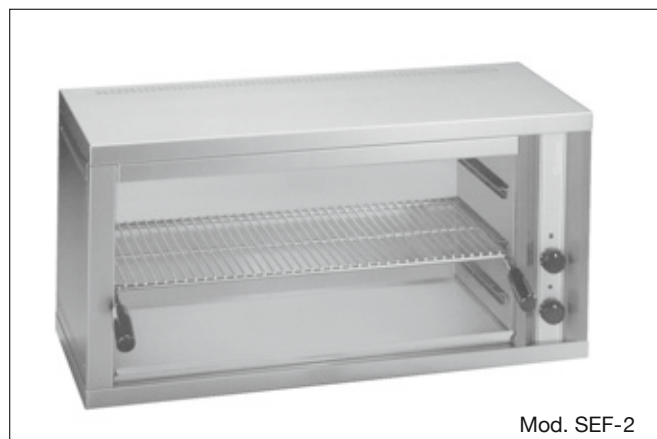
Für Mod. SEF. Höhe 387 mm
Art.-Nr. 2440.4200 Preis Fr. 135.–

Für Mod. TS2/TSP. Höhe 267 mm
Art.-Nr. 2440.4400 Preis Fr. 135.–

* Auf speziellen Wunsch lieferbar als Mod. TS1, 230 V, 2000 W.
Art.-Nr. 2440.4600. Gleicher Preis.



Mod. SEF-1



Mod. SEF-2



Mod. TS2

	Mod. SEF-1 **	Mod. SEF-2 **	Mod. TS2 *	Mod. TSP **
Anschluss	230 V	400/2 N	400/2 N	400/2 N
Leistung	2000 W	4000 W	3000 W	4000 W
Breite	540 mm	740 mm	670 mm	670 mm
Tiefe	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
Höhe	390 mm	390 mm	270 mm	360 mm
Rost GASTRONORM	2/3	1/1	–	–
Nutzfläche	380x340x330 mm	625x340x330 mm	530x280x150 mm	530x280x240 mm
Gewicht	15 kg	20 kg	16 kg	20 kg
Art.-Nr.	2440.4000	2440.4100	2440.4500	2440.4700
Preis	Fr. 995.–	Fr. 1'250.–	Fr. 1'350.–	Fr. 1'525.–

Mod. QSEF-1 – wie Mod. SEF-1, jedoch Ausführung «superschnell»
Art.-Nr. 2440.4010 Preis Fr. 1'495.– **

Mod. QSEF-2 – wie Mod. SEF-2, jedoch Ausführung «superschnell»
Art.-Nr. 2440.4110 Preis Fr. 2'050.– **

* lagermässig

** übrige Modelle auf Anfrage!

Preise exkl. MWST

Räucher-, Grill- und Backofen, elektrisch



d = 15

9.03 / F

- Fleisch
- Fisch
- Wild
- Geflügel
- Heissräuchern
- Kalträuchern
- Braten
- Backen
- Niedertemperaturen-Garen

Mod. Helia-Smoker

(SEV-geprüft, SUVA-Zulassung Nr. 2320)

Für das Gastgewerbe, Metzgereien, Wild- und Geflügel-Geschäfte, Fisch- und Feinkost-Geschäfte, Supermärkte, Landwirtschaft, Party-Service, Haushalt usw.

Ein Novum der Räuchertechnik. Einmalig im Geschmack. Räuchern in geschlossenem Raum. Selbst frisch räuchern von Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel, Rauch-Spezialitäten, im vollen Saft, heiss und servierfertig in sehr kurzen Zeiten, da sich im Inneren des Gerätes ein Druck aufbaut (0,1 bar). Garen und räuchern in einem Arbeitsgang. Schweinshaxen, Speck, Schinken, Wurst, Hähnchen, Pouletschenkel, Folienkartoffeln usw.

Fassungsvermögen:

Helia 24: 24 Forellen à 250 g oder
12 à 500 g, 4 Hähnchen,
7 kg Braten usw.

Helia 48: 48 Forellen à 250 g oder
24 à 500 g, 8 Hähnchen,
14 kg Braten usw.

Keine Geschmacksübertragung von Fisch auf Fleisch, Käse usw.

Es können auch Pizzas gebacken oder aufgetaut werden. In diesem Falle wird kein Räuchermehl verwendet. Das Gerät kann auch als Backofen eingesetzt werden (Brot, Kuchen, Käseküchlein, Toast mit Käse-Scheibletten, Zwetschgenkuchen, Spinatküchlein usw.).

Beim Kalträuchern von Lachs, Schinken, Wurst, Rauchkäse usw. bleibt die Heizung ausgeschaltet; es wird nur die Zeitschaltuhr für das Räuchermehl eingeschaltet.

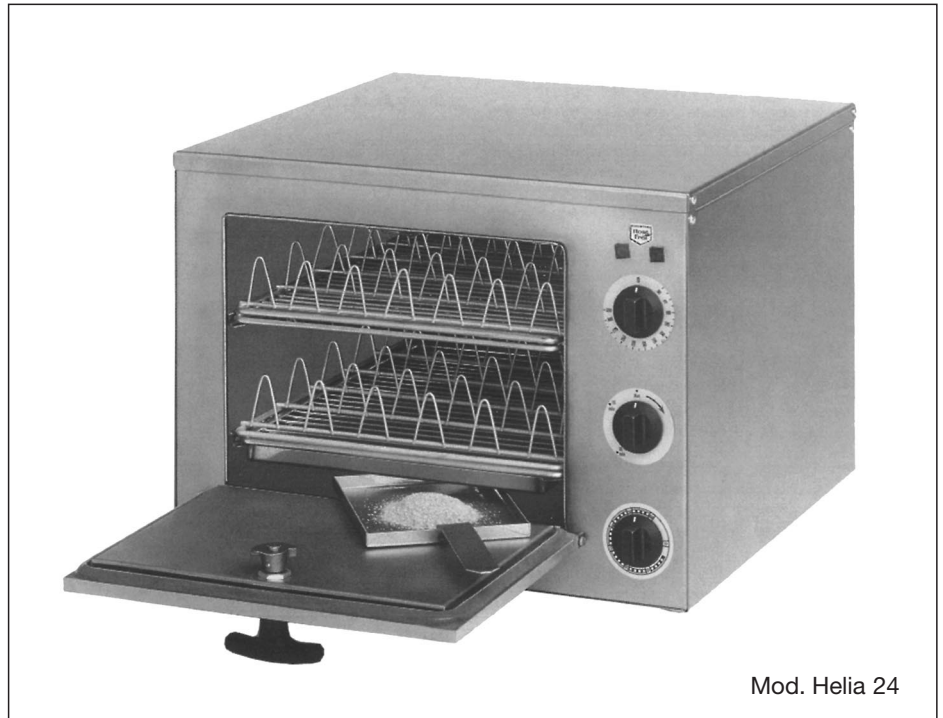
Standard-Ausrüstung
(im Gerätepreis enthalten):

Mod. Helia 24:

- 1 Tropfblech 30 x 40 x 1,5 cm
- 2 Flachroste 30 x 40 cm
- 1 Forellennrost 30 x 40 cm mit 6-er-Teilung
- 1 Makrellennrost 30 x 40 cm mit 5-er-Teilung
- 1 Räucherpfanne mit Handgriff
- 1 Packung Räuchermehl
- 1 Packung Gewürzmischung
- 1 Bedienungs-Anleitung mit Rezeptheft

Mod. Helia 48:

- 1 Tropfblech 30 x 80 x 1,5 cm
- 4 Flachroste 30 x 40 cm
- 2 Forellennroste 30 x 40 cm mit 6-er-Teilung
- 2 Makrellennroste 30 x 40 cm mit 5-er-Teilung
- 1 Räucherpfanne
- 1 Packung Räuchermehl
- 1 Packung Gewürzmischung
- 1 Bedienungs-Anleitung mit Rezeptheft



Mod. Helia 24



Mod. Helia 48

Technische Daten:

Anschluss
Leistung
Breite
Tiefe
Höhe
Gewicht inkl. Standard-Ausrüstung
Art. Nr.
Preis

Mod. Helia 24

230 V
1000 W
45 cm
45 cm
35 cm
25 kg
2455.01
Fr. 1'950.-

Mod. Helia 48

230 V
2000 W
45 cm
85 cm
35 cm
45 kg
2455.02
Fr. 2'650.-

Zubehör usw. siehe Rückseite!

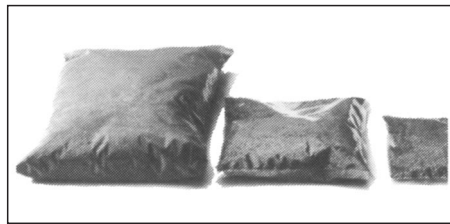
Preise exkl. MWSt

Vorteile des Druckräucherns mit dem HELIA-Smoker:

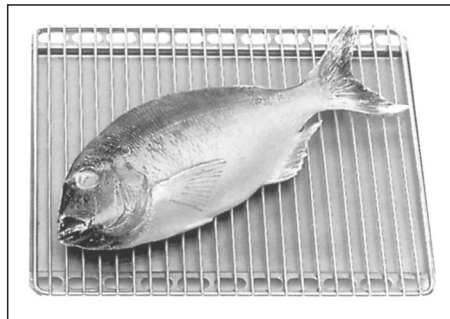
- Fisch und Fleisch wird nicht durch direkte Wärme des Holzfeuers oder durch Infrarot-Strahlung gegart, sondern durch indirekt erhitzte Luft im Innenraum der Druckkammer.
- Durch den dichten Verschluss der Türe kann kaum Rauch und somit auch kaum Feuchtigkeit entweichen. Der eigene Saft bleibt voll erhalten. Das ist die Besonderheit zu anderen Räucherverfahren.
- Ohne Zusatz von Fett garen; daher kalorienarm.
- Der Eigengeschmack bleibt voll erhalten.
- Keine Geschmacks-Übertragung von Fisch auf Fleisch.
- Kurze Gar- und Räucherzeiten.
- Garen und Räuchern in einem Arbeitsgang.
- Heiss servieren von frischer oder tiefgefrorener Ware.
- Auftauen tiefgefrorener Rauchkost in vollem Saft.
- Heiss- und Kalträuchern.
- Der Rauch setzt sich nach Ablauf der Zeitschaltuhr an den Wandungen des Innenraumes weitgehend ab. Daher den Innenraum nicht reinigen; je schwärzer, umso besser wird der Rauchgeschmack.

Von Fachleuten gebaut – von Chefköchen erprobt

- Innenraum und Aussenmantel sowie Tropfbleche und Flachroste aus rostfreiem Edelstahl. Kein Durchrosten oder Absplittern von Farbe und Email.
- Doppelmantel-Bauweise, vollisoliert; daher kurze Aufheizzeiten und geringer Energiebedarf.
- Gehäuse dicht verschweisst, daher keine Feuchtigkeit im Doppelmantel. Alle elektrischen Teile sind geschützt.
- Türdichtung aus Silikon (temperaturbeständig 50 Shore, lebensmittelbeständig).
- 2 Einschubleisten (für Doppel Beschickung).
- Zeitschaltuhr 15 Minuten, gekoppelt mit Kontroll-Lampe.
- Thermostat, mit 9 Positionen, gekoppelt mit Kontroll-Lampe
- Immer gleichbleibende Ergebnisse.
- Rezeptheft, von namhaften Küchenchefs zusammengestellt.
- Fisch- und Fleisch-Gewürz-Mischungen sind speziell für Helia Geräte erprobt- und werden wie auch das Räuchermehl als Zubehör separat geliefert.

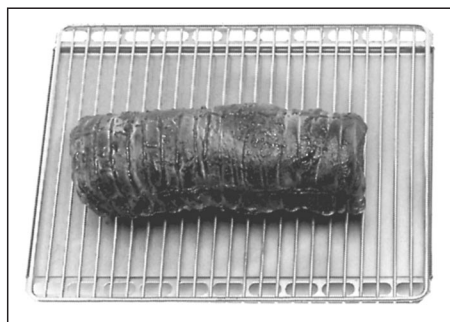


Räuchermehl-Mischung, 1-kg-Beutel	Art. Nr. 2455.11	Preis Fr. 10.–
Wacholder-Sägemehl, 250-g-Beutel	Art. Nr. 2455.12	Preis Fr. 18.–
Fischgewürz-Mischung, 500-g-Beutel	Art. Nr. 2455.13	Preis Fr. 19.–



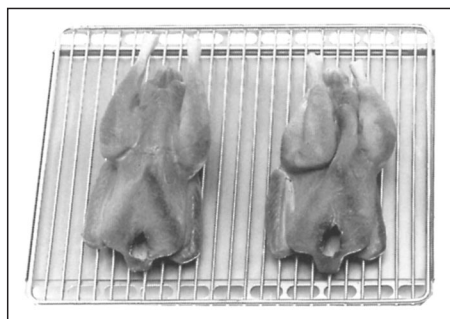
Tropfblech mit Fisch auf Rost

Forellen 400 g	15–20 Minuten
Karpfen 600 g	30 Minuten
Hecht/Zander	30 Minuten
Seezunge	15 Minuten
Aal 500 g	bis 60 Minuten
Lachs, heiss geräuchert	30 Minuten
Makrele	25 Minuten
Hummer	20 Minuten
Muscheln	30 Minuten



Tropfblech mit Fleisch auf Rost

Rollbraten 8 cm	30 Minuten
Steak	15 Minuten
Haxen	60 Minuten
Kasseler	bis 30 Minuten
Bauchfleisch	45 Minuten
Lammrücken	60 Minuten
Rehrücken	50 Minuten



Tropfblech mit Poulets auf Rost

Hähnchen	45 Minuten
Ente	60 Minuten
Entenbrust usw.	15 Minuten

Forellenrost

6-er-Teilung für Helia 24 + 48:
Art. Nr. 2455.16 Preis Fr. 35.–

Makrelenrost

5-er-Teilung für Helia 24 + 48:
Art. Nr. 2455.17 Preis Fr. 35.–

Karpfenrost

4-er-Teilung für Helia 24 + 48:
Art. Nr. 2455.18 Preis Fr. 35.–

Roste

Die Roste sind 30 x 40 cm gross. In das Mod. Helia 24 kann pro Einschubleiste 1 Rost und in das Mod. Helia 48 können 2 Roste pro Einschubleiste eingeschoben werden.

Bräter-Schale

30 x 40 x 7 cm. Zum Arbeiten mit Sauce oder zum Zubereiten von Suppe.
Art. Nr. 2455.19 Preis Fr. 120.–

Arbeitsweise beim Räuchern

1. Vorheizen bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sobald die Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Lampe.
2. Räucherpfanne mit Sägemehl füllen und auf die Heizspirale im Ofen stellen.
3. Räuchergut mit dem Tropfblech einschieben und die Türe schliessen.
4. Zeitschaltuhr einschalten. Hierdurch wird der Rauchprozess eingeleitet und beendet.
5. Die Garzeit lt. Rezeptbuch wird an der Signaluhr eingestellt.
6. Kurzzeiträuchern ist mit der Edelstahlpfanne jederzeit möglich.
7. Das Kalträuchern entnehmen Sie dem Rezeptbuch.

Preise exkl. MWSt

Elektromagnetische Pumpen Mod. ET-500

Für Espresso-Haushalt-Kaffeemaschinen usw.

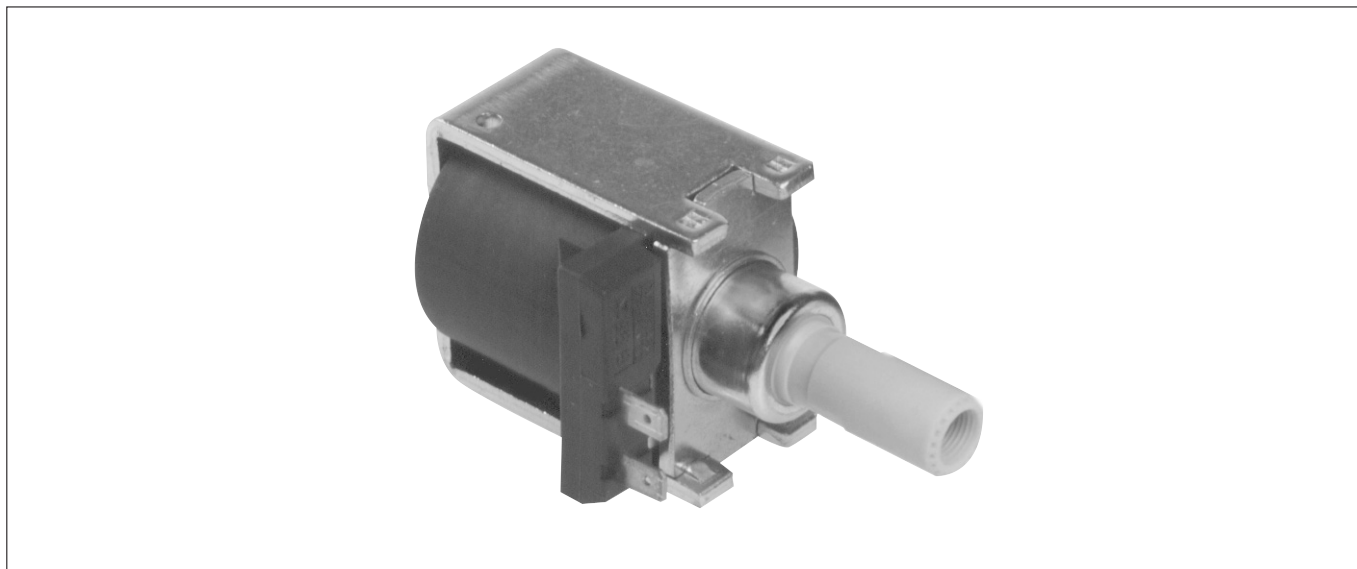
Pompes électromagnétiques mod. ET-500

Pour machines à café espresso de ménage etc.



d = 16 / f = 22

3.04/B

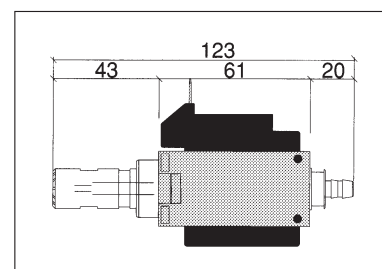
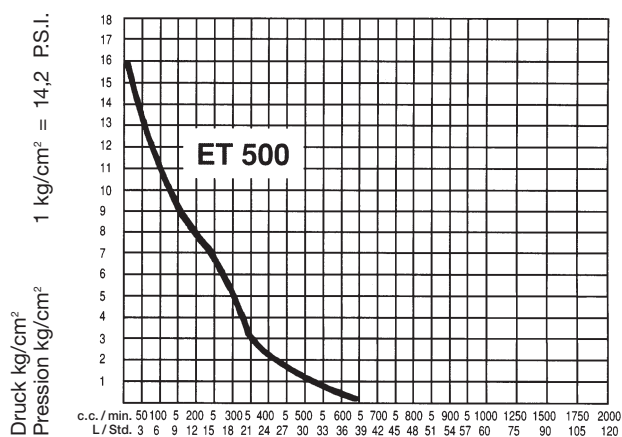


Vibrationspumpe, selbstansaugend: Ein System, das den einwandfreien Betrieb der Ventile gewährleistet. Kolben und Feder aus rostfreiem Stahl. Halterung aus Eisen verzinkt. Rundmantel brauner Kunststoff (ET-500) bzw. blauer Kunststoff (ET-508). Die Pumpen sind für Umgebungstemperaturen bis 50°C und Durchfluss-Temperaturen bis 25°C geeignet. Das Wasser oder die Flüssigkeit dürfen nicht korrosiv sein.

Pompe à vibrations à autoamorçage: Un système qui garantit un fonctionnement parfait des soupapes. Piston et ressort en acier inoxydable. Support en fer zingué. Manteau rond en matière synthétique brune (ET-500) resp. matière bleue (ET-508). Les pompes sont résistantes à des températures ambiantes jusqu'à 50°C et des températures de passage jusqu'à 25°C. L'eau ou le liquide ne doivent pas être corrosifs.

	Mod. ET-500
Spannung	230 V
Leistung	53 W
Std.-Leistung ca.	39 L
Druck	17 bar
Zuleitung (Ansaugseite) (oder Schlauchnippel)	1/8" G
Druckseite (Abflussseite)	1/8" G oder 1/4" G
Gewicht	540 g
Art.-Nr.	3800.06
Preis	Fr. 35.-

	mod. ET-500
Voltage	230 V
Puissance	53 W
Débit heure env.	39 l
Pression	17 bar
Connection (entrée) (ou raccord à tube)	001/8" G
Côté pression (sortie) (côté d'écoulement)	1/8" G ou 1/4" G
Poids	540 g
No d'art.	3800.06
Prix	Fr. 35.-



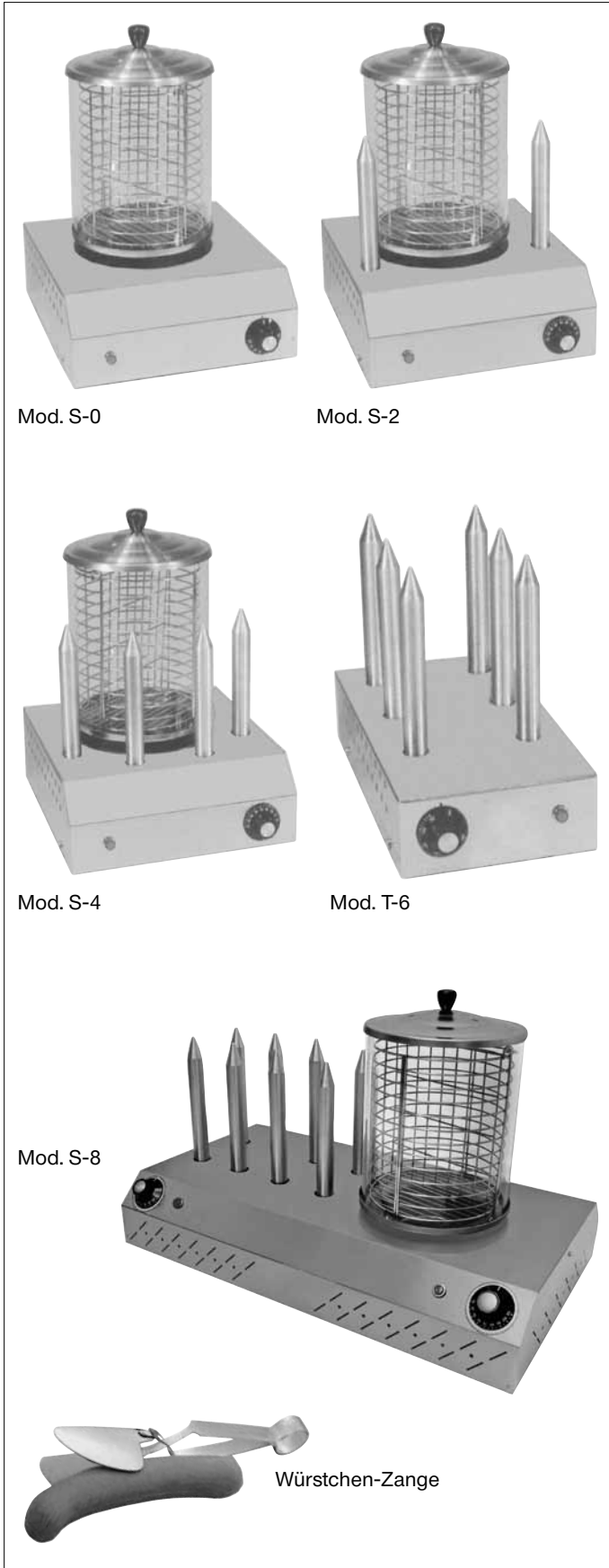
Würstchen-Erhitzer / Hot-Dog- Apparate, Brötchenwärmer Mod. SOFRACA

d=17/f=8

3.13/P

(gebaut nach den Normen EN 60335-1+2-38+46, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2+3-3 EN, 2006/95 EN, 73/23 EN, 93/68 EN, 89/336, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Bars, Restaurants, Metzgereien, Imbiss-Stände, Kioske, Marktfahrer usw.



Modelle mit Spiesen: Benötigen dank der halbkreisförmig angeordneten Spiesse wenig Platz. Ganzes Gehäuse aus rostfreiem, poliertem Edelstahl Aisi 430 (Materialstärke 1 mm). Platz für ca. 40 Würstchen.

Apparate bestehend aus:

- Behälter aus 5 mm dickem Borosilikatglas (Hartglas), 240 mm hoch, ø200 mm, beständig gegen thermische Schocks, Säure, Laugenbeständig, kratzfest oder aus lebensmittelbeständigem Polycarbonat
- Deckel mit Knopf aus Inox 18/8 (nicht aus Aluminium)
- 2-teiliger Tragkorb aus Chromnickelstahl 18/8 (Platz für ca. 40 Würstchen)
- Wasserbehälter aus **Inox 18/8** (keine Risiken von Löchern und äusseren Einwirkungen wie bei Wasserbehältern aus Aluminium)
- **In Aluplatte von 2,5 kg eingegossene Rohrheizkörper** (kein Erdschluss möglich); dadurch werden die Spiesse sofort beheizt
- Kapillarrohr-Regler 30-140°C (Mod. S-8 mit separatem Regler für Wasserbehälter)
- Kontroll-Lampe (Mod. S-8 mit separatem Regler für Spiesse)
- Spiesse 180 mm hoch, ø 25 mm, aus Aluminium
- 4 Füsse

Mod. S-0

Mod. S-2

Mod. S-4

Mod. T-6

Mod. S-8

Mod. S-0 (ohne Spiesse)

Anschluss	230 V
Leistung	800 W
Breite	310 mm
Tiefe	325 mm
Höhe total	460 mm
Gewicht	8,6/7,8 kg
Art. Nr. (Behälter Hartglas)	2451.0100
Preis	Fr. 825.-
Art. Nr. (Behälter Polycarbonat)	2451.0110
Preis	Fr. 785.-

Mod. S-2 (mit 2 Spiesen)

Anschluss	230 V
Leistung	800 W
Breite	310 mm
Tiefe	325 mm
Höhe total	460 mm
Gewicht	9,1/8,3 kg
Art. Nr. (Behälter Hartglas)	2451.0200
Preis	Fr. 850.-
Art. Nr. (Behälter Polycarbonat)	2451.0210
Preis	Fr. 810.-

Mod. S-4 (mit 4 Spiesen) Mod. S-8 (mit 8 Spiesen)

Anschluss	230 V	230 V
Leistung	800 W	1300 W
Breite	310 mm	625 mm
Tiefe	325 mm	370 mm
Höhe total	460 mm	460 mm
Gewicht	9,6/8,8 kg	15,0/16,3 kg
Art. Nr. (Behälter Hartglas)	2451.0300	2451.0400
Preis	Fr. 895.-	Fr. 1'395.-
Art. Nr. (Behälter Polycarbonat)	2451.0310	2451.0410
Preis	Fr. 855.-	Fr. 1'355.-

Mod. T-6 (mit 6 Spiesen)

Anschluss	230 V
Leistung	500 W
Breite	360 mm
Tiefe	200 mm
Höhe	100/290 mm
Gewicht	5,0 kg
Art. Nr.	2451.0600
Preis	Fr. 765.-

Würstchen-Zange

Inox 18/10. Länge 190 mm.
Art. Nr. 1291.3100
Preis Fr. 8.75

Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen

ANIMO Mod. Excelso

Für Frühstück-Service, Kantinen, Offices, Bankett-Säle, Büros usw.

Kompakte Bauweise. Modernes Design. Betriebssicher. Einfache Reinigung. Minimale Wartung. Manuelle Wasser-Einfüllung. Durchlauferhitzer; dadurch keine Vorheizzeit. Trockenlauf-Sicherung. Membranschalter. Achtung: Ideal für kalkarme Gebiete und Standorte mit Entkalkungsanlage.

Vollständig aus mattem **Edelstahl**. Kontroll-Lampe für die Anzeige der Betriebsbereitschaft. Deckel aus Kunststoff. 4 Gummifüsse. Karaffe und Thermoskanne können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.

Mod. Excelso

2 selbstregulierende Warmhalteplatten, welche den Kaffee perfekt auf Temperatur halten und einen optimalen Geschmack des Kaffees gewährleisten. Sie können auch 1 Karaffe auf die obere Warmhalteplatte stellen und gleichzeitig Kaffee in einer anderen herstellen. Je 1 Kippschalter mit Kontroll-Lampe für Ein/Aus für die untere und die obere Warmhalteplatte, kombiniert mit einer Kontroll-Lampe. Modern geformte Glaskaraffe mit grosser Halsöffnung und Handschutz zwischen Griff und Karaffe. Zubehör: 1 Glaskaraffe 1,8 Liter. 1 Filterhalter für Korbfilter 90/250 mm Ø.

Mod. Excelso T

Ohne Warmhalteplatten. 1 Kippschalter mit Kontroll-Lampe für Ein/Aus. Zubehör: 1 Thermoskanne 2 Liter, Inox. 1 Filterhalter für Korbfilter 90/250 mm Ø.

Technische Daten:	Mod. Excelso	Mod. Excelso T
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	2250 W	2100 W
Fassungsvermögen Einfüllbehälter	1,8 L/14 Tassen	2 L/16 Tassen
Brühzeit pro Kanne/Karaffe ca.	5-6 Min.	5-6 Min.
Stundenleistung ca.	18 L/144 Tassen	18 L/144 Tassen
Mindest-Brühmenge	1/2 Karaffe	1/2 Thermos
Stellfläche	190x370 mm	190x370 mm
Breite	190 mm	190 mm
Tiefe	370 mm	370 mm
Höhe	433 mm	477 mm
Gewicht kpl.	6 kg	6 kg
Art. Nr.	1153.300	1153.310
Preis Fr.	575.-	615.-
	(inkl. 1 Karaffe)	(inkl. 1 Thermoskanne)

Zubehör:

Filterpapier

90/250 mm Ø.
41 g/m² Weiss. Schachtel mit 1'000 Stück.

Art. Nr. 1153.160

Preis pro Schachtel Fr. 35.-



Karaffe

Vollständig aus Glas, mit Handgriff und Oberteil sowie Deckel aus schwarzem Kunststoff. Fassungsvermögen 1,8 L. Gewicht ca. 420 g. Grosse Einfüll-Öffnung; dadurch bessere Reinigungsmöglichkeit. Markierung für 1/2 und 1/1.

Art. Nr. 1153.140

Preis Fr. 38.-



Thermos/Isolierkanne

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Fassungsvermögen 2 L. Doppelwandig; deshalb bruchstabil.

Art. Nr. 1153.320

Preis Fr. 82.-



Preise exkl. MWSt

Texte français voir au dos!

Entkalkungsmittel

Dose mit 1 kg Pulver.

Art. Nr. 1153.410

Preis Fr. 23.-

Kaffeemaschinen-Reiniger

Pulver-Dose zu 1 kg. Zum Entfernen von Gerbstoffen und Kaffee-Öl. Dosiermenge 5-10 g pro Liter Wasser.

Art. Nr. 1153.400

Preis Fr. 24.-

d = 18 / f = 27

3.07 / F

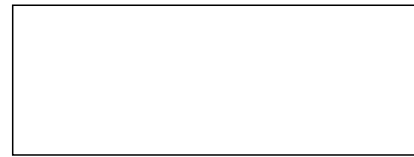


Mod. Excelso



Mod. Excelso T

Heisswasser-Gerät Mod. WKT-3n, Dampf- und Heisswasser-Gerät Mod. WKS, Zutaten-Behälter Mod. ZBn und Tassenwärmeschrank Mod. KKWn siehe Prospekt Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen Mod. B-100 usw.



d = 18

3.07 / F

Automatische Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen

Auf speziellen Wunsch auch mit Front oben und unten in grau oder blau anstatt schwarz lieferbar.

Beschrieb, Zubehör und technische Daten siehe Rückseite!

MT-Line für Thermos siehe separater Prospekt!

Mod. ANIMO M-Line

Für Frühstücks-Service, Bankett-Säle, Offices, Kantinen, Krankenhäuser, Stationsküchen, Büros, Werkstätten usw.

Dank den gleichen Massen sind die verschiedenen M-Modelle beliebig kombinierbar (Baukasten-System).



Mod. M-100



Mod. M-102/M-202



Mod. M-200W



Mod. M-200



Mod. M-202W



Mod. M-21



Mod. M-22



Mod. M-100



Mod. M-100W/M-200W



Mod. M-200



Mod. M-202W



Mod. M-102/M-202



Mod. M-21



Mod. M-22

Hergestellt aus Chromnickelstahl 18/9, in Kombination mit schwarzem Kunststoff. Selbstregulierende Warmhalteplatten. Leuchtschalter zum Ein- und Ausschalten der Maschine und der unteren Warmhalteplatte. Eine Kontroll-Lampe zeigt an, wenn die Maschine brüht. Wasserboiler 1,8 Liter Fassungsvermögen. Filterbecher aus geschmacksneutralem Kunststoff, leicht zu reinigen. Durchlauferhitzer mit Trockenlaufschutz (Druckknopf an der Rückwand des Gehäuses).

Zubehör: Korbfilterpapier 90/250 mm, Kaffeemass-Löffel, Entkalkungsmittel, Reinigungsmittel. 2 oder 4 Karaffen, je nach Modell.

Mod. M-200W und M-202W inkl. Tropfschale Inox 210x92x63 mm.

Spezielle Merkmale:

- Korbfilterhalter mit Tropfschutz (pat.): Sobald die Karaffe oder Thermoskanne entfernt wird, schliesst sich der Korbfilterhalter; dadurch kein Nachtropfen möglich.
- Kannen-Signalisierung (pat.): Die Kaffeemaschine brüht erst, wenn eine Kanne unter der Maschine platziert ist. Auch wenn die Kanne während dem Brühvorgang entfernt wird, schaltet die Maschine selbst aus.

- Signal «Kaffee ist fertig»: Das Ende des Brühvorganges wird durch ein akustisches Signal angezeigt.
- Selbstregulierende Warmhalte-Platten (PTC-Element): Je weniger Kaffee in der Kanne ist, desto niedriger ist die Temperatur der Warmhalte-Platten.
- Wassereinfüllung an der Vorderseite, oben (Modelle mit manueller Wassereinfüllung).
- Entkalkungsanzeige: Über eine Kontroll-Lampe erfahren Sie, wenn die Kaffeemaschine entkalkt werden muss.

- a) Brühmenge pro Tasse einstellbar (2–14 Tassen bzw. bis 3 Liter Wasser), mittels Tipp-Taste.
- b) Die automatische Wassereinfüllung erfolgt über ein Kaltwasser-Flowmeter.
- c) Laufendes Brühen oder Vorbrühen einstellbar (Kochen des Wassers in einem Mal oder zuerst nur eine kleine Menge und nach einer Wartezeit von ca. 60 Sekunden dann das restliche Wasser).
- d) Wartungsfreundlich. Fehleranzeige im Portionen-Display für den Monteur.

Heisswasser-Gerät Mod. WKT-3n, Dampf- und Heisswasser-Gerät Mod. WKS, Zutaten-Behälter Mod. ZBn und Tassenwärmeschrank Mod. KKWn siehe Prospekt Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen Mod. B-100 usw.

Modell	M-100	M-200	M-102-CH*	M-202-CH*	M-200W-CH*	M-202W	M-21	M-22
Anschluss	230 V	230 V	400/2 N	400/2 N	400/2 N	400/3 N	230 V	230 V
Leistung	2250 W	2250 W	3500 W	3500 W	3350 W	6600 W	70 W	140 W
Std.-Leistung	18 L	18 L	28 L	28 L	14/16 L	36/21 L		
Anzahl WH-Platten + Karaffen inkl.	2	2	4	4	2	4	1 WHP	1 WHP
Breite	205 mm	205 mm	420 mm	420 mm	420 mm	620 mm	205 mm	205 mm
Tiefe	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	200 mm	380 mm
Höhe (Gehäuse)	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm	75 mm	75 mm
Gewicht	8,0 kg	8,5 kg	16,0 kg	18,0 kg	18,0 kg	25,0 kg	1,0 kg	1,5 kg
Art. Nr.	1153.7000	1153.7100	1153.7200	1153.7300	1153.7500	1153.7600	1153.7700	1153.7800
Preis Fr.	975.–	1'295.–	2'425.–	3'050.–	3'295.–	4'525.–	240.–	375.–
Art. Nr. (230 V / 16 A)			1153.7210	1153.7310	1153.7510		(ohne Karaffen)	
Preis Fr.			2'150.–	2'775.–	3'025.–			
		(W)		(W)	(W)	(W)		

* Auf speziellen Wunsch: 230 V/3200 W (16 A); spezielle Steckdose nötig.

(W) = mit direktem/festem Wasseranschluss

Zubehör:



Karaffe

Vollständig aus Glas. Mit Handgriff und Ober- teil sowie Deckel aus schwarzem Kunststoff. Fassungsvermögen 1,8 L. Grosse Einfüll-

Öffnung, dadurch bessere Reinigungsmöglichkeit. Markierung für 1/2 + 1/1.

Art. Nr. 1153.1400 Preis Fr. 38.–



Kanne

Vollständig aus Edelstahl. Mit Klappdeckel (gerade Form). Fassungsvermögen 2 L. Gewicht ca. 650 g.

Art. Nr. 1153.1500

Preis Fr. 80.–



Filterpapiere

90/250 mm (41 g/m²). Weiss. Schachtel mit 1'000 Stück.

Art. Nr. 1153.1600

Preis Fr. 35.–

Entkalkungsmittel

Dose mit 1 kg Pulver.

Art. Nr. 1153.4100

Preis Fr. 23.–

Kaffeemaschinen-Reiniger

Dose mit 1 kg Pulver. Zum Entfernen von Gerbstoffen und Kaffee-Öl. Dosiermenge 5–10 g pro Liter Wasser.

Art. Nr. 1153.4000

Preis Fr. 24.–

Serie MT für Thermos siehe separater Prospekt!

Preise exkl. MWSt

Automatische Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen

Mod. ANIMO MT-Line

Für Frühstücks-Service,
Bankett-Säle, Offices,
Kantinen, Krankenhäuser,
Stationsküchen, Büros,
Werkstätten usw.

Dank den gleichen Massen sind
die verschiedenen MT-Modelle beliebig
kombinierbar (Baukasten-System).

Auf speziellen Wunsch auch mit Front
oben und unten in grau oder blau,
anstatt in schwarz, lieferbar.

Beschrieb, Zubehör und technische
Daten siehe Rückseite!

*Glaskannen-Maschinen M-Line siehe
separater Prospekt!*

d = 18

3.07 / F



Mod. MT-100



Mod. MT-200Wp



Mod. MT-200



Mod. MT-200W



Mod. MT-202W



Mod. MT-100v



Mod. MT-200v



Mod. MT-100
(mit Thermos 2,25 L)



Mod. MT-200
(mit Thermos 2,25 L)



Mod. MT-200W
(inkl. Thermos 2,4 L)



Mod. MT-100v
(mit Thermos 2,25 L)



Mod. MT-202W
(inkl. 2 Thermos 2,4 L)



Mod. MT-200v
(mit Thermos 1,85 L)



Mod. MT-200Wp
(mit Thermos 1,8 L)

Hergestellt aus Chromnickelstahl 18/9, in Kombination mit schwarzem Kunststoff. Leuchtschalter zum Ein- und Ausschalten der Maschine. Eine Kontroll-Lampe zeigt an, wenn die Maschine brüht. Wasserboiler 2,7 Liter Fassungsvermögen. Filterbecher aus geschmacksneutralem Kunststoff, leicht zu reinigen. Durchlauferhitzer mit Trockenlaufschutz (Druckknopf an der Rückwand des Gehäuses).

Zubehör: Korbfilterpapier 90/250 mm, Kaffeemass-Löffel, Entkalkungsmittel, Reinigungsmittel. Wasser-Massbecher (nur MT-100, MT-100v, MT-100W).

Mod. MT-200W und MT-202W inkl. Tropfschale Inox 210x92x38 mm, Thermosbehälter 2,4 L und Tropfschale rund aus Kunststoff, zum Platzieren vor den Thermosbehälter.

Mod. MT-200Wp mit eingebautem Heisswasserkocher und Hahnen $\frac{3}{8}$ " , inkl. Tropfschale.

Spezielle Merkmale:

- Korbfilterhalter mit Tropfschutz (pat.): Sobald die Thermoskanne entfernt wird, schliesst sich der Korbfilterhalter; dadurch kein Nachtropfen möglich.
- Kannen-Signalisierung (pat.): Die Kaffeemaschine brüht erst, wenn eine Thermoskanne unter der Maschine platziert ist. Auch wenn die Kanne während dem Brühvorgang entfernt wird, schaltet die Maschine selbst aus.

- Signal «Kaffee ist fertig»: Das Ende des Brühvorganges wird durch ein akustisches Signal angezeigt.
- Wassereinfüllung an der Vorderseite, oben (Modelle mit manueller Wassereinfüllung).
- Entkalkungsanzeige: Über eine Kontroll-Lampe erfahren Sie, wenn die Kaffeemaschine entkalkt werden muss.

- Brühmenge pro Tasse einstellbar (2–14 Tassen bzw. bis 3 Liter Wasser), mittels Tipp-Taste.
- Die automatische Wassereinfüllung erfolgt über ein Kaltwasser-Flowmeter.
- Laufendes Brühen oder Vorbrühen einstellbar (Kochen des Wassers in einem Mal oder zuerst nur eine kleine Menge und nach einer Wartezeit von ca. 60 Sekunden dann das restliche Wasser).
- Wartungsfreundlich. Fehleranzeige im Portionen-Display für den Monteur.

Heisswasser-Gerät Mod. WKT-3n, Dampf- und Heisswasser-Gerät Mod. WKS, Zutaten-Behälter Mod. ZBn und Tassenwärmerschrank Mod. KKWn siehe Prospekt Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen Mod. B-100 usw.

v = Säule, in der Höhe verstellbar (55 mm) .

Modell CH*	MT-100	MT-200	MT-100v	MT-200v	MT-200W-CH*	MT-202W	MT-200Wp-
Anschluss	230 V	230 V	230 V	230 V	400/2 N	400/3 N	400/2 N
Leistung	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W	3200 W	6300 W	3200 W
Std.-Leistung	18 L/144 T.	18 L/144 T.	18 L/144 T.	18 L/144 T.	14/16 L	36/21 L	14/16 L
Anzahl Thermos 2,4 L inkl.	-	-	-	-	112/128 T.	288/168 T.	112/128 T.
Breite	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm	1	2	-
Tiefe	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm	420 mm	620 mm	420 mm
Höhe (Gehäuse)	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm
Gewicht	600 mm	600 mm	545/600 mm	545/600 mm	600 mm	600 mm	595 mm
Art. Nr.	7,5 kg	8,0 kg	7,5 kg	8,0 kg	22,0 kg	32,0 kg	21,0 kg
Preis Fr. (ohne Thermoskanne)	1153.800	1153.810	1153.820	1153.830	1153.850	1153.860	1153.870
Art. Nr. (230V/16A)	875.-	1'325.-	1'050.-	1'725.-	3'650.-	5'275.-	3'295.-
Preis Fr. (ohne Thermoskanne)		(W)		(W)	1153.851		1153.871
					3'425.-	(inkl. 2 Thermos 2,4 L)	2'950.-
					(W)	(inkl. 2 Thermos 2,4 L)	(ohne Thermos)
						(W)	(W)

Zubehör:

Thermosbehälter 2,4 L.

Mit Ablasshahnen, Schauglas und Tragbügel. Höhe 390 mm. Ø 175 mm. Gewicht 2500 g

Für Mod. MT-100v, MT200v, MT-100W, MT-200W, MT-202W.

Art. Nr. 1153.191 Preis Fr. 475.-



Thermoskanne 1,85 L.

Mit Handgriff. Höhe 310 mm. Ohne Deckel. Ø 150 mm. Gewicht 1100 g

Für Mod. MT-100v, MT-200v.

Art. Nr. 1153.190 Preis Fr. 120.-



Kaffeemaschinen-Reiniger

Dose mit 1 kg Pulver. Zum Entfernen von Gerbstoffen und Kaffee-Öl. Dosiermenge 5–10 g pro Liter Wasser.

Art. Nr. 1153.400 Preis Fr. 24.-

Entkalkungsmittel

Dose mit 1 kg Pulver. Art. Nr. 1153.410 Preis Fr. 23.-

Filterpapiere

90/250 mm (41 g/m²). Weiss. Schachtel mit 1'000 Stück.



Art. Nr. 1153.160 Preis Fr. 35.-

Thermosbehälter 2,2 L.

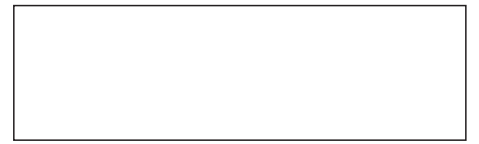
Mit Pumphebel, verchromt und Tragbügel. Höhe 330/450 mm. Ø 160 mm. Gewicht 1700 g (Zum Stellen unter den Filterbecher muss der Deckel zurückgeklappt werden).

Für Mod. MT-100, MT-100v, MT-200, MT-200v.

Art. Nr. 1153.200



Preis Fr. 195.-



d = 18

3.07 / F

Automatische Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen Warmhalte-Rechaud, Dampf- und Heisswassergeräte, Tassenwärme- Schrank usw.

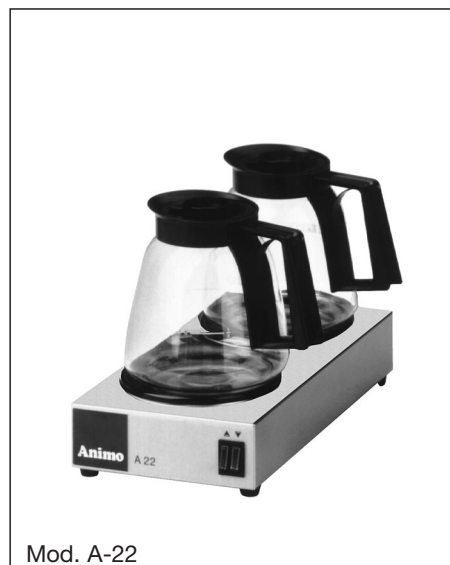
Mod. ANIMO Serie B

Für Frühstück-Service, Kantinen, Offices, Bankett-Säle, Büros
USW.

Kompakte Bauweise, modernes Dessin.
Vollständig aus mattem Edelstahl 18/9,
Blenden dunkelbraun. Emaillierte Warm-
halteplatten. Dank den gleichen Massen
sind die Kaffeemaschine, die Warmhalte-
platten, der Zutaten-Behälter, die Heiss-
wassergeräte und der Tassenwärme-
Schrank beliebig miteinander kombinier-
bar und sie können zu einer Anlage von
praktisch unbegrenzter Leistung zusam-
mengestellt werden.

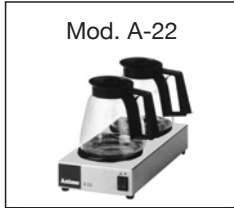
Kinderleicht zu bedienen:

1. Filterpapier einlegen (90/250 mm)
2. Mit dem mitgelieferten Massbecher
Kaffeepulver einfüllen
3. Filterbecher einschieben und gelben
Leuchtschalter drücken
4. Den Kaffeesatz entfernen, einen
neuen Papierfilter einlegen – Die
Maschine ist für den nächsten
Einsatz bereit.





Mod. B-100



Mod. A-22

Automatische Frischwasser-Filter Kaffeemaschine, Mod. Aromatic, Typen «B»

Ideal für Gebiete mit kalkhaltigem Wasser, da sie jederzeit und sofort entkalkt werden kann. Der Wasserboiler mit den sich darin befindlichen Heizspiralen ist nach Abheben des eingesetzten Kunststoff-Deckels mit Metallrohr zum Reinigen und Entkalken voll zugänglich (Kaltwasser-Vorrat unten im Behälter). Stundenleistung ca. 20 Liter aromatischer Kaffee (ca. 160 Tassen). Trockenlauf-Sicherung (von aussen bedienbar). Der Kaffee wird mit der idealen Brühtemperatur in die vorgewärmte Glaskanne filtriert. Der Brühvorgang wird automatisch unterbrochen, wenn die eingefüllte Wassermenge durchgeflossen ist; ein Überlaufen ist ausgeschlossen. Der Kaffee kann auf den beheizten Warmhalteplatten auf der idealen

Temperatur gehalten werden. Die Platten sind mittels Leuchtschalter einzeln ein- und ausschaltbar. Elektronisch gesteuerter Thermostat, welcher eine genaue Temperatur des Wassers von 94–97°C garantiert, damit es mit 85°C in die Karaffe fliesst. Ein Leuchtschalter dient zum Ein- und Ausschalten der Boiler-Heizung und eine orange Kontroll-Lampe zeigt an, wenn die Maschine betriebsbereit ist, d.h. wenn das Wasser aufgeheizt ist. Wasserboiler 3,6 Liter Inhalt. Die ANIMO-Filter-Kaffeemaschine arbeitet mit Frischwasser, das innert kurzer Zeit auf Brühtemperatur gebracht wird. Der Filterbecher aus geschmacksneutralem Kunststoff ist leicht zu reinigen. 40 Filterpapiere, 2 Filterbecher sowie 2 Karaffen (Mod. B-100) werden mitgeliefert.

Mod. B-200: Wie Mod. B-100, jedoch mit direktem Wasseranschluss, Schlauch 3/4".

Warmhalte-Rechaud, Mod. A-22

2 mittels Leuchtschalter separat schaltbare Rechaud-Platten.

Karaffen siehe unter Zubehör.

Heisswasser-Gerät, Mod. WKT-3n

Für Tee, Grog, Pulverkaffee, heisse Schokolade, Drink-Bouillon usw. Inhalt 3 Liter (Stossvorrat ca. 2 Liter). Std.-Leistung ca. 21 Liter (ca. 168 Tassen). Betriebstemperatur ca. 95°C mittels elektronisch gesteuertem Thermostat garantiert. Hauptschalter. Kombinierte Kontroll-Lampe für Betriebsanzeige und Thermostaten. Tomlinson-Auslaufhähnen (3/4"). Rost wegnehmbar. Der Wasser-

boiler ist wie bei der Kaffeemaschine voll zugänglich. Auch mit direktem Wasseranschluss lieferbar.

Dampf- und Heisswassergerät, Mod. WKS

Für Tee, heisse Schokolade, warme Milch usw. Inhalt 3 1/2 Liter. Manometer. Kontroll-Lampe für Wasserstand. Direkter Wasseranschluss. Std.-Leistung Heisswasser 25 Liter (ca. 200 Tassen) bzw. 25 Liter Dampf.



Mod. WKT-3n

Mod. WKS

Tassenwärme-Schrank, Mod. KKWn

Vollständig aus Edelstahl 18/9. Ein-Aus-Schalter für beide Etagen separat. Vollflächige Heizmatte unter den beiden gelochten Abstellflächen; Leistung je 70 W, dadurch optimale Wärmeverteilung über die ganze Stellfläche und gleichmässige Wärmeabgabe nach oben. Aufsatzrahmen für Untertassen, 3-seitig. 4 Gummifüsse.

Zutaten-Behälter, Mod. ZBn

3 Schrägfächer, Nutzhöhe 90 mm für Löffel, Zucker, Kaffeerahm, Tee usw. Abstellplatte rund für 1 Karaffe. 4 Gummifüsse.

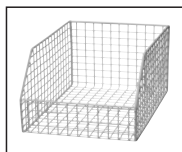


Mod. KKWn

Mod. ZBn

Gegen Aufpreis: Tropfgitter 200 x 190 x 73 mm.

Art. Nr. 1153.4600 Preis Fr. 110.–



Zubehör: Tassenkorb

Aus Stahl 37, hellgrau rilsanisiert. 255x410x100/180 mm. Rahmenstärke 6 mm. Maschenstärke 3 mm (Maschen 20x20 mm). Vorne abgeschrägt. Gewicht 1150 g.

Art. Nr. 1153.0820 Preis Fr. 39.50

Abbildungen Geräte siehe auch Vorderseite.

Zubehör:

Karaffen vollständig aus Glas mit Handgriff und Oberteil sowie Deckel aus schwarzem Kunststoff. Fassungsvermögen 1,8 L. Gewicht ca. 420 g. Grosse Einfüllöffnung: dadurch bessere Reinigung. Markierung für 1/2 + 1/1.

Art. Nr. 1153.1400 Preis Fr. 38.–

Kannen vollständig aus Edelstahl. Fassungsvermögen 2 L. Mit Klappdeckel. Gewicht ca. 650 g (gerade Form).

Art. Nr. 1153.1500 Preis Fr. 80.–

Kaffeemaschinen-Reiniger

Pulver-Dose zu 1 kg. Zum Entfernen von Gerbstoffen und Kaffee-Öl. Dosiermenge 5–10 g pro Liter Wasser.

Art. Nr. 1153.4000 Preis Fr. 24.–

Entkalkungsmittel. Pulver-Dose zu 1 kg.

Art. Nr. 1153.4100 Preis Fr. 23.–



Filterpapiere 90/250 mm

41 g. Weiss. Schachtel mit 1000 Stück

Art. Nr. 1153.1600 Preis Fr. 35.–



Technische Daten:

	Mod. B-100	Mod. WKT-3n	Mod. WKS	Mod. KKWn	Mod. A-22	Mod. ZBn
Anschluss	230 V	230 V	230 V**	230 V	230 V	–
Leistung	2275 W	2100 W	3200 W	140 W	170 W	–
Anzahl Rechauds	2	–	–	–	2	–
Breite	185 mm	215 mm	195 mm	305 mm	185 mm	215 mm
Tiefe	370 mm	280 mm	490 mm	430 mm	270 mm	185 mm
Höhe (Gehäuse)	510 mm	445 mm	465 mm	580 mm	80 mm	445 mm
Gewicht	9 1/2 kg	5 kg	10 kg	12 kg	3 kg	4 kg
Art. Nr.	1153.0100	1153.0300	1153.3500	1153.0810	1153.0200	1153.4200
Preis	Fr. 1'075.– (inkl. 2 Karaffen)	Fr. 1'095.– (inkl. Tropfrost)	Fr. 3'325.– (inkl. Tropfrost)	Fr. 1'295.–	Fr. 340.– (exkl. Karaffen)	Fr. 340.– (exkl. Tropfrost)

** Spezielle Steckdose mit Absicherung 16 A notwendig

Mit direktem Wasseranschluss
1153.0400 Fr. 1'350.–

(Mod. WKS in 400/2N
auf speziellen Wunsch. Aufpreis Fr. 265.–)

Preise exkl. MWST

Tassenwärme-Schrank

ANIMO Mod. KKWn

(gebaut nach den Normen EN 92/31, 93/68, 73/23)

Zum Warmhalten von Kaffeetassen aller Art, Latte Macchiato-Gläsern sowie Untertassen.

Vollständig aus Edelstahl 18/9, Materialstärke 1 mm. Je 1 beleuchteter Ein-Aus-Schalter für beide Etagen (unteres Fach Nutzhöhe 225 mm, oberes Fach Nutzhöhe 190 mm) separat, spritzwassergeschützt. Vollflächige Heizmatte unter den beiden gelochten Abstellflächen; Leistung je 70 W; dadurch optimale Wärmeverteilung über die ganze Stellfläche und gleichmässige Wärmeabgabe nach oben. Abdeckung oben, wegnehmbar, mit Rahmen auf 3 Seiten, 35 mm hoch, Draht-Ø 10 mm, zum Platzieren von Untertassen. 4 Gummifüsse.

Armoire chauffe-tasses

ANIMO Mod. KKWn

(construit selon les normes EN 92/31, 93/68, 73/23)

Pour garder au chaud de tasses à café de tout genre, verres Latte Macchiato ainsi que de sous-tasses.

Entièrement en acier inox 18/9, épaisseur tôle 1 mm. Interrupteurs lumineux séparés pour chaque des deux étages (case inférieure hauteur utile 225 mm, case supérieure hauteur utile 190 mm), protégés contre eau projetée. Nette chauffante pleine surface sous les deux surfaces de pose perforées, puissance 70 W chaque; permettant ainsi une répartition optimale de la chaleur sur toute la surface et un dégagement de chaleur régulier vers le haut. Recouvrement en haut, amovible avec support sur 3 côtés, hauteur 35 mm, Ø fils 10 mm, pour placer des sous-tasses. 4 pieds en caoutchouc.

Technische Daten

Anschluss	Voltage	230 V
Leistung	Puissance	140 W
Breite	Largeur	305 mm
Tiefe	Profondeur	430 mm
Höhe inkl. Rahmen	Hauteur y compris cadran	545/580 mm
Gewicht	Poids	12 kg
Art. Nr.	No d'art.	1153.081
Preis	Prix	Fr. 1'295.-

Données techniques

Zubehör: Tassenkorb

Aus Stahl 37, hellgrau rilsaniert. Spülmaschinenfest bis 100°C. Masse 255x410x100/180 mm. Rahmenstärke 6 mm. Maschenstärke 3 mm (Maschen 20x20 mm). Vorne abgeschrägt. Gewicht 1150 g.

Die Verwendung des Tassenkorbes ermöglicht das Beschicken mit Kaffeetassen direkt bei der Spülmaschine oder dem Waschbecken. Die Tassen müssen deshalb nur einmal in die Hand genommen werden; der gefüllte Tassenkorb kann direkt in den Tassenwärmer geschoben werden und die Tassen müssen nicht einzeln in den Tassenwärmer eingefüllt werden.

Art. Nr. 1153.082

Preis Fr. 47.50

Accessoire: Panier à tasses

En acier 37, rilsané gris clair. Résistant au lave-vaisselle jusqu'à 100°C. Dimensions 255x410x100/180 mm. Epaisseur du cadre 6 mm. Epaisseur mailles 3 mm (mailles 20x20 mm). Partie avant biaisée. Poids 1150 g.

L'emploi du panier à tasses permet son remplissage avec des tasses à café directement près du lave-vaisselle ou de la plonge. Les tasses doivent être prises en main seulement une fois; le panier rempli peut être glissé directement dans le chauffe-tasses et les tasses ne doivent pas être mises une à une dans l'armoire chauffe-tasses.

No d'art. 1153.082

Prix Fr. 47.50



Automatische Frischwasser- Filter-Kaffeemaschine Mod. ANIMO Aromatic

d=18/f=27 9.08/P

Machine à café-filtre automatiques à eau fraîche mod. ANIMO Aromatic

Für Frühstück-Service, Kantinen, Offices, Bankett-Säle, Stationsküchen, Krankenhäuser, Büros, Werkstätten usw.

Pour le service du petit-déjeuner, cantines, offices, salles stations de cuisine, hôpitaux, bureaux, ateliers etc.

Kompakte, moderne Form. Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/9. Das Gerät ist für Thermos verschiedener Höhen in der Auslaufhöhe bis 135 mm vertikal verstellbar, d.h. es können Thermos bis 2,4 L Inhalt verwendet werden.

Vorteile:

- Verschiebbare Säule für Thermos bis max. 385 mm Auslaufhöhe.
- Maximale Erhaltung von Aroma und Temperatur des Kaffees.
- Für das Servieren oder für Selbstbedienung mit bereits in Gebrauch befindlichen oder neu zu kaufenden Thermos.

Construction compacte, de forme moderne. Entièrement en acier inoxydable 18/9. La colonne de l'appareil est réglable verticalement pour des thermos de différents hauteurs jusqu'à 135 mm de hauteur d'écoulement, c'est à dire pour des thermos jusqu'à 2,4 litres de capacité.

Avantages:

- Socle à déplacer pour thermos de 385 mm de hauteur au maximum.
- Maintien maximum de l'arôme et de la température du café.
- Pour le service normal ou le self-service avec thermos isolées déjà en service ou à acheter à neuf.

Beschrieb und Preise siehe Rückseite!

Description et prix voir au verso!



Automatische Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen Mod. ANIMO Aromatic

Ein Leuchtschalter dient zum Ein- und Ausschalten der Boiler-Heizung und eine gelbe Kontroll-Lampe zeigt an, wenn die Maschine betriebsbereit ist, d.h. wenn das Wasser aufgeheizt ist. Die ANIMO-Filter-Kaffeemaschinen Aromatic arbeiten mit Frischwasser, das innert kurzer Zeit auf Brühtemperatur gebracht wird (Überschwall-System). Der Filterbecher aus geschmacksneutralem Kunststoff ist leicht zu reinigen. 50 Filterpapiere sowie 1 Reservebecher werden mitgeliefert. Kinderleicht zu bedienen:

- 1) Filterpapier einlegen (90/250 mm ø)
- 2) Mit dem mitgelieferten Massbecher Kaffeepulver einfüllen
- 3) Filterbecher einschieben und Leuchtschalter drücken
- 4) Den Kaffeesatz entfernen, einen neuen Papierfilter einlegen – die Maschine ist für den nächsten Einsatz bereit.

Ideal für Gebiete mit kalkhaltigem Wasser, da sie jederzeit und sofort entkalkt werden können. Der Wasserboiler mit den sich im oberen Teil befindlichen Heizspiralen ist nach Abheben des eingesetzten Deckels zum Reinigen und Entkalken voll zugänglich (Kaltwasser-Vorrat unten im Behälter). Stundenleistung ca. 20 Liter aromatischer Kaffee. Die Heizung tritt erst in Funktion, wenn das kalte Wasser eingefüllt ist (Trockenlauf-Sicherung). Der Kaffee wird mit der idealen Brühtemperatur in den Thermos filtriert. Elektronisch gesteuerter Thermostat, welcher eine genaue Temperatur des Wassers von 96-98°C garantiert, damit es mit 85°C in den Thermos fließt. Wasserreservoir 1,85 L Inhalt. 2 Filterbecher inkl. Tropfrost werden mitgeliefert. Säule in der Höhe 135 mm verstellbar (Auslaufhöhe min. 250 mm/max. 385 mm).

Preise Thermoskannen siehe untenstehend.

Kaffeemaschinen-Reiniger und Entkalkungsmittel siehe auf Prospekt Mod. B-100 usw.

Servierstation

Gehäuse aus schwarzem Kunststoff. Mit Aussparungen für 2 Kannen (ø 170 mm), Wegwerfbecher (ø 85 mm/Höhe 60 mm), Milchflaschen usw. (ø 85 mm/Höhe 60 mm), Zuckerbeutel (80x80x70 mm), Teebeutel (80x80x70 mm) und Kunststoff-Rührstäbchen (180x80x70 mm). 2 Tropfgitter.



Station service

Boîtier en matière synthétique noire. Avec emplacements pour 2 pots (ø 170 mm), gobelets à jeter (ø 85 mm/hauteur 60 mm), bouteilles de lait etc. (ø 85 mm/hauteur 60 mm), sachets de sucre (80x80x70 mm), sachets de thé (80x80x70 mm) et agitateurs en matière synthétique (180x80x70 mm). 2 grilles-égouttoires.

Breite / Largeur	650 mm	Gewicht / Poids	1700 gr
Tiefe / Profondeur	350 mm	Art. Nr. / No d'art.	1153.2010
Höhe / Hauteur	155 mm	Preis / Prix	Fr. 240.-

Filter-Kaffeemaschinen mit Karaffen, Warmhalte-Rechauds, Heisswasser-Geräte, Dampfgeräte, Tassenwärmeschränke Serie B, M und MT sowie Vorratsbehälter, Heisswasser-kocher usw. siehe separate Prospekte!

Machines à café-filtre avec ca rafes, réchauds, appareils à eau chaude, appareils à vapeur, chauffe-tasses série B, M et MT ainsi que bouilleurs à eau chaude etc. voir prospectus séparés!

Anschluss	230 V	Voltage
Leistung	2100 W	Puissance
Breite	195 mm	Largeur
Tiefe	350 mm	Profondeur
Höhe	535/660 mm	Hauteur
Wasservorrat	1,85 L	Réservoir d'eau
Filtrierzeit für 1,85 L ca.	5 Min.	Temps de filtration par 1,85 l env.
Stundenleistung ca.	20 L	Débit horaire env.
Gewicht	8 kg	Poids
Art. Nr.	1153.1700	No d'art.
Preis (ohne Thermos)	Fr. 1'125.-	Prix (sans thermos)

Preise exkl. MWST



Machines à café-filtre automatiques à eau fraîche mod. ANIMO Aromatic

Un interrupteur sert à l'enclenchement du chauffage du récipient à eau et une lampe jaune indique que la machine est en marche, c'est à dire que l'eau est chaude.

Les machines à café-filtre ANIMO utilisent de l'eau fraîche qui est un peu de temps portée à ébullition (système de flots). Le cornet à filtre, en matière synthétique, ne donnant aucun goût, est facile à nettoyer. 50 papiers-filtres, 1 cornet à filtre de réserve sont livrés avec. La manipulation suivante est un jeu d'enfant:

- 1) Introduire un papier-filtre (90/250 mm ø)
- 2) Remplir de poudre à café, avec la mesure à disposition
- 3) Introduire le cornet à filtre et presser sur l'interrupteur lumineux
- 4) Retirer le marc de café, introduire un nouveau papier-filtre et la machine est à nouveau prête pour une prochaine opération.

Idéale pour des régions à eau calcaire, car elle peut en tout temps être immédiatement détartrée grâce aux spirales chauffantes accessibles; le récipient à eau (boiler), avec les spirales chauffantes se trouvant dans sa partie supérieure, est entièrement accessible après le retrait du couvercle incorporé pour le nettoyage et le détartrage (réserve d'eau froide dans le fond du réservoir). Production horaire d'environ 20 litres de café aromatique. Le chauffage n'entre en action que lorsque l'eau froide a été versée dans le récipient adéquat (sécurité en cas de marche à sec). Le café est filtré à température idéale dans les thermos. Régulation électronique du niveau. Thermostat électronique qui garantit une température précise de l'eau de 96-98°C pour qu'elle coule avec 85°C dans les thermos. Capacité du récipient d'eau 1,85 litres. 2 cornets à filtre et egouttoir, sont livrés avec. Colonne réglable en hauteur 135 mm (min. 250 mm/max. 385 mm).

Prix thermos voir dessous.

Poudre à nettoyer et poudre à détartrer voir prospectus mod. B-100 etc.

Zubehör / Accessoires :

Filterpapiere 90/250 ø, 41 gr/m², weiss
Schachtel mit 1000 Stück.

Papiers-filtre 90/250 ø, 41 gr/m², blancs
Boîte de 1000 pièces.

Art. Nr.	1153.1600	No d'art.
Preis (pro Schachtel)	Fr. 35.-	Prix (par boîte)



Isolier-/Thermoskanne

Fassungsvermögen 1,85 L. Mit Handgriff. Höhe 315 mm. ø 150 mm. Gewicht 1100 gr.

Cruche-thermos isolé

Capacité 1,85 l. Avec poignée. Hauteur 315 mm. ø 150 mm. Poids 1100 g.

Gewicht	1100 gr	Poids
Art. Nr.	1153.1900	No d'art.
Preis	Fr. 120.-	Prix



Isolier-/Thermobehälter mit Pumpe

Fassungsvermögen 2,2 L. Verchromte Hebelpumpe/Kaffeemischer. Mit Tragbügel. Höhe 330/450 mm (zum Stellen unter den Filterbechermuss der Deckel zurückgeklappt werden). ø 160 mm. Gewicht 1700 gr.

Thermos isolé avec pompe

Capacité 2,2 l. Pompe à levier, chromée. Avec anse/Mélangeur. Hauteur 330/450 mm (pour poser sur le cornet le couvercle doit être replié). ø 160 mm. Poids 1700 gr.

Art. Nr.	1153.2000	No d'art.
Preis	Fr. 195.-	Prix



Isolierter Thermosbehälter

Fassungsvermögen 2,4 L. Schauglas. Ablasshahnen. Mit Tragbügel. Höhe 390 mm. ø 175 mm. Gewicht 2500 gr.

Thermos isolé

Capacité 2,4 l. Verre indicateur. Robinet d'écoulement. Avec anse. Hauteur 390 mm. Avec anse. ø 175 mm. Poids 2500 gr.

Art. Nr.	1153.1910	No d'art.
Preis	Fr. 475.-	Prix

Mod. TVB-100

Anschluss	230 V	Voltage
Leistung	2100 W	Puissance
Breite	195 mm	Largeur
Tiefe	350 mm	Profondeur
Höhe	535/660 mm	Hauteur
Wasservorrat	1,85 L	Réservoir d'eau
Filtrierzeit für 1,85 L ca.	5 Min.	Temps de filtration par 1,85 l env.
Stundenleistung ca.	20 L	Débit horaire env.
Gewicht	8 kg	Poids
Art. Nr.	1153.1700	No d'art.
Preis (ohne Thermos)	Fr. 1'125.-	Prix (sans thermos)

Prix TVA non comprise

Automatische Kaffee-Brühanlagen

Mod. ComBi-Line «ANIMO»

(gebaut nach den Normen EN 60335.2-64, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

d = 18 / f = 27

3.07 / F



Mod. CB1x10 D
(Standard-Ausführung)



Mod. CB1x10 G«W» (inkl. No-Drip-Hahnen auch an der Brühsäule = Sonderausführung/Aufpreis)



Mod. CB2x5
(Standard-Ausführung)

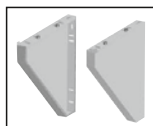
Modell	CB2x5	CB2x10	CB2x20
Anschluss	400/2 N	400/3 N	400/3 N
Leistung	3200 W	6200 W	9800 W
Durchlaufzeit ca.	10 Min./5 L	10 Min./10 L	14 Min./20 L
Stundenleistung ca.	30 L/240 T.	60 L/480 T.	90 L/720 T.
Puffervorrat für 2 Behälter	10 L/80 T.	20 L/160 T.	40 L/320 T.
Mindest-Brühmenge	1 L	2 L	4 L
Auslaufhöhe	185 mm	185 mm	185 mm
Breite	770 mm	907 mm	1015 mm
Tiefe (mit/ohne Tropfgitter)	465/325 mm	465/325 mm	500/360 mm
Höhe	695 mm	785 mm	890 mm
Gewicht	36 kg	45 kg	60 kg
Art. Nr. (Standard-Ausführung)	1155.912	1155.922	1155.932
Preis Fr.	5'325.-	6'395.-	7'895.-*

Mod. CB 2x40. 400/3 N. 18'200 W.
1200x720x965 mm Art. Nr. 1155.940 Preis Fr. 11'375.-*

41 g/m² (Karton zu 500)

101/317 mm	Für CB2x5	Art. Nr. 1155.650	Preis Fr. 105.-
152/457 mm	Für CB2x10	Art. Nr. 1155.651	Preis Fr. 145.-
203/533 mm	Für CB2x20	Art. Nr. 1155.652	Preis Fr. 185.-

Die Geräte sind auch nur mit einem anstatt 2 Vorratsbehältern lieferbar (R = rechts, L = links). Preise auf Anfrage.*



Mod. CB2x5/2x10/2x20
Tiefe 580 mm
Höhe 580 mm
Breite
Rückwand 60 mm

Art. Nr. 1153.470
Preis Fr. 380.-

Mit Schnellkupplung. Zum Füllen von Thermoskannen (keine erhöhte Bodenplatte notwendig).

Art. Nr. 1153.450
Preis Fr. 280.-



Inox (für Transport, z.B. in Spitälern).
Art. Nr. 1155.660
Preis Fr. 325.-

(Behälter-Füllschlauch). Mit Schnellkupplung. Länge 1500 mm. 1 Seite mit Kupplung für Hähnen 1/2", 1 Seite mit No-Drip-Hähnen.

Art. Nr. 1153.440
Preis Fr. 220.-



Inox (für Hähnen).
Art. Nr. 1155.661
Preis Fr. 255.-

Erhöhter Sockel (Bodenplatte) für extragrosse Zapfhöhe (max. 335 mm), z.B. für Thermoskannen 1,85 L und 2,2 L. Aufpreis Fr. 380.-/435.-/570.-.

Passende Servierwagen mit Tablaren und Schublade oder Einschubleisten, auch mit Inox-Serviertablets 330x395 mm und mit klappbarem Seitentablar, sind ebenfalls lieferbar. Verlangen Sie gegebenenfalls bitte den Spezialprospekt.

Kaffee-Filtrieranlagen, bei welchen 2 beheizte Vorratsbehälter und ein Durchlauf-Erhitzer auf einem Sockel mit Tropfblech kombiniert sind. Die transportablen Vorratsbehälter haben eine Apparatesteckdose und können auch separat als Warmhaltebehälter verwendet werden. Sie sind je mit einem Aufsatzfilter mit Wasserverteiler, 2 Tragbügeln, Mischer, Schauglas, Tomlinson-Hähnen (1/2") und Kontroll-Lampe versehen. Warmhalte-Temperatur ca. 80–85°C.

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/9 hergestellt. **Elektronisch gesteuerte Wasserdosierung.** Steuerkarte für 4 Dosiermengen über Bedienungsfeld einstellbar. Durchlauferhitzer; dadurch wird der Kaffee stets mit frisch gekochtem Wasser zubereitet. Schwenkarm-Sicherung mit Signalton, wenn der Arm nicht richtig positioniert und wenn der Brühvorgang beendet ist. An der Unterseite sind ein flexibler Schlauch für Kaltwasseranschluss 3/4"G und ein Überlaufschlauch 25 mm angebracht. Minimaler Wasserdruck 0,2 atü, maximaler Wasserdruck 10 atü. Entkalkungsanzeige. Trockenlaufsicherung. Je 1 Kontroll-Lampe für die Heizung pro Vorratsbehälter. Durch Verwendung von Korbfilter-Papier können ca. 20% Kaffeepulver eingespart werden.

Benutzerfreundliche Bedienungstafel:

- Softtasten und blaues Display: Ein/Aus. 4 Auswahl-Tasten für Menge. Heisswasser-Temperatur-Anzeige. 4 mögliche Brühmengen. Zeitschaltuhr. Nur durch eine PIN-Geheimzahl erreichbares Operator- und Servicemenü. Anzeigen für Schwenkarm-Sicherung und Behälter-Signalisierung (ohne Behälter keine Brühung).
- Aufsatzfilter aus Kunststoff mit integriertem Filtereinsatz, geringer Wärmeverlust. Spülmaschinenfest.
- Doppelwandige, stapelbare, elektrisch beheizte Behälter mit isoliertem Transportdeckel und Handgriffen. Schauglas speziell geschützt.

2 tropfwassergeschützte Steckdosen links und rechts in der Säule zum Anschliessen der beiden Behälter mittels Kabel mit Stecker.

Alle Modelle sind auch mit einem separat eingebauten Wasserboiler (2200 W), Std.-Leistung ca. 22 L, No-Drip-Hähnen, erhältlich. Zusatz-Bezeichnung «W». Aufpreis Fr. 1'595.-.*

Zusätzlicher Zapfhahn an der Rückseite der Säule. Aufpreis Fr. 495.-.*

* nicht lagermässig

Preise exkl. MWSt

Getränke- und Vorratsbehälter

(Container) Mod. ANIMO

Für die Aufbewahrung und den Transport von warmen und kalten Getränken, insbesondere Kaffee und Tee.

d = 18

3.07 / F

Zubehör:

Aufsatzfilter zu Modell

Ø	Höhe inkl. Deckel	Artikel Nr.	Preis Fr.
5 L 190 mm	155 mm	1155.5700	250.-
10 L 260 mm	180 mm	1155.5800	290.-
20 L 330 mm	180 mm	1155.5900	350.-
40 L 440 mm	225 mm	1155.6930	835.-

Aufsatzfilter (geschlossen Typ GF)

Aus Kunststoff, inkl. integrierter Filtereinsatz, spülmaschinenfest (40 L = Inox). Auch in Kombination mit dem Mod. WKI und DWI verwendbar.



Korb-Filterpapier 41 g/m²

Kartons zu 500 Stück

101/317 mm (zu Mod. CN5e)	152/457 mm (zu Mod. CN10e)	203/533 mm (zu Mod. CN20e)	280/635 mm (zu Mod. CN-40)
Art. Nr. 1155.6500	Art. Nr. 1155.6510	Art. Nr. 1155.6520	Art. Nr. 1155.6530
Preis Fr. 105.-	Preis Fr. 145.-	Preis Fr. 185.-	Preis Fr. 345.-

Sie sind mit den Behältern der Mod. ComBi-Line austauschbar.



Vollständig aus rostfreiem Edelstahl 18/9. Doppelwandig. Mit Tomlinson-Auslaufhähnen (1/2"). Traggriffe.

Mod. CNe

Stapelbar. Apparatesteckdose hinten im Gerät. Kabel mit Stecker 230 V einerseits und Apparatestecker andererseits. Thermostat, welcher die Getränke auf der Idealtemperatur von +85°C hält. Deckel doppelwandig, mit flachem Metallgriff. Rundes Einlegeblech mit Loch in der Mitte. Mit Schauglas. Kontroll-Lampe.

Mod. CNI

Unbeheizt. Stapelbar. Mit FCKW-freiem Polyurethan-Schaum isoliert. Handgriffe. Sie eignen sich gut zum Transport und Servieren von Kaffee. Der Inhalt wird lange Zeit auf hoher Temperatur gehalten, wenn der Container schnell gefüllt wird, wenn möglich mit Fülldeckel und Füllschlauch (Temperatur-Verlust bei mit 90°C heissem Wasser gefüllten Containern nur ca. 4°C pro Stunde). Mit Hilfe der Wasserkocher Mod. WKI kann Tee mit Teefiltern und Füllrohr in jeder gewünschten Menge sofort zubereitet werden. Mit Schauglas.

Durch Wassereinfüllung kann in den dazu passenden Containern schnell viel Kaffee zubereitet werden. Dank Korbfilterpapier ist der Kaffee stets frei von Kaffeesatz. Diese Filterpapiere extrahieren den Kaffee problemlos und gründlich und tragen deshalb zur Senkung der Kosten bei. Zusätzlicher Zapfhahn an der Rückseite der Behälter (ohne Schauglas). Aufpreis Fr. 295.-.

Modell	CN5e	CN10e	CN20e	CN40e
Fassungsvermögen	5 L	10 L	20 L	40 L
Leistung	35 W	70 W	70 W	140 W
Ø	237 mm	307 mm	355 mm	455 mm
Höhe	406 mm	427 mm	515 mm	535 mm
Auslaufhöhe	120 mm	120 mm	120 mm	85 mm
Gewicht	5,1 kg	7,3 kg	11,2 kg	20 kg
Art. Nr.	1155.5110	1155.5210	1155.5310	1155.5410
Preis Fr.	840.-	995.-	1'275.-	2'075.-

Modell	CN5i	CN10i	CN20i	
Fassungsvermögen	5 L	10 L	20 L	Modelle CE, CI
Art. Nr.	1155.4230	1155.4430	1155.4730	und Zubehör
Preis Fr.	765.-	965.-	1'125.-	siehe Rückseite!

Kaffeemischer



Automatischer Mischer. Zusammen mit dem Aufsatzfilter entsteht ein Kaffee von gleichmässiger Konzentration, ohne Um-

schicken, der nicht mit der offenen Luft in Berührung kommt, wenn der Filter abgenommen wird.

Dient zum Ausgleichen des Druckes und sorgt dafür, dass der Kaffee im ganzen Container gleich aromatisch ist.

Zu Mod. CNe/DE	5 L	10 L	20 L	40 L
Art. Nr.	1155.7750	1155.7760	1155.7770	1155.7780
Preis Fr.	110.-	120.-	150.-	180.-

Teefilter (inkl. Scheibe)



Zu Mod. CNe/DE	5 L	10 L	20 L	40 L
Art. Nr.	1155.8000	1155.8200	1155.8300	1155.8400
Preis Fr.	165.-	175.-	230.-	255.-

Einfüllrohr



Zum Überbrücken des Abstandes zwischen Schwenkhähnen und Container, falls der Abstand zu gross ist, um den Heisswasserstrahl abzuschirmen und ohne Aufsatz/Combi-Filter gearbeitet wird.

Zu Mod. CNe/DE	5 L	10 L	20 L	40 L
Art. Nr.	1155.5104	1155.5204	1155.5304	1155.5404
Preis Fr.	170.-	175.-	180.-	240.-

Filterpapier rund

(Rundfilter), 41 g/m². Kartons zu 500 Stück.

Mod. CE + CI siehe Rückseite!

Preise exkl. MWST

Zu Aufsatzfilter und ComBi-Line/ Favoriet-Combi	5 L	10 L	20 L	40 L
Ø	190 mm	260 mm	330 mm	440 mm
Art. Nr.	1155.6000	1155.6100	1155.6200	1155.6300
Preis Fr.	40.-	68.-	87.-	155.-



Teesieb (auf Container Mod. CN10e)

Container Mod. CE und CI

Modell	CE-6*	CE-16*		
Fassungsvermögen	6 L	16 L		
Leistung	165 W	275 W		
Ø	237 mm	307 mm		
Höhe	405 mm	504 mm		
Auslaufhöhe	120 mm	120 mm		
Gewicht	6 kg	10 kg		
Art. Nr.	1155.2200	1155.2600		
Preis Fr.	865.-	1'175.-		
Modell	CI-4	CI-6	CI-8	CI-10
Fassungsvermögen	4 L	6 L	8 L	10 L
Art. Nr.	1155.4100	1155.4200	1155.4300	1155.4400
Preis Fr.	740.-	775.-	875.-	965.-
Modell	CI-12	CI-16	CI-20	CI-25
Fassungsvermögen	12 L	16 L	20 L	25 L
Art. Nr.	1155.4500	1155.4600	1155.4700	1155.4800
Preis Fr.	1'015.-	1'040.-	1'125.-	1'175.-

*solange Vorrat

Die Container Mod. CI sind auf Wunsch auch ohne Auslaufhähnen lieferbar (VC-4, VC-6, VC-8, VC-10; die VC-Modelle sind 120 mm weniger hoch als die CE-Mod.). Die VC-Mod. eignen sich als Speisebehälter für den Transport von Suppen, Kartoffeln usw. Sie sind spülmaschinenfest.

Zubehör:

Aufsatzfilter für Container

Inox. Auch in Kombination mit Mod. WKI + DWI verwendbar.



Aufsatzfilter zu Mod. CE/CI

Zu Modell	8 L	16 L
Ø	260 mm	330 mm
Höhe	170 mm	185 mm
Art. Nr.	1155.3500	1155.3700
Preis Fr.	330.-	475.-

Zu jedem Kombifilter sollte ein Korbfiter und ein automatischer Mischer verwendet werden (siehe Rückseite).

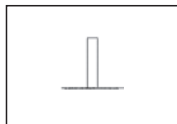
Korbfiter-Einsätze siehe Rückseite!

Automatischer Kaffee-Mischer siehe Rückseite!



Teefilter (inkl. Scheibe)

Zu Modell	8 L	12 L
Art. Nr.	1155.8100	1155.8200
Preis Fr.	170.-	175.-



Einfüllrohr

Zu Modell	6 L	8 L	16+20 L
Art. Nr.	1155.4104	1155.4304	1155.4504
Preis Fr.	175.-	170.-	185.-

Zum Überbrücken des Abstandes zwischen Schwenkhähnen und Container, falls der Abstand zu gross ist, um den Heisswasserstrahl abzuschirmen und ohne Aufsatz/Combifilter gearbeitet wird.



Automatischer Kaffee-Mischer

Zu Modell	6 L	12 L	16 L
Art. Nr.	1155.7100	1155.7400	1155.7500
Preis Fr.	110.-	120.-	120.-

Zusammen mit dem Kombifilter entsteht ein Kaffee von gleichmässiger Konzentration, ohne Umschenken, der nicht mit der offenen Luft in Berührung kommt, wenn der Filter abgenommen wird.



Mod. CE+CI 4, 6, 8



Mod. CE+CI 6, 12, 16, 20



Korbfiter-Einsatz (Inox)

	CE/CI 6 L	CE/CI 12-16 L
Art. Nr.	1155.3510	1155.3710
Preis Fr.	155.-	185.-

Korbfiterpapier

	152/457 CE/CI 6 L	203/533 CE/CI 12-16 L
41 g. Kartons zu 500 Stück		
Art. Nr.	1155.6510	1155.6520
Preis Fr.	145.-	185.-

Rund-Filterpapier 41 g/m²
Kartons zu 500 Stück

Zu Modell	12, 16 L
Ø	330 mm
Art. Nr.	1155.6200
Preis Fr.	87.-

Hahenschutzbügel oder Klemmverschluss, aus CNS und Wandkonsole (Abstellfläche klappbar) auf Anfrage und gegen Aufpreis lieferbar.

Zubehör: (für Mod. CNe, CNi + DEen)



Schwenkarm für Container mit Ablasshähnen

Zum Füllen von Thermoskannen (keine erhöhte Bodenplatte notwendig). Mit Schnellkupplung.

Art. Nr. 1153.4500 Preis Fr. 280.-



Verlängerungs-Schlauch

Länge 1500 mm.
1 Seite mit Schnell-Kupplung für Hähnen 1/2", 1 Seite mit No-Drip-Hähnen, Kunststoff, schwarz.

Art. Nr. 1153.4400 Preis Fr. 220.-

Schauglas (Mod. CE+CI). Sonderausführung gegen Aufpreis.

Modelle CNe und CNi siehe Rückseite!

Preise exkl. MWST

Heisswasser- und Glühweinkocher

Bouilleurs à eau chaude

d = 18 / f = 27

9.07 / F

«ANIMO» Mod. WKTn

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-63, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Zum Erhitzen von heissem Wasser für Kaffee, Tee, Sofortsuppen, Glühwein, Grog usw.

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl 18/9. Einwandig. Manuelle Wassereinfüllung (HA) oder mit Wasseranschluss 3/4" G (VA). Beleuchteter Kippschalter für Ein/Aus. Kontrolllampe. Schwimmer-Mechanismus (Mod. HA) bzw. Wasserdruckmesser (Mod. VA). Speziell geschütztes Schauglas mit Literkala, an dem die vorhandene Wassermenge abgelesen werden kann. Thermostat von 0–97°C stufenlos regulierbar. Trockenlaufschutz. Tomlinson-Hahnen verchromt 1/2" G. 2 hitzebeständige Kunststoff-Griffe.

Die Wasserkocher können auf einfache Weise mit einem Entkalkungsmittel entkalkt werden (Rohrheizkörper über dem Behälterboden) und weisen deshalb eine grosse Betriebssicherheit auf.

«ANIMO» Mod. WKTn

(construits selon les normes EN 60335-2-63, LsPro/Loi fédérale sur la sécurité)

Pour la préparation de l'eau chaude pour café, thé, potages instantanés, vin chaud, grog etc.

Entièrement en acier inoxydable 18/9. A amé simple. Remplissage d'eau à la main (HA) ou par raccordement au réseau d'eau 3/4" G (VA). Interrupteur basculant, lumineux, pour Marche/Arrêt. Lampe témoin. Mécanisme flotteur (mod. HA) resp. régulateur de pression (mod. VA). Jauge protégée spécialement, graduée pour indiquer le niveau d'eau. Thermostat, réglable de 0–97°C, sans gradations. Sécurité à marche sec. Robinet Tomlinson chromé 1/2" G. 2 poignées en matière synthétique, résistantes contre chaleur.

Les bouilleurs peuvent facilement être détartrés (résistance tubulaire sur le fond du récipient) et cela assure aux appareils une grande fiabilité.



Modell	Modèle	WKT-10n	WKT-20n
Anschluss	Voltage	230 V	230 V
Leistung	Puissance	3200 W (16 A)	3200 W (16 A)
Fassungsvermögen	Capacité	10 L	20 L
Stossvorrat Heisswasser	Réservoir d'eau chaude	8 L	18 L
Aufheizzeit auf 97°C ca.	Temps d'échauffement sur 97°C	17 Min.	34 Min.
Std.-Leistung	Capacité heure	30 L	30 L
Ø	Ø	225 mm	305 mm
Höhe	Hauteur	505 mm	560 mm
Auslaufhöhe Hahn	Hauteur écoulement	140 mm	137 mm
Gewicht	Poids	5,5 kg	7,8 kg
Art. Nr. (HA)	No d'art. (HA)	1155.1800	1155.1900
Preis Fr.	Prix Fr.	1'250.–	1'495.–
Art. Nr. (VA)	No d'art. (VA)	1155.1810	1155.1910
Preis Fr.	Prix Fr.	1'495.–	1'825.–

Modelle WKT-Dn siehe separater Prospekt «Heisswasser-Kocher, Mod. ANIMO»!

Modèles WKT-Dn voir prospectus séparé «Bouilleurs à eau chaude, mod. ANIMO»!



Zubehör:

Behälter-Füllschlauch, hitzebeständig bis 100°C. Länge 1500 mm. 1 Seite mit Haken zum Einhängen, 1 Seite mit No-Drip-Hahnen aus Kunststoff, schwarz. Zum Füllen von Thermoskannen, Behältern, mehreren Kaffeetassen nacheinander, innerhalb kürzester Zeit.

Art. Nr. 1155.6620 Preis Fr. 175.–

Accessoire:

Tube d'allongement, résistant à la chaleur à 100°C. Longueur 1500 mm. 1 côté avec crochet de fixation, 1 côté avec robinet No-Drip en matière synthétique, noire. Pour remplir de thermos, récipients, plusieurs tasses de café, l'une après l'autre au de-dans le temps le plus court.

No d'art. 1155.6620 Prix Fr. 175.–

Prix TVA non comprise

Preise exkl. MWSt

Heisswasser-Kocher

Mod. ANIMO

(gebaut nach den Normen EN 60335.2-64, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Zum Erhitzen von heissem Wasser für Kaffee, Tee, Sofortsuppen, Glühwein usw. In Standard-Ausführung werden die Wasserkocher mit einem Schwenkhahnen an der Vorderseite geliefert (Mod. WKI). Sie können

auf Wunsch jedoch auch mit einem Schwenkhahnen links und rechts oder mit einem Brührrohr zum Füllen von je 2 Kaffee- oder Teefilter-Vorratsgruppen geliefert werden.

Wand-Modelle, Typ WKIn

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl 18/9. Wasseranschluss 1/2" G. Schwimmer-Mechanismus. Schauglas mit Literskala, an dem die benötigte Wassermenge abgelesen werden kann. Restwasser-Zapfhahnen im Boden zum Entfernen von Wasserrückständen und zur Vereinfachung des Entkalkens. Überlaufrohr mit 1/2"-Anschluss. Hauptschalter. Schalter für die Betätigung des Magnetventils zum Füllen des Gerätes mit Wasser. Trockenlauf-Schutz. Thermostat, von 0–97°C stufenlos regulierbar. Thermometer. S-förmiger Schwenkarm von 200 mm Länge (Mod. WKI-10n), 250 mm Länge (Mod. WKI-20n) und 300 mm Länge

(Mod. WKI-40n, 60n, 80n) oder No-Drip-Hahn statt Schwenkarm an Vorderseite (Minderpreis). Überlauf-Anschluss 1/2" G. 3 Anschluss-Möglichkeiten für Zapfhahnen 3/4" G.

Alle WKI-Modelle sind auf einfache Weise zu entkalken und deshalb speziell auch für Gebiete mit kalkhaltigem Wasser geeignet. Bei extrem hartem Wasser ist es empfehlenswert, ein Wasserenthärtungs-Gerät zu verwenden, welches die Härte des Wasser auf einen für Kaffee idealen Wert von ca. 6° DH reduziert.

Modell	WKI-10n*	WKI-20n*	WKI-20n	WKI-40n	WKI-60n	WKI-80n
Anschluss	230 V (16 A)	230 V (16 A)	400/3 N	400/3 N	400/3 N	400/3 N
Leistung	3200 W	3200 W	6600 W	9600 W	9600 W	19200 W
Fassungsvermögen	10 L	20 L	20 L	40 L	60 L	80 L
Aufheizzeit auf 97°C	24 Min.	45 Min.	23 Min.	23 Min.	35 Min.	25 Min.
Std.-Leistung	30 L	30 L	60 L	90 L	90 L	180 L
Ø	224 mm	304 mm	304 mm	388 mm	388 mm	445 mm
Höhe	520 mm	585 mm	585 mm	685 mm	855 mm	891 mm
Gewicht	9 kg	13 kg	13 kg	19 kg	22 kg	27 kg
Art. Nr.	1155.0200	1155.0300	1155.0400	1155.0500	1155.0600	1155.0700
Preis Fr.	2'195.-	2'275.-	2'750.-	3'150.-	3'395.-	4'025.-

* Spezielle Steckdose mit Absicherung 230 V (16 A) notwendig. Gegen Aufpreis auch in 400/2N lieferbar.

Die Mod. WKI sind nur auf spezielle Bestellung lieferbar. Die Mod. WKI-10n und WKI-20n sind auf speziellen Wunsch auch in 230 V, 2200 W lieferbar.

Zubehör: (für Mod. WKT-Dn)

Schwenkarm für Heisswasser-Kocher mit Ablasshahnen (Tisch-Modell).

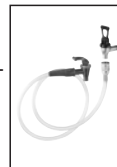
Mit Schnellkupplung.

Art. Nr. 1153.4500
Preis Fr. 280.-



Verlängerungs-Schlauch

Länge 1500 mm. 1 Seite mit Kuppelung für Hähnen 1/2" G, 1 Seite mit No-Drip-Hähnen, schwarzer Kunststoff. Zum Füllen von Thermoskannen, Behältern, mehreren Kaffeetassen nacheinander, innerhalb kürzester Zeit usw.



Art. Nr. 1153.4400 Preis Fr. 220.-

Tisch-Modelle, Typ WKT-Dn

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl 18/9. Doppelwandig mit FCKW-freier Polyurethan-Isolierung. Manuelle Wassereinfüllung (HA) oder mit Wasseranschluss (VA). Schauglas mit Literskala, an dem die benötigte Wassermenge abgelesen werden kann. Trockenlauf Schutz. Thermostat, von 0–97°C stufenlos regulierbar. Tomlinson-Hähnen (1/2") mit Schnellkupplung für Schwenk-

arm oder Füllschlauch. Kontroll-Lampe. 2 Traggriffe. Deckel mit Griff. Die Wasserkocher können auf einfache Weise mit einem Entkalkungsmittel entkalkt werden und weisen deshalb eine grosse Betriebssicherheit auf. (Kombinierbar mit den Mod. ComBi-Line.) Auf speziellen Wunsch auch in 230 V (16 A) lieferbar (spezielle Steckdose notwendig). Minderpreis Fr. 390.-.

Modell	WKT-D5n	WKT-D10n	WKT-D20n	Mod. WKT-10 und Mod. WKT-25 (nicht doppelwandig) mit (VA) oder ohne (HA) direkten Wasseranschluss.
Anschluss	400/2 N	400/2 N	400/2 N	
Leistung	3200 W	3200 W	3200 W	
Fassungsvermögen	5 L	10 L	20 L	
Stossvorrat Heisswasser	4 L	8 L	18 L	
Std.-Leistung	30 L	30 L	30 L	HA = ohne Wasseranschluss
Aufheizzeit auf 97°C	9 Min.	17 Min.	34 Min.	VA = mit Wasseranschluss 3/4" G
Ø	237 mm	307 mm	355 mm	
Höhe	406 mm	427 mm	515 mm	
Auslaufhöhe Hahn	120 mm	120 mm	120 mm	
Gewicht	6 kg	8 kg	12 kg	
Art. Nr. (HA)	1155.1500	1155.1600	1155.1700	Modelle WKT-10n und WKT-20n siehe separater Prospekt!
Preis Fr.	1'750.-	1'825.-	2'050.-	Preise exkl. MWSt
Art. Nr. (VA)	1155.1510	1155.1610	1155.1710	
Preis Fr.	1'995.-	2'195.-	2'425.-	



d = 18 / f = 27

3.07 / F

Texte français voir au dos!



Wand-Modell
Typ WKI



Tisch-Modell
Typ WKT-D10n

Gegen Aufpreis: (nur Mod. WKIn)

- Tomlinson-Hähnen (1/2") an der Vorderseite anstelle Schwenkarm (z.B. bei Aufbereitung von Tee, Fertigsuppe, Schokolade usw.). Mehrpreis Fr. 265.-.
- Zweiter Schwenkarm. Mehrpreis Fr. 945.-.
- Seitenarmatur 600 mm lang, inkl. Schwenkarmen links oder rechts (auch mit Schwenkarmen links und rechts lieferbar). Mehrpreis Fr. 265.-.

Servierstation/Thermoskannen- Buffet

Mod. ANIMO

Mit dieser Servierstation servieren Sie Ihre Getränke auf eine professionelle Weise.

Gehäuse aus schwarzem Kunststoff. Mit Aussparungen für 2 Kannen (Ø 170 mm), Wegwerfbecher (Ø 85 mm / H 60 mm), Milchflaschen usw. (Ø 85 mm / H 60 mm), Zuckerbeutel (80x80x70 mm), Teebeutel (80x80x70 mm) und Kunststoff-Rührstäbchen (180x80x70 mm). 2 Tropfgitter.

Boîtier en matière synthétique noire. Avec emplacements pour 2 pots (Ø 170 mm), gobelets à jeter (Ø 85 mm / h 60 mm), bouteilles de lait etc. (Ø 85 mm / h 60 mm), sachets de sucre (80x80x70 mm), sachets de thé (80x80x70 mm) et agitateurs en matière synthétique (180x80x70 mm). 2 grilles-égouttoirs.

Zubehör / Accessoire:



d = 18 / f = 27

3.07 / F

Station service/présentoir pour buffets

Mod. ANIMO

Avec cette station service vous pouvez servir vos boissons de façon professionnelle.



Breite	650 mm
Tiefe	350 mm
Höhe	155 mm
Gewicht	1700 g
Art. Nr.	1153.201
Preis	Fr. 240.-

Largeur	650 mm
Profondeur	350 mm
Hauteur	155 mm
Poids	1700 g
No d'art.	1153.201
Prix	Fr. 240.-

Isolier-/Thermoskanne mit Pumpmechanismus (Druckhebel)

Fassungsvermögen 2,2 L. Mantel und Druckhebel Inox. Aufklappbarer Oberteil aus schwarzem Kunststoff. Abklappbarer Traggriff. Innenbehälter aus Hartglas.

Ø	155 mm
Höhe	405 mm
Gewicht	1900 g
Art. Nr.	1153.200
Preis	Fr. 195.-

Preise exkl. MWSt

Pot thermos isolé avec mécanisme à pomper (levier à pression)

Contenance 2,2 l. Manteau et levier à pression in inox. Partie supérieure en matière synthétique noir relevable. Poignée de transport rabattable. Récipient intérieur en verre trempé.

Ø	155 mm
Hauteur	405 mm
Poids	1900 g
No d'art.	1153.200
Prix	Fr. 195.-

Prix TVA non comprise

Isolierkannen mit Pumpsystem

Pichets isothermes à pompe/ Thermos à pompe/Airpots

d = 18 / f = 27

3.07/B

Die Thermos/Isolier-Pumpkannen mit Druckknopf ermöglichen Ihnen, Kaffee oder Tee kalt und warm zu halten. Einfach in der Handhabung. Aussenmantel Inox. Kopf mit Tragbügel und Bodenplatte schwarzer Kunststoff.

Doppelwandig: Vakuum zwischen Innen- und Aussenwand. Pumpautomatik zum einfachen und bequemen Ausgiessen. Deckel aufklappbar. Schieberegler für Pumpenautomatik.

Unzerbrechlicher Edelstahlensatz (kein Glas und somit keine Bruchgefahr). Hält Flüssigkeit bis 12 Stunden heiss. Hygienisch. Leicht zu reinigen (einfach mit Wasser spülen; Rohr mit einer Bürste reinigen).

Les thermos/pichets à pompe avec bouton-pression permet tent de garder du café ou du thé froid ou chaud. Manipulation facile. Enveloppe extérieure en inox. Tête avec poignée de transport et plaque de fond en matière synthétique noire.

Double paroi isolente par vide d'air. Pompage automatique pour verser facilement et simplement. Couvercle relevable. Bouton de verrouillage.

Récipient inox, incassable (pas de verre et ainsi pas de danger de casse). Garde le liquide chaud pendant 12 heures. Hygiénique et facile à nettoyer (rincer seulement avec de l'eau; tube à nettoyer avec une brosse).

1,9 L: ca. 16 Portionen Auslaufhöhe 235 mm
2,2 L: ca. 18 Portionen Auslaufhöhe 245 mm
2,5 L: ca. 21 Portionen Auslaufhöhe 270 mm
3,0 L: ca. 25 Portionen Auslaufhöhe 230 mm
3,5 L: ca. 30 Portionen Auslaufhöhe 280 mm

1,9 lt: env. 16 portions hauteur d'écoulement 235 mm
2,2 lt: env. 18 portions hauteur d'écoulement 245 mm
2,5 lt: env. 21 portions hauteur d'écoulement 270 mm
3,0 lt: env. 25 portions hauteur d'écoulement 230 mm
3,5 lt: env. 30 portions hauteur d'écoulement 280 mm



Fassungsvermögen	1,9 L	2,2 L	2,5 L	3,0 L	3,5 L	Capacité
Ø	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm	170 mm	Ø
Höhe	320 mm	350 mm	360 mm	355 mm	380 mm	Hauteur
Gewicht	1330 g	1400 g	1140 g	2000 g	2050 g	Poids
Art. Nr.	1153.2050	1153.2080	1153.2060	1153.2090	1153.2070	No d'art.
Preis Fr.	39.50	42.-	44.50	51.50	58.50	Prix Fr.

Halbautomatische Kaffeemaschinen (Perkolatoren)



d=18/f=27

9.05/P

Für gewerbliche Zwecke

Das Perkolator-Prinzip ermöglicht es, in einer relativ kurzen Zeit ohne Filterpapier (ausser für sehr fein gemahlene Kaffee) grosse Mengen Kaffee zu brühen. Der Kaffee bleibt warm, solange das Gerät eingeschaltet ist. Die Geräte benötigen keinen festen Wasseranschluss (manuelle Wassereinfüllung).



Mod. N-5005



Mod. N-5010



Mod. N-5015

- Geräte aus INOX 18/9, Filter aus Aluminium
- Fassungsvermögen 5 L, 10 L und 15 L
- 2 isolierte Handgriffe
- Beleuchteter Kippschalter für Ein/Aus
- Kontroll-Lampe

- Schauglas mit Skala
- Sicherheits-Thermostat
- Tropffreier Auslaufhahn
- Das Mod. N-5005 hat einen Sockel aus Kunststoff

	Mod. N-5005	Mod. N-5010	Mod. N-5015
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Leistung	1115 W	1520 W	2020 W
Fassungsvermögen	5 L	10 L	15 L
	40 Tassen	80 Tassen	120 Tassen
Mindestbrühmenge	2,5 L	5 L	7,5 L
Zyklusdauer mit max. Menge	27 Min.	38 Min.	45 Min.
Std. Leistung ca.	10 L	15 L	20 L
Nutzhöhe ab Hahnen	105 mm	135 mm	135 mm
Ø	185 mm	255 mm	255 mm
Höhe	480 mm	530 mm	625 mm
Gewicht	3 kg	4,5 kg	5,5 kg
Art. Nr.	1153.6000	1153.6010	1153.6020
Preis	Fr. 525.-	Fr. 595.-	Fr. 695.-

Zubehör:

Rundfilterpapier mit Loch ø 15 mm. 52 gr (für Feinmahlung/Espresso-Mischung), Karton zu 500.

ø 162 mm (für Mod. N-5005).

Art. Nr. 1155.6010
Preis Fr. 29.50

ø 230 mm (für Mod. N-5010, N-5015).

Art. Nr. 1155.6011
Preis Fr. 60.-

Kaffee-Dosiermühlen

«Santos» Mod. 40A (Vollautomat)

(gebaut nach den Normen EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1, 98/37/CE, 89/336/CE (EMV), 2723/CE, 2002/95/EG (RoHs), 2002/96/EG (WEEE), PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Spritzgussgehäuse silbergrauer oder brauner Hammerschlag, epoxybeschichtet (schwarzer Hammerschlag nicht lagermässig). Asynchroner, professioneller und leiser Motor (max. 63 dBA), Leistung 1/2 PS. Verstärkter Anlaufdrehmoment. Bohnenbehälter aus schlagfestem, transparentem Rauchglas 2,2 kg fassend. Verschlussblech für das Schliessen des Durchgangs zwischen dem Sockel des Aufsatzglases zum Mahlwerk; dies verhindert das Durchfliessen von Kaffeebohnen. Deckel aus schwarzem, schlagfestem Kunststoff. Dosiergehäuse Inox und Plexiring aus Polycarbonat in der Mitte. Siebträger aus Aluminium. Auffangteller für Kaffeepulver aus schwarzem Plastik, schlagfest, wegnehmbar. Portionen-Zählwerk. Dosiermenge von 6,5–8,5 g (mittlerer Mahlgrad) einstellbar. Pulverandrücker Ø 55 mm (Ø 53 mm + Ø 57 mm auf Anfrage). Wasserdichter Monoblock-Sockel. Wassergeschützter Ein-Aus-Leuchtkippschalter. Entstörfilter gegen Knackgeräusche (im Lautsprecher). Mahlmesser aus gehärtetem Stahl, Ø 63,5 mm. Mahlkörper ventiliert. Thermische Sicherung in der Motorwicklung (bei Betrieb mit leerem Bohnenbehälter). 5 rutschfeste Gummifüsse gewährleisten eine grosse Stabilität. Überstrom-Sicherung (Druckknopf unten im Gehäuse) bei Betrieb mit Fremdkörpern im Kaffee. Wegnehmbare Auffangschale für Kaffeepulver, aus Kunststoff.

3 mal leiser als eine klassische Mühle (ca. 9 Dezibel weniger, d.h. max. 63 dBA), dank Kautschuk-Dichtungen zwischen Behälter und Schraubring, zwischen Schraubring und Mahlkörper sowie zwischen Mahlkörper und Dosierer. Zusätzliche Dämpfung durch spezielle Führungen (antivibratorisch und antilärm).

Anschluss	230 V	Gewicht	14 kg
Breite	190 mm	Motor	1/2 PS
Tiefe	390 mm	Tourenzahl	1500 U/Min.
Höhe	580 mm	Std.-Leistung ca.	8 kg

Mod. PPF = fixer Pulverandrücker Ø 55 mm

Mod. PPM = beweglicher Pulverandrücker Ø 55 mm

Dossier-Apparat Mod. 56

Dossierapparat auf Sockel. Fassungsvermögen ca. 250 g. Beweglicher Pulverandrücker. Gabel aus Alu.

Art. Nr. 1151.2200

Preis Fr. 595.–

(nur auf Anfrage; nicht lagermässig)

Weitere Dosiermühlen (Mod. 60), Mühle mit portionenweiser Frischmahlung Mod. 55 und Dossierapparat Mod. 56 (Standmodell) siehe separate Prospekte!

Kaffeersatz-Behälter

Aus braun gefärbtem, solidem Kunststoff. Mit 2 Nylonstäben Ø 18 mm, welche ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen ausgewechselt werden können. Masse 200x300x120 mm. Gewicht 800 g.

Art. Nr. 1152.0100 Preis Fr. 70.–



d = 18 / f = 27

3.10 / F



Mod. 40A-PPF



Mod. 40A-PPM

Mod. 40A-PPF
(fixer Pulverandrücker)

Art. Nr. 1151.1200 (grau)

Art. Nr. 1151.1300 (braun)

Art. Nr. 1151.1400 (schwarz)*

Preis Fr. 1'395.–

Aufpreis Sockel und Oberteil verchromt Fr. 305.–

*nicht lagermässig

Preise exkl. MWST

Mod. 40A-PPM
(beweglicher Pulverandrücker)

Art. Nr. 1151.1600 (grau)

Art. Nr. 1151.1700 (braun)

Art. Nr. 1151.1800 (schwarz)*

Preis Fr. 1'425.–

Texte français voir au verso!

Kaffeemühle Espresso automatisch mit direkter, portionenweiser Frisch- mahlung (Barista)

d = 18 / f = 27

3.10 / F

«SANTOS» Mod. 55

(gebaut nach den Normen EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1, 2006/42/CE, 2006/1001 CE/CEM, 2006/95/CE, 2011/65/CE (RoHs), 2012/19 CE (WEEE), PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Diese automatische Mühle erlaubt die portionenweise Frischmahlung von 1 oder 2 Portionen Kaffee in weniger als 1 Sekunde direkt in den Siebträger. Sie garantiert eine Frische und ein absolutes Aroma, weil der Kaffee portionenweise gemahlen wird. Sie ist 3x leiser als eine klassische Mühle (nur 63 dBA).

- Gehäuse aus Aluminiumguss, Bedienungsfront hellgrau sandgestrahlt. Gehäuse schwarz. Front schwarz.
- Bohnenbehälter aus durchsichtigem, rauchfarbigem Kunststoff, Fassungsvermögen 2,2 kg; Deckel unzerbrechlich
- Verschlussblech für das Schliessen des Durchgangs zwischen dem Sockel des Aufsatzglases zum Mahlwerk; dies verhindert das Durchfließen von Kaffeebohnen.
- Asynchroner Motor, einphasig, 600 W, 2'850 U/Min. (50Hz), mit thermischer Sicherung, auf Silentblocks montiert; Std.-Leistung ca. 25 kg
- Mahlmesser Ø 63,5 mm von grosser Härte und langer Lebensdauer
- Regelmässige Feinheit der Mahlung und der Dosierung (Timer)
- Digitales Bedienungsfeld mit Tasten für 1 oder 2 Portionen (Dosierung von 2,5 bis 20 g regulierbar), Mahlleistung 0,8 Sekunden für 7 g (Mittelwert) und Portionenzählwerk mit 5 Ziffern (memorisiert)
- Auslöser für die Dosierung mittels Siebträger
- Beweglicher Pulverandrücker, Andrücker Ø 55 mm, geeignet für praktisch alle Typen von Kaffee-Sieben (Ø 53 mm + Ø 57 mm auf Anfrage)
- Siebträgergabel aus rostfreiem Stahl, für alle Arten von Siebträgern geeignet.
- Wasserdichter, beleuchteter Ein-/Aus-Schalter
- Auffangschale für Kaffeepulver aus schwarzem Kunststoff
- 5 rutschfeste Gummifüsse gewährleisten eine grosse Stabilität

Anschluss	230 V	Art. Nr. 1151.8100 (Mod. 55 BF-H schwarz)
Breite	198 mm	Preis Fr. 1'895.-
Tiefe	397 mm	Art. Nr. 1151.8200 (Mod. 55 BM-H)
Höhe	577 mm	Preis Fr. 2'095.-
Gewicht	15 kg	Art. Nr. 1151.8300 (Mod. 55 W-H)
		Preis Fr. 1'995.-
		Art. Nr. 1151.8400 (Mod. 55 BAR-H)
		Preis Fr. 2'050.-

Mod. 55 BF-H

Front mit Bedienungselementen schwarz. Gehäuse schwarz.

Mod. 55 BM-H

Front mit Bedienungselementen schwarz. Gehäuse grau sandgestrahlt. Aufsatzglas durchsichtig (kristall).

Mod. 55 W-H

Gehäuse weiss. Bohnenbehälter durchsichtig (kristall).

Mod. 55 BAR-H

Ohne Pulverandrücker; sonst wie Mod. 55 BM-H (Ausführung Barista).

Kaffeersatz-Behälter

Aus braun gefärbtem, solidem Kunststoff. Mit 2 Nylonstäben Ø 18 mm, welche ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen ausgewechselt werden können. Masse 200x300x120 mm. Gewicht 800 g.



Art. Nr. 1152.0100 Preis Fr. 70.-



Mod. 55 BF-H



Mod.
55 BF-H



Mod.
55 BM-H



Mod.
55 W-H



Mod.
55 BAR-H

Dosiermühlen Mod. 40A, 60 (mit wegnehmbarem Dosiergehäuse), Dosierapparat (Standmodell, Mod. 56) siehe separate Prospekte!

Preise exkl. MWST

Texte français voir au verso!

Kaffeemühlen (Barista) Mod. SANTOS



d=18/f=27

3.12/P

(Gebaut nach den Normen EN 60335-1+2-64, EN 89/392 CE, 734.27 (NIV), 2006/42/66, 204/108 CE, 2006/95/CE, RoHS 2002/95/CE, 1935/2004/CE, PrSG / Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Ladengeschäfte, Lebensmittelhandel, Kaffeeröstereien usw.

Moulins à café (Barista) mod. SANTOS

(Construits selon les normes EN 60335-1+2-64, EN 89/392 CE, 734.27 (OIBT), 2006/95/CE, RoHS 2002/95/CE, 1935/2004/CE, PrSG / LsPro Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour magasins, épiceries, torréfacteurs etc.

Gehäuse aus Aluminiumguss. Aufsatzglas ca. 1 kg fassend. Mahlung stufenlos einstellbar.

Mit Beutelhalter oder auf Wunsch mit Schublade. Drehschalter. 230 V (mit Motorschutzschalter). Anschlusskabel ölbeständig mit Schweizerstecker.

Mod. S-20PS: Gehäuse rotbrauner Hammerschlag einbrennlackiert, Mantel Inox. Nutzhöhe Beutelhalterung 150 mm.

Mod. S-30: Gehäuse rotbrauner Hammerschlag, einbrennlackiert. Motor mittels Ventilator luftgekühlt. Nutzhöhe 300 mm
Auf Wunsch auch schwarz lackiert lieferbar.

Mod. S-20 PV: Wie Mod. S-20, jedoch als Pfeffer- und Gewürzmühle einsetzbar (spezielle Mahlscheiben). Mit Schublade.

Leise Kaffeemühlen Mod. 42,43 + 63 siehe separater Prospekt.

Châssis en fonte d'aluminium. Trémie capacité env. 1 kg.

Réglage progressif du degré de mouture.

Avec pince-sac ou avec sur demande tiroir. Interrupteur rotatif. 230 V (avec protection du moteur). Câble de raccordement résistant contre l'huile et fiche de prise Suisse.

Mod. S-20PS: Châssis en fonte d'aluminium laqué à chaud rouge-brun martelé, manteau inoxydable. Hatueur utile pince-sac 150 mm

Mod. S-30: Châssis battitures de fer rouge-brune, laqué à chaud. Socle, broyeur et plaque de recouvrement en fonte d'aluminium grise argentée martelée. Moteur refroidi par ventilateur. Hauteur utile 300 mm.

Mod. S-30 PV: Comme mod. S-20, mais utilisable comme moulin à poivre/épices (taillage des meules différent). Avec tiroir.

Moulins silencieux mod. 42, 43 + 63 voir prospectus séparé.



Mod. S-20

Anschluss	230 V
Leistung Motor	0,8 PS/600 W
Mahlwerke ø	63,5 mm
Tourenzahl	1450 T/Min.
Std. Leistung ca.	25 kg
Höhe inkl. Trichter	550 mm
Breite	250 mm
Tiefe	320 mm
Gewicht	14 kg
Art. Nr.	1151 .0800
Preis	Fr. 1'525.-

Preise exkl. MWSt



Mod. S-30

Anschluss	230 V
Leistung Motor	0,8 PS/600 W
Mahlwerke ø	63,5 mm
Tourenzahl	1450 T/Min.
Std. Leistung ca.	25 kg
Höhe inkl. Trichter	700 mm
Breite	220 mm
Tiefe	320 mm
Gewicht	18 kg
Art. Nr.	1151 .0900
Preis	Fr. 1'775.-

Voltage	230 V
Puissance moteur	0,8 PS/600 W
Meules ø	63,5 mm
Nombre de tours	1450 T/Min.
Débit/h env.	25 kg
Hauteur avec entonnoir	700 mm
Largeur	220 mm
Profondeur	320 mm
Poids	18 kg
No d'art.	1151 .0900
Prix	Fr. 1'775.-

Prix TVA non comprise

Leise Kaffeemühlen/Ladenmühlen (Barista) Mod. SANTOS

mit Schublade oder Beutelhalter, je nach Modell

d=18/f=27

9.16/P

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-64, EN 12100-1+2, EN 60204-1:2006, 89/392 CE, 734.27 (NIV), 2006/42/66, 204/108 CE, 2006/95/CE, RoHS 2002/95/CE, 1935/2004/CE, PrSG (Bundesgesetz über Produktesicherheit))

In 2 Versionen lieferbar:

- Modell mit Schublade oder für Filterhalter (Mod. 42)
- Modell Ladenmühle, mit Beutel-/Tütenhalter (Mod. 43 und Mod. 63)
- Sehr leise (Geräuschpegel nur 63 dBA (Mod. 42) respektive 68 dBA (Mod. 43))
- Gehäuse aus rostfreiem Stahlblech und lebensmittelbeständiger Aluminium-Legierung
- Sockel aus schwarz einbrennlackiertem Guss, mit 4 Gummifüssen

- Deckel aus schwarzem Kunststoff
- Bohnenbehälter aus Polycarbonat, unzerbrechlich
- Mahlscheiben \varnothing 63,5 mm (Mod. 42 + 43), \varnothing 120 mm (Mod. 63), vollständig aus durchgehärtetem Spezialstahl, einfach zum Auswechseln
- Drehgeschwindigkeit 1'500 U/Min.
- Motor mit thermischer Sicherung
- Stundenleistung 15 - 25 kg (Mod. 42 + 43), 36 - 120 kg (Mod. 63), je nach Mahlfeinheit
- Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizerstecker.

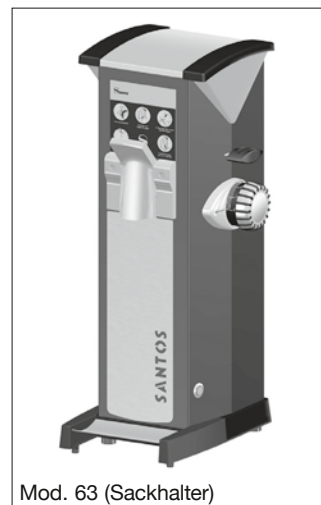


Mod. 42 mit Schublade

Mod. 42 mit Filterbecher
anstatt Schublade



Mod. 43 (Sackhalter)



Mod. 63 (Sackhalter)

Mod. 42

Für Filter-Kaffeemaschinen in Cafés, Hotels, Restaurants, Cafeterias, Gemeinschaftsbetrieben usw., welche mit Filterkaffeemaschine arbeiten.

Die Einschubschienen für die Schublade oder Filterbecher sind in der Breite verstellbar, so dass Filterhalter aller Filter-Kaffeemaschinen-Hersteller verwendet werden können.

- Einstellknopf für die Mahlfeinheit (von fein bis sehr fein), vorne unten am Gehäuse
- Beleuchteter Ein-Aus-Kippschalter
- Beleuchtete Drucktaste START. Ein Druck auf dieselbe löst eine Portion gemahlene Kaffeebohnen aus; die Menge wird mit einer Zeitschaltuhr eingestellt (10 - 750 g, je nach Mahlgrad = Mod. 42)
- Fassungsvermögen Bohnenbehälter 2 kg

Mod. 43

Für Ladengeschäfte, Supermärkte, Gourmet-Läden usw. Mit Sackhalter.

- Mit Beutelhalter für Beutel von 250 g bis 1 kg (maximale Nutzhöhe 350 mm)
- Drehknopf für die Einstellung der Mahlfeinheit (von Filterkaffee bis zu Espresso)
- Beleuchteter Kippschalter Ein-Aus
- Fassungsvermögen Bohnenbehälter 1,7 kg

Mod. 43 N

Für Coffee Shops, Ladengeschäfte, Supermärkte, Kaffeeröstereien usw.

Auf Wunsch auch schwarz lackiert erhältlich.

Mod. 63

Ideal für Geschäfte, welche grosse Mengen Kaffeebohnen mahlen: Kaffee-Shops, Ladengeschäfte, Supermärkte, Kaffeeröster usw.

Aussergewöhnliche Leistung von 120 kg / Std. (Filterkaffee) /ca. 36 kg/Std. türkischer Kaffee). Sie ermöglicht auch das Mahlen von sehr feinem Pulver für türkischen Kaffee. Druckknopf für Ein/Aus, mit Schutzkappe. Mahlscheiben \varnothing 120 mm, mit 3-Reihen-Zahnfräsung, nach schleifbar. Fassungsvermögen des transparenten Bohnenbehälters 1,2 kg; er ermöglicht, dass der Kaffeebohnenstand eingesehen werden kann. Deckel für Bohnenbehälter. Für Kaffeebeutel 250 g, 500 g oder 1 kg (Nutzhöhe zwischen Sackhalter und Sockelplatte 400 mm). Schiebeverschluss für das Schliessen der Öffnung zwischen dem Bohnenbehälter-Sockel und dem Mahlwerk. 5 Symbole für die Benützung bei Selbstbedienung. Drehknopf für eine sehr präzise und stufenlose Mahlgrad-Verstellung (mikrometrisch). Asynchroner, professioneller, leistungsstarker und sehr leiser Motor, auf einem Block mit AES-System (antistatisch), was eine elektrostatische Aufladung verhindert. Thermische Sicherung im Motor integriert. Vertikale, vibrierende Platte für eine bessere Verteilung des Kaffeepulvers im Sack. Wegnehmbare Auffangplatte im Sockel.

Alle wegnehmbaren Teile können in der Spülmaschine oder von Hand, mit seifenhaltigem Wasser gereinigt werden.

Anschluss	230 V
Leistung Motor	0,8 PS / 600 W
Stunden-Leistung	15 - 25 kg
Höhe	555 mm
Breite	190 mm
Tiefe	355 mm
Gewicht	19 kg
Art. Nr.	1151.2100
Preis	Fr. 2'150.-

	230 V
	0,8 PS / 600 W
	15 - 25 kg
	690 mm
	190 mm
	335 mm
	20 kg
	1151.2101
	Fr. 2'050.-

	230 V
	2 PS / 1500 W
	36 - 120 kg
	677 mm
	279 mm
	329 mm
	40 kg
	1151.2102
	Fr. 4'495.-

Weitere Ladenmühlen mit Sackhalter siehe Prospekt "Kaffeemühlen (Barista)" Mod. SANTOS.

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso !

Ausstecher für Garniturböden

Mod. TURN'UP®

Ihre Garniturböden von Früchten und Gemüse werden mit einer Handumdrehung gemacht.

Fonds à garnir

Mod. TURN'UP®

Vos fonds à garnir en fruits et légumes et en un instant.



(grosses Modell)
(grand modèle)

(Modell «Cocktail»)
(modèle «cocktail»)

Zum Ausstechen Ihrer Garniturböden:

Kartoffeln, Kürbis, Gurken, Äpfel, Zucchini, Melonen, grosse Karotten, weisse Rüben (vorgekocht) usw. Sticht alle Garniturböden gleichmässig aus.

- Das Schälen von Gemüse ist nicht notwendig
- Im Vergleich zu einem manuellen Schneiden ergibt sich eine Zeiteinsparung und ein Show-Effekt.
- Das Innere, roh oder gehackt, kann gefüllt werden mit: Äpfeln, Ananas, Zwetschgen, rohem oder gehacktem Fleisch, Käse.

Für Buffets (kleines Modell, Ø 4 cm und Modell «Cocktail», Ø 3 cm) oder Garnituren von Gerichten (grosses Modell, Ø 5 cm).

Der Ausstecher Ø 4 cm erlaubt auch das Schneiden von Garniturböden aus den Ausstech-Resten vom Ausstecher Ø 5 cm und das Modell «Cocktail» Ø 3 cm mit denjenigen des Ausstechers Ø 4 cm.

Technische Daten:

- Messer aus rostfreiem Stahl, demontierbar
- Körper aus synthetischem Material
- Länge 14,5 cm (Mod. «Cocktail» 11 cm)
- Kleines Modell: Durchmesser 4 cm Gewicht 440 g
- Grosses Modell: Durchmesser 5 cm Gewicht 480 g
- Modell «Cocktail»: Durchmesser 3 cm Gewicht 135 g

Art. Nr. 1322.5000	(Ø 4 cm)	Preis Fr. 125.–
Art. Nr. 1322.5100	(Ø 5 cm)	Preis Fr. 130.–
Art. Nr. 1322.5200	(Ø 3 cm)	Preis Fr. 75.–

Dekorations-Set, 6 oder 12 Werkzeuge zum Dekorieren von Platten und Tellern siehe separate Prospekte.

Preise exkl. MWSt

Pour découper vos fonds à garnir:

Pommes de terre, courgettes, concombres, melons, pommes, etc. Permet de réaliser des fonds à garnir tous identiques.

- Il n'est pas nécessaire d'éplucher les légumes
- Gain de temps par rapport à une coupe manuelle. Garniture soignée; plaisir des yeux.
- Les fonds à garnir, crus ou cuits, peuvent être remplis avec des fruits: pommes, ananas, prunes, viande crue ou hâchée, fromage.

Pour buffets (petit modèle, Ø 4 cm et modèle «cocktail», Ø 3 cm) ou garniture de plats (grand modèle, Ø 5 cm).

Le découpoir Ø 4 cm permet également de découper des fonds à garnir avec les chutes provenant du découpoir Ø 5 cm et le modèle «cocktail» Ø 3 cm avec celles du découpoir Ø 4 cm.

Caractéristiques techniques:

- Lames en acier inoxydable, démontables
- Corps en matériau synthétique
- Longueur 14,5 cm (mod. «cocktail» 11 cm)
- Petit modèle: Diamètre 4 cm Poids 440 g
- Grand modèle: Diamètre 5 cm Poids 480 g
- Modèle «cocktail»: Diamètre 3 cm Poids 135 g

No d'art. 1322.5000	(Ø 4 cm)	Prix Fr. 125.–
No d'art. 1322.5100	(Ø 5 cm)	Prix Fr. 130.–
No d'art. 1322.5200	(Ø 3 cm)	Prix Fr. 75.–

Les panoplies décoration contiennent l'essentiel pour la décoration des plats et assiettes voir prospectus séparés.

Prix TVA non comprise



Réf. DECO6

Dekor-Set ; enthält 6 Werkzeuge für das Dekorieren von Platten und Tellern.

Panoplie décoration, contient l'essentiel pour la décoration des plats et des assiettes.

Art. Nr / N° d'art. 1322.550 Preis/Prix Fr. 105.-

d = 19 / f = 23

3.06 / BC



Deko-Spirale 1 Klinge
Déco'spirale 1 lame - Réf. DSP01



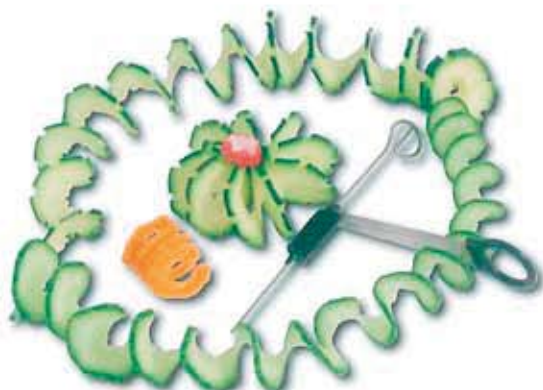
Dekormesser
Couteau à décorer - Réf. CDE01



Riffelung-Messer
Couteau à canneler - Réf. GROV01



Gemüseteiler in Blumen
Taille-légumes en fleurs - Réf. TCC01



Girlanden-Dekorierer
Déco'guirlande - Réf. DGU01



Julienne-Messer
Couteau à juliennes - Réf. JUL01



Réf. DECO12

Dekor-Set ; enthält 12 Werkzeuge für das Dekorieren von Platten und Tellern.

Panoplie décoration, contient l'essentiel pour la décoration des plats et des assiettes.

Art. Nr / N° d'art. 1322.560

Preis/Prix Fr. 205.-

d = 19 / f = 23

3.06 / BC



Deko-Spirale 1 Klinge
Déco'spirale 1 lame - Réf. DSP01



Dekormesser
Couteau à décorer - Réf. CDE01



Cornichon-Messer
Eminceur à cornichons - Réf. EC01



Riffelung-Messer
Couteau à canneler - Réf. GROV01



Gemüseteiler in Blumen
Taille-légumes en fleurs - Réf. TCC01



Deko-Spirale 2 Klängen
Déco'spirale 2 lames - Réf. DSP02



Girlanden-Dekorierer
Déco'guirlande - Réf. DGU01



Julienne-Messer
Couteau à juliennes - Réf. JUL01



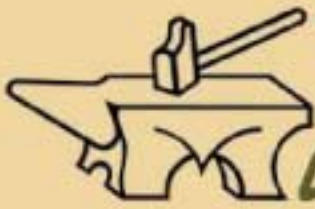
Handschleifer
Affûteur à mains - Réf. AFFU-M



Office-Messer
Couteau d'office - Réf. GOFF01



Geriffelte Hohlmesser
Gouges cannelées - Réf. GOUJ02-G - GOUJ02-P



Der Führer für den Profi Le guide du professionnel

Metzger	Boucher
Charcutier	Charcutier
Küchenchef	Cuisinier
Bäcker	Boulangier
Patissier	Pâtissier
Fischer	Poissonnier
Käser	Fromager



**Ganzer Katalog siehe
separate Datei auf dieser
CD-ROM!**



Mappen und Koffern mit Messerwaren «BARGOIN»



d=21

9.07/P

Messer usw.: Rostfreier Stahl, Handgriffe aus schwarzem Kunststoff ABS, Aluminium-Nieten, waschmaschinenfest.

Chef-Mappe Ref. 1581
Plastifiziertes, geschmeidiges Leinengewebe.
440x330x140 mm. Gewicht 2510 gr.



Inhalt (6-teilig)

Stechmesser 4 Nieten 14 cm	Nr. 320 -14
Filetmesser 17 cm	Nr. 246 -17
Küchenmesser klein Alu 23 cm	Nr. 240 -23
Spachtel Inox mit Ring 23 cm	Nr. 248 -23
Gabel Chef geschmiedet 32 cm	Nr. 341 -32
Abziehstahl rund 25 cm	Nr. 9 -25

Art. Nr. 2460.9401 Preis Fr. 290.-

Leere Mappe Ref. 1580
Wie Ref. 1581+1582, jedoch ohne Inhalt. Ge-
wicht ca. 500 gr.
Art. Nr. 2460.9437 Preis Fr. 40.-



Hotellerie-Mappe Ref. 1591
Plastifiziertes, geschmeidiges Leinengewebe.
4-teilig. 440x330x140 mm. Gewicht 2500 gr.



Inhalt (20-teilig)

Ausbeinmesser 11 cm	Nr. 1030 -11
Stechmesser 14 cm	Nr. 1020 -14
Pferdemesser 20 cm	Nr. 1033 -20
Metzgermesser 23 cm	Nr. 1010 -23
Küchenmesser 23 cm	Nr. 1237 -23
Spachtel Inox 25 cm	Nr. 1248 -23
Gabel Chef 32 cm	Nr. 341 -32
Filetmesser 17 cm	Nr. 246 -17
Abziehstahl 25 cm	Nr. 8 -25
Spachtel Melamin 30 cm	Nr. 2481 -30
Schaber	Nr. 708
Kartoffel-Löffel 22 mm	Nr. 702
Schaber	Nr. 723
Schäler	Nr. 200
Apfelausstecher	Nr. 721
Küchenmesser 6 cm	Nr. 201
Küchenmesser 8 cm	Nr. 208 -8
Küchenmesser 10 cm	Nr. 210 -10
Schere gezähnt 21 cm	Nr. 32 -10
Sommelier Inox 3-teilig (Doppelgriff, Spitze Teflon)	Nr. 686

Art. Nr. 2460.9404 Preis Fr. 460.-

Lehrlings-Mappe Ref. 1582
Plastifiziertes, geschmeidiges Leinengewebe.
440x330x140 mm. Gewicht 2510 gr.



Inhalt (6-teilig)

Stechmesser 14 cm	Nr. 1020 -14
Filetmesser blau 17 cm	Nr. 6146 -17
Küchenmesser 23 cm	Nr. 1237 -23
Spachtel 20 cm	Nr. 158 -20
Gabel Chef 32 cm	Nr. 321 -32
Abziehstahl 25 cm	Nr. 8 -25

Art. Nr. 2460.9402 Preis Fr. 210.-

Patisserie-Mappe Ref. 1592
Plastifiziertes, geschmeidiges Leinengewebe.
440x330x140 mm. Gewicht 2510 gr.



Inhalt (24-teilig)

Genueser-Messer 25 cm	Nr. 1080 -25
Küchenmesser 23 cm	Nr. 1237 -23
Spachtel Inox 20 cm	Nr. 158 -20
Spachtel Inox 25 cm	Nr. 158 -25
Spachtel Melamin 30 cm	Nr. 2481 -30
Schere 20 cm	Nr. 32 -10
Teigspachtel 25 cm	Nr. 2478 -25
Spachtel dreieckig 10 cm	Nr. 245 -10
Küchenmesser 10 cm	Nr. 210 -10
Kartoffel-Löffel 22 mm	Nr. 702
Schäler	Nr. 200
Apfelausstecher	Nr. 721
Schaber	Nr. 708
Schaber	Nr. 723
Pinself 30 mm	Nr. 2423 -30
Teigzange	Nr. 2428
Schwingbesen 25 cm	Nr. 2403 -25
Wallholz Buche 42 cm	Nr. 4400 -42
Dressiersack 35 cm	Nr. 2440 -35
Patisserie-Horn	Nr. 799
2 Tüllen glatt	
Polykarbonat (Nr. 7+10)	Nr. 2450
2 Tüllen gezähnt	
Polykarbonat (B8+D8)	Nr. 2451

Art. Nr. 2460.9405 Preis Fr. 380.-

Chef-Koffer Ref. 1320
Aluminium-Gehäuse, innen halbharter Plastik.
420x320x55 mm. Gewicht 2600 gr.



Inhalt (7-teilig)

Chef-Messer 20 cm	Nr. 141 -2
Tranchiermesser 20 cm	Nr. 143 -20
Ausbein-Messer 15 cm	Nr. 142 -15
Brotmesser 20 cm	Nr. 144 -20
Gabel 32 cm	Nr. 341 -32
Abziehstahl 25 cm	Nr. 18 -25
Küchenmesser 10 cm	Nr. 141 -10

Art. Nr. 2460.9406 Preis Fr. 610.-



Inhalt (7-teilig)

Chef-Messer 19 cm	Typ KS8-20
Filetmesser 19 cm	Typ KS15-19
Tranchiermesser 19 cm	Typ KS10-19
Ausbein-Messer 15 cm	Typ KS6-16
Gabel 32 cm	Typ KS12-18
Schneidmesser 22 cm	Typ KS29-22
Haushalt-Messer 12 cm	Typ KS33-12

Art. Nr. 2460.9407 Preis Fr. 750.-

Fortsetzung siehe Rückseite!

Hotellerie-Koffer Ref. 1501

Aus Aluminium, innen Hartplastik. 420x295x55 mm. 2 Etagen mit Fächern. Gewicht 4700 gr.

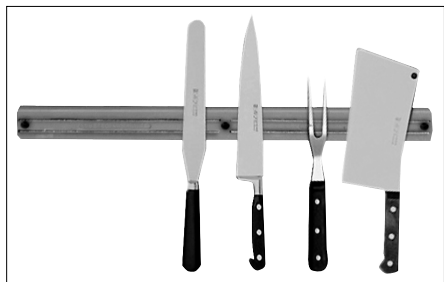


Inhalt (26-teilig)

Spachtel, Manschette Inox 23 cm	Nr. 248-2
Küchenmesser Ring Alu 26 cm	Nr. 240-26
Filetmesser 17 cm	Nr. 246-17
Stechmesser 4 Nieten 14 cm	Nr. 320-14
Gabel Chef geschmiedet 32 cm	Nr. 341-32
Abziehstahl rund 25 cm	Nr. 7-25
Fischschere gezähnt 26 cm	Nr. 659
Bridiernadel 25 cm	Nr. 101-25
Küchenmesser aus Alu 10 cm	Nr. 240-10
Omeletten-Schaufel	Nr. 2725
Schäler mit 2 Schlitzen	Nr. 712
Schaber für Rechtshänder	Nr. 708
Zitronen-Schaber	Nr. 723
Apfelsausstecher	Nr. 721
Gemüse-Dekorierer rund 22 mm	Nr. 702
Sommelier Inox Doppelgriff	Nr. 686
Pinzel, Manschette Inox, 30 mm	Nr. 2423-30
Melamine-Spachtel 30 cm	Nr. 2481-30
Teigzange	Nr. 2428
Schwingbesen Inox 30 cm	Nr. 2403-30
Pâtisserie-Horn	Nr. 799
Dressiersack Nylon 35 cm	Nr. 2440-35
2 Tüllen glatt, Polykarbonat	Nr. 2450
2 Tüllen gewellt, Polykarbonat	Nr. 2451

Art. Nr. 2460.9410

Preis Fr. 670.-

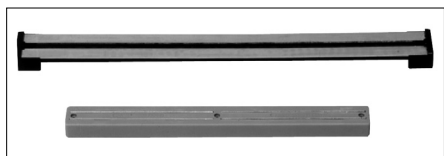
Magnet-Leisten/-Halterungen

Mit 4 extra starken Magnet-Leisten. 3 Schraubenlöcher für Wandbefestigung. Balken aus hellbraunem Kunststoff, 30 mm hoch. Länge 340 mm. Gewicht 360 gr.
Art. Nr. 2462.0100

Preis Fr. 29.50

Balken vollständig aus Metall, mit 2 Schraubenlöchern, 40 mm hoch. 2 Magnetleisten 15 mm hoch. Antikorrosionsbehandelt. Länge 500 mm. Gewicht 700 gr.
Art. Nr. 2462.0200

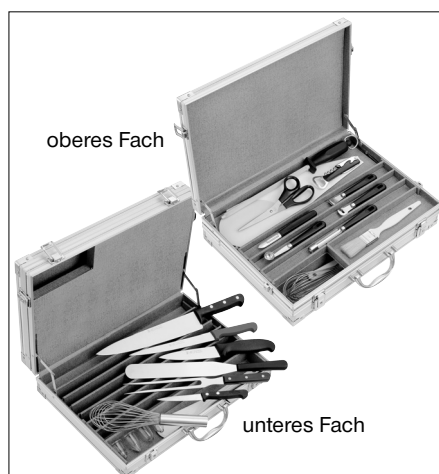
Preis Fr. 45.-



Der 75-seitige BARGOIN-Gesamt-Katalog Messerwaren 2007 ist auf CD erhältlich!

Hotellerie-Koffer Ref. 1502

Aus Aluminium, innen Hartplastik. 420x295x55 mm. 2 Etagen mit Fächern. Gewicht 4700 gr.



Inhalt (23-teilig)

Spachtel 25 cm	Nr. 158-25
Küchenmesser Inox 26 cm	Nr. 237-26
Filetmesser blau 20 cm	Nr. 6146-20
Stechmesser gegossen 14 cm	Nr. 1020-14
Gabel Chef 32 cm	Nr. 321-32
Abziehstahl rund 25 cm	Nr. 9-25
Schere gezähnt 21 cm	Nr. 32-10
Küchenmesser 2 Nieten 10 cm	Nr. 210-10
Schäler gegossen	Nr. 200
Schäler für Rechtshänder	Nr. 708
Zitronen-Schaber	Nr. 723
Apfelsausstecher	Nr. 721
Gemüse-Dekorierer rund 22 mm	Nr. 702
Öffner 4-teilig, schwarz	Nr. 684
Pinzel, Manschette Inox 30 mm	Nr. 2423-30
Melamine-Spachtel 30 cm	Nr. 2481-30
Schwingbesen Inox 25 cm	Nr. 2403-25
Pâtisserie-Horn	Nr. 799
Dressiersack Nylon 35 cm	Nr. 2440-35
2 Tüllen glatt Polykarbonat (7+10)	Nr. 2450
2 Tüllen gewellt (B8+D8)	Nr. 2451

Art. Nr. 2460.9411

Preis Fr. 520.-

Küchen-Koffer Ref. 1368

Aus geschmeidigem Kunststoff. 395x275x70 mm. Gewicht 3350 gr.



Inhalt (20-teilig)

Spachtel 25 cm	Nr. 158-25
Küchenmesser 23 cm	Nr. 1237-23
Filetmesser blau 17 cm	Nr. 6146-17
Ausbeinmesser Rückenbogen, gegossen 11 cm	Nr. 1030-11
Küchengabel 26 cm	Nr. 352-26
Abziehstahl	
speziell für Schüler 25 cm	Nr. 8-25
Schere blau 20 cm	Nr. 3203
Küchenmesser gegossen 9 cm	Nr. 209
Schäler gegossen	Nr. 200
Schäler für Rechtshänder SV	Nr. 908
Zitronen-Schaber SV	Nr. 923
Apfelsausstecher SV	Nr. 921
Gemüsedekorierer rund 22 mm SV	Nr. 902
Öffner schwarz 4-teilig 22 mm SV	Nr. 684
Pinzel, Manchette Inox 30 mm	Nr. 2430-30
Melamine-Spachtel 30 cm	Nr. 2481-30
Pâtisserie-Horn	Nr. 799
Dressiersack Nylon 35 cm	Nr. 2440-35
Tülle glatt, Polykarbonat	Nr. 2450-10
Tülle Polykarbonat	Nr. 2451-68

Art. Nr. 2460.9409

Preis Fr. 365.-

SV = ohne Manschette

Küchen-Koffer Ref. 1367

Aus geschmeidigem Kunststoff. 395x275x70 mm. Gewicht 3350 gr.



Inhalt (23-teilig)

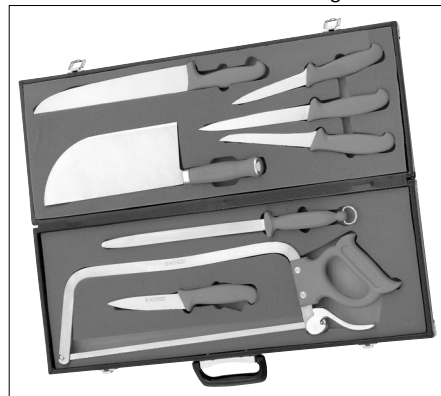
Spachtel Inox, flexibel 23 cm	Nr. 248-23
Küchenmesser Kappe Alu 23 cm	Nr. 240-23
Filetmesser 17 cm	Nr. 246-17
Ausbeinmesser 4 Nieten 11 cm	Nr. 330-11
Küchengabel 26 cm	Nr. 342-26
Abziehstahl rund 25 cm	Nr. 9-25
Schere gezähnt 21 cm	Nr. 32-10
Küchenmesser 2 Nieten 10 cm	Nr. 210-10
Schäler ausgegossen	Nr. 200
Schaber für Rechtshänder	Nr. 708
Zitronenschaber	Nr. 723
Apfelsausstecher	Nr. 721
Gemüse-Dekorierer rund 22 mm	Nr. 702
Öffner 4-teilig schwarz	Nr. 684
Pinzel Manschette Inox 30 mm	Nr. 2423-30
Melamin-Spachtel 30 cm	Nr. 2481-30
Teigspachtel Griff Plastik	Nr. 2478
Dressiersack Nylon 35 cm	Nr. 2440-35
Tülle glatt, Polykarbonat	Nr. 2450-7
Tülle glatt, Polykarbonat	Nr. 2450-10
Tülle gewellt, Polykarbonat	Nr. 2451-B8
Tülle gewellt, Polykarbonat	Nr. 2451-D8
Teigzange	Nr. 2428

Art. Nr. 2460.9408

Preis Fr. 460.-

Metzger-Koffer Ref. 1303

Aus Holz mit einem schwarzen Plastiküberzug, innen abwaschbarer Schaumstoff. 700x270x80 mm. Griffe ABS. Gewicht 5200 gr.



Inhalt (8-teilig)

Spalter 26 cm	Nr. 280
Metzgermesser 30 cm	Nr. 310
Stechmesser 14 cm	Nr. 320
Stechmesser 20 cm	Nr. 333
Metzgermesser schmal 17 cm	Nr. 315
Ausbeinmesser 14 cm	Nr. 330
Abziehstahl oval 30 cm	Nr. 15
Knochensäge demontierbar 45 cm	Nr. 274

Art. Nr. 2460.9412

Preis Fr. 995.-

Metzger-Koffer Ref. 3303

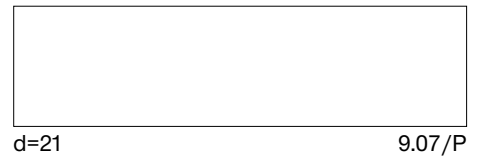
Wie Ref. 1303, jedoch mit Messergriffen aus rotem Thermogummi.
Art. Nr. 2460.9413

Preis Fr. 995.-

Leere Mappen, Koffer, Rucksack, Magnethalterungen und Metallkoffer siehe 4-seitiger Prospekt «Der Führer für den Fachmann» BARGOIN.

Magnetleisten, Metallkoffer, Koffer und Mappen leer, Rucksack «BARGOIN»

Der 75-seitige Gesamt-Katalog «Messerwaren BARGOIN 2007» ist auf CD erhältlich!



Magnet-Leisten/-Halteungen

Balken aus hellbraunem Kunststoff, 3 cm hoch. Länge 34 cm, Gewicht 360 gr.
Art. Nr. 2462.0100. Preis Fr. 29.50.

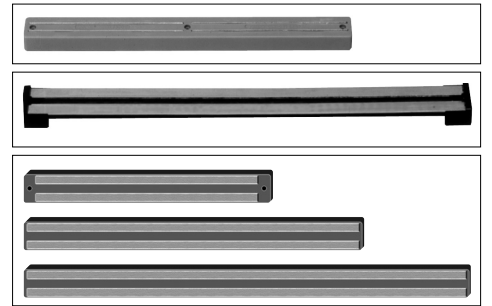
Balken vollständig aus Metall, antikorrosionsbehandelt, 4 cm hoch. Länge 50 cm.
Gewicht 700 gr.
Art. Nr. 2462.0200. Preis Fr. 45.-.

Balken aus Hartplastik, 2 cm hoch.

Länge 34 cm. Gewicht 330 gr. Art. Nr. 2460.4186. Preis Fr. 24.50

Länge 47 cm. Gewicht 710 gr. Art. Nr. 2460.4187. Preis Fr. 39.50

Länge 62 cm. Gewicht 815 gr. Art. Nr. 2460.4188. Preis Fr. 49.50



Metallkoffer

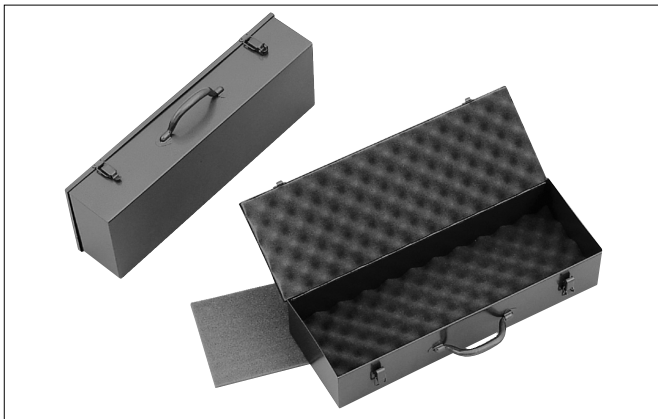
Aus Stahl, Hammerschlag blau, Epoxy, einbrennlackiert. Mit glatten Schaumstoff-Platten zum Einlegen (die Messer werden nicht festgehalten).



52,5×18,5×7 cm. Gewicht 1950 gr.
Ref. 1322
Art. Nr. 2460.9430. Preis Fr. 99.50.



38×30×8,5 cm. Gewicht 2800 gr.
Ref. 1327
Art. Nr. 2460.9431. Preis Fr. 130.-.



52,5×18,5×10,5 cm. Gewicht 2060 gr.
Ref. 1324
Art. Nr. 2460.9433. Preis Fr. 130.-.



61×10,5×7 cm. Gewicht 2300 gr.
Ref. 1326
Art. Nr. 2460.9432. Preis Fr. 135.-.



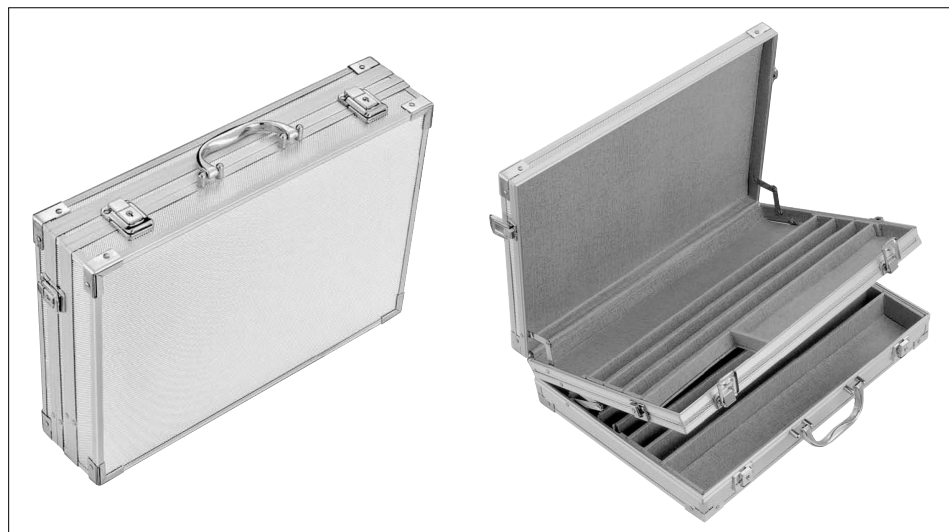
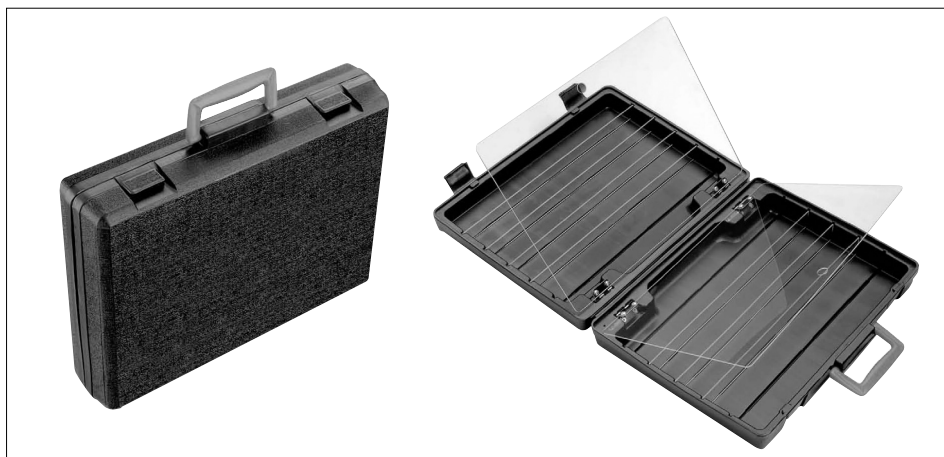
Kunststoff-Behälter

Abwaschbar, 48x42x25 cm. 2 Klappverschlüsse. 1 Einlegefach mit Griff. 2 gelbe Deckel, darunter je 2 kleine Fächer. Gewicht 1900 gr.
Ref. 1329
Art. Nr. 2460.9434. Preis Fr. 105.-.

Weitere Koffer, Mappen, Rucksack und Brotschneider siehe Rückseite!

Koffer

Aus hartem Kunststoff. 2 Plexiglas-Deckel mit Scharnieren. Innenmasse 39,5×27,5×7 cm. Aussenmasse 43×36×10 cm. Gewicht 1900 gr. Ref. 1369 Art. Nr. 2460.9435. Preis Fr. 115.–.



Koffer

Aus Aluminium, innen Hartplastik. 2 Etagen mit Fächern. Innenmasse 42×29,5×5 cm. Aussenmasse 45×34×10 cm. Gewicht 3250 gr. Ref. 1500 Innen und aussen abwaschbar. Abschliessbar. Spezielles Fach für Schwingbesen. Art. Nr. 2460.9436. Preis Fr. 140.–.

Mappe



Aus plastifiziertem, geschmeidigem Leinengewebe. Masse 44×33×14 cm. Gewicht 500 gr. Ref. 1580 Art. Nr. 2460.9437. Preis Fr. 40.–.



Rucksack (Universalkoffer)

Synthetisches Segeltuch, abwaschbar. Masse 44×33×14 cm. Gewicht 1320 gr.

Breiter Tragriemen zum Tragen auf dem Rücken. Genügend Fächer für die Werkzeuge und Kleider. 3 Befestigungsplatten für ca. 20 Artikel. Leichter und weniger ermüdend zum Tragen als ein Koffer (-35%). Die Utensilien können sehr einfach und schnell versorgt werden.

Ref. 1550
Art. Nr. 2460.9438
Preis Fr. 85.–

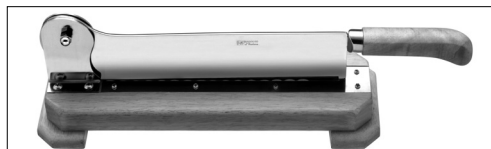
Ref. 2550
Wie Ref. 1550, jedoch ohne die 3 Befestigungsplatten.
Art. Nr. 2460.9439
Preis Fr. 55.–

Brotschneider

Messer aus rostfreiem Messerstahl, mit Wellenschliff. Holzgriff lackiert.



Auf Sockel, Buchenholz lackiert. Klingenslänge 25 cm. Masse Sockel 34,5×11×2,5 cm. Gewicht 1030 gr. Ref. 249-25 Art. Nr. 2460.9450 Preis Fr. 95.–



Auf Sockel, Buchenholz lackiert. Klingenslänge 35 cm. Masse Sockel 42×14,5×4,5 cm. Gewicht 2050 gr. Ref. 249-35 Art. Nr. 2460.9451 Preis Fr. 225.–



Auf Brosamen-Wanne mit Rost aus Pinienholz, lackiert. Klingenslänge 25 cm. Masse Sockel 39,5×18,5×3,5 cm. Gewicht 1290 gr. Ref. 250-25 Art. Nr. 2460.9452 Preis Fr. 95.–

Käse-Messer

Griff aus schwarz eingefärbtem Kunststoff (Orbilan PE-500). Vorteile gegenüber den herkömmlichen Holzgriffen: Bruchfest. Hitzebeständig. Lebensmittelbeständig. Waschmaschinenfest. Nimmt keine Gerüche an. Aluminium-Nieten. Klinge aus rostfreiem Stahl.



d = 21 / f = 11

3.05 / F

Käse-Messer

Keine Bruchgefahr beim Griff, da Stahl bis oben an Griff laufend.

Masse ¹⁾	150x150 mm ²⁾	150x170 mm ³⁾	170x170 mm ³⁾	200x200 mm ⁴⁾	200x250 mm ⁴⁾
Gewicht	410 g	450 g	500 g	670 g	900 g
Art. Nr.	2461.110	2461.120	2461.150	2461.130	2461.140
Preis	Fr. 85.-	Fr. 90.-	Fr. 97.50	Fr. 110.-	Fr. 125.-

¹⁾ Schnittbreite x Schnitthöhe ²⁾ Für Appenzeller, Tilsiter, Bergkäse ³⁾ Für Greyerzer ⁴⁾ Für Emmentaler

Weichkäse-Messer

Klinge 35 mm hoch.

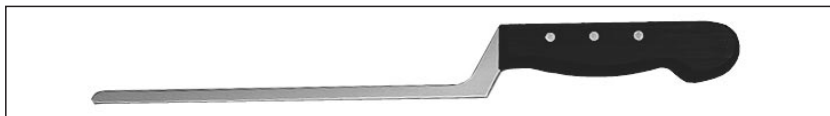
Länge ohne Griff	300 mm	350 mm	400 mm
Gewicht	250 g	290 g	360 g
Art. Nr.	2461.260	2461.270	2461.280
Preis	Fr. 75.-	Fr. 85.-	Fr. 95.-



Gorgonzola-Messer

Klinge 6 mm hoch.
Länge ohne Griff 200 mm.

Gewicht	80 g
Art. Nr.	2461.400
Preis	Fr. 35.-



Weichkäse-Messer (Kanederli)

Für weiche Käse. Klinge 35 mm hoch.
Totallänge 290 mm. Länge ohne Griff 170 mm.

Gewicht	120 g
Art. Nr.	2461.300
Preis	Fr. 35.-



Parmesan-Messer

Griff aus schwarzem Kunststoff (Polypropylen).

Länge ohne Griff	100 mm	110 mm
Gewicht	115 g	150 g
Art. Nr.	2461.220	2461.230
Preis	Fr. 20.-	Fr. 21.50

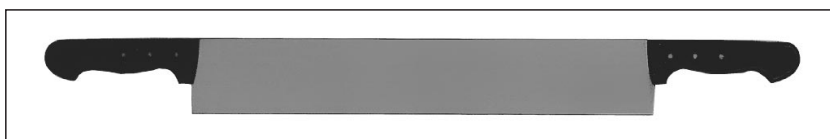


Länge 70, 90, 120 oder 130 mm auf speziellen Wunsch.

Käsemesser mit 2 Griffen

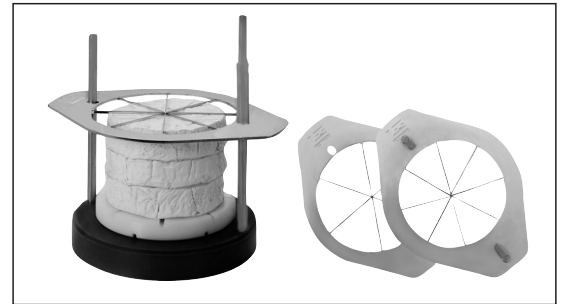
Klinge 65 mm hoch. Für Gruyere-Käse.

Länge ohne Griff	400 mm	500 mm
Gewicht	500 g	700 g
Art. Nr.	2461.350	2461.360
Preis	Fr. 110.-	Fr. 135.-



Weichkäse-Teiler (Camembert usw.)

Sockel aus graublau eingefärbtem Kunststoff, Ø 150 mm. Dicke 30 mm. Auflageeinsatz-Platte aus Polypropylen Ø 150 mm, mit 6 oder 8 Rillen, Dicke 30 mm. 2 Achsen und Schneide-Einsatz, 6 oder 8 Stücke, Handgriff Inox. Gesamthöhe 260 mm. Gewicht 2000 g.



Art. Nr. 2461.470

Preis Fr. 350.-

(Einsatz für 6 + 8 Stücke)

Art. Nr. 2461.471

Preis Fr. 250.-

(Einsatz für 6 Stücke)

Art. Nr. 2461.472

Preis Fr. 250.-

(Einsatz für 8 Stücke)

Roquefortkäse-Teiler

Sockel aus weissem Polypropylen, Ø 220 mm. Dicke 35 mm, mit Rille. 2 Achsen Inox. Druckgestänge mit Handgriff, weiss lackiert. Schneidedraht auswechselbar. Gesamthöhe 360 mm. Gewicht 2000 g.

Art. Nr. 2461.480

Preis Fr. 215.-

Ersatz-Schneidedraht (Satz zu 10)

Art. Nr. 2461.481

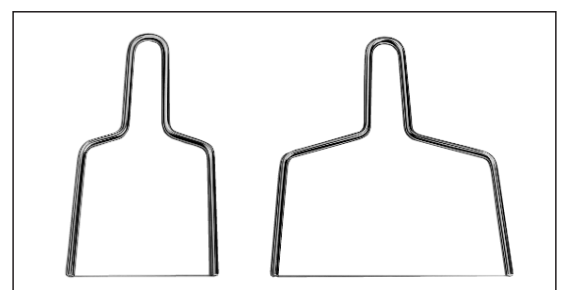
Preis Fr. 13.-



Drahtmesser

Für Weichkäse. Draht aus rostfreiem Stahl. Halterung aus vernickeltem Eisen. Ø 7 mm. Höhe 250 mm.

Länge Draht	Gewicht	Art. Nr.	Preis
130 mm	170 g	2461.450	Fr. 16.-
230 mm	200 g	2461.460	Fr. 21.50

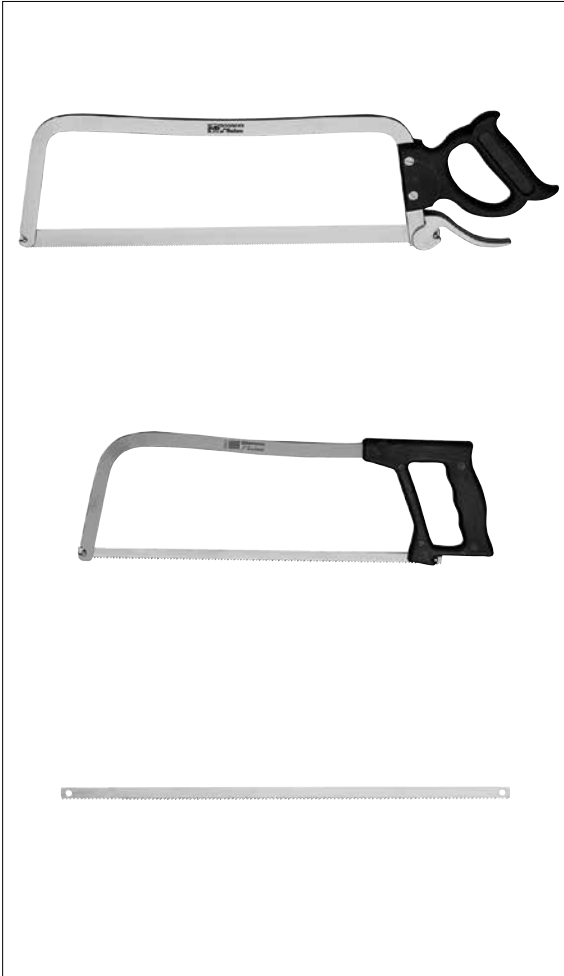


Texte français voir au verso!

Preise exkl. MWSt

Knochensägen Mod. BARGOIN

d=21/f=11 9.07/P



Nr. 273

Halterung rostfreier Stahl, Dicke 7 mm. Handgriff Polypropylen, demontierbar. Spannhebel für Sägeblatt. Sägeblatt 20 mm hoch.

Art. Nr. 2460.6007	Nutzlänge Säge 400 mm	Preis Fr. 190.-
Art. Nr. 2460.6008	Nutzlänge Säge 450 mm	Preis Fr. 195.-
Art. Nr. 2460.6009	Nutzlänge Säge 500 mm	Preis Fr. 210.-
Art. Nr. 2460.6010	Nutzlänge Säge 550 mm	Preis Fr. 220.-

Nr. 73

Halterung karbonierter Stahl, epoxybeschichtet, Dicke 7 mm. Handgriff ABS, demontierbar. Spannhebel für Sägeblatt. Sägeblatt 20 mm hoch.

Art. Nr. 2460.6001	Nutzlänge Säge 400 mm	Preis Fr. 106.-
Art. Nr. 2460.6002	Nutzlänge Säge 450 mm	Preis Fr. 110.-
Art. Nr. 2460.6003	Nutzlänge Säge 500 mm	Preis Fr. 115.-

Nr. 170

Haushalt-Knochensäge.

Halterung karbonierter Stahl, epoxybeschichtet, Dicke 6 mm. Handgriff ABS, demontierbar. Sägeblatt 11 mm hoch.

Art. Nr. 2460.6005	Nutzlänge Säge 350 mm	Preis Fr. 59.-
--------------------	-----------------------	----------------

Mit jeder Knochensäge wird ein Inbusschlüssel 4 mm mitgeliefert, zum Wechseln des Sägeblattes.

Sägeblätter

Nr. 275 (für Nr. 273)

Aus lebensmittelbeständigem Inox. 25 mm hoch. Zu Nr. 273 und Nr. 73.

Art. Nr. 2460.6013	Totallänge 450 mm	Preis Fr. 22.-
Art. Nr. 2460.6014	Totallänge 500 mm	Preis Fr. 24.-
Art. Nr. 2460.6015	Totallänge 550 mm	Preis Fr. 26.-
Art. Nr. 2460.6016	Totallänge 600 mm	Preis Fr. 26.50

Nr. 276 (für Nr. 170)

Art. Nr. 2460.6025	Totallänge 350 mm	Preis Fr. 16.50
--------------------	-------------------	-----------------

Die Sägeblätter für die Nr. 273 und (Nr. 73 sind 50 mm länger als die Nutzlänge der Säge!).

Koteletten-, Fleischklopfer massiv

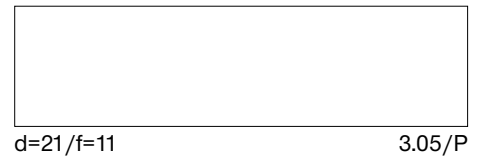
Vollständig aus rostfreiem Stahl.



Gewicht ca.	1100 gr	1100 gr	850 gr	1300 gr	1750 gr
Klopfer ø	110 mm	100 mm	50 mm	105 mm	130 mm
Stiel-Länge	190 mm	200 mm	105 mm	120 mm	140 mm
Total-Länge	310 mm	300 mm	115 mm	135 mm	160 mm
Art. Nr.	2460.9045	2460.9046	2460.9047*	2460.9049	2460.9050
Preis	Fr. 115.-	Fr. 110.-	Fr. 57.50	Fr. 86.50	Fr. 108.-

Messer «BARGOIN»

Mit weichem, rutschfestem Griff
aus Thermogummi



Ergonomischer Griff; deshalb angenehmes Halten in der Hand. Ausgezeichnete Hygiene. Sterilisierbar. Griff ausgegossen und an die strengen Lebensmittel-Vorschriften angepasst.

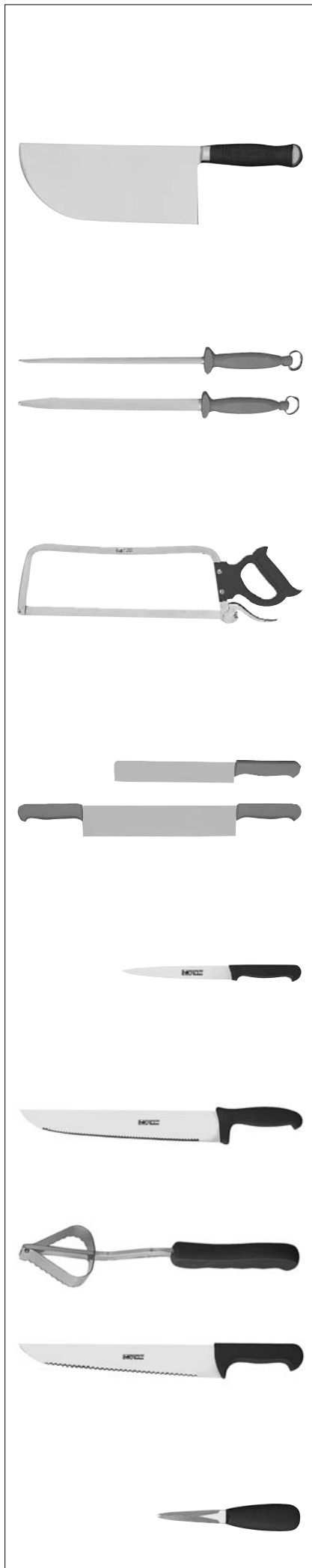
Klinge aus langlebigem Molybdène-Spezialstahl, rostfrei, gehärtet. Ausgezeichneter Schnitt. Das neue Messer, welches die Ansprüche des PROFIS berücksichtigt.



Klingenlänge	Totallänge	Gewicht	Griff Nummer «0» (Code) weiss	Nummer «1» (Code) rot	Nummer «2» (Code) gelb	Nummer «3» (Code) grün	Nummer «4» (Code) blau	Art. Nr. + Nummer «. »	Preis
Metzger-Messer									
17 cm	31 cm	135 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4490	Fr. 38.50
20 cm	34 cm	145 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4500	Fr. 43.–
23 cm	37 cm	190 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4510	Fr. 49.50
25 cm	39 cm	215 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4520	Fr. 54.–
28 cm	42 cm	208 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4530	Fr. 61.50
30 cm	44 cm	228 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4540	Fr. 68.50
35 cm	49 cm	274 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4550	Fr. 82.50
Ausbein-Messer									
Rücken gerade									
14 cm	28 cm	110 gr	2015	3015	4015	5015	5016	2460.4610	Fr. 38.–
17 cm	31 cm	120 gr	2015	3015	4015	5015	5016	2460.4620	Fr. 39.–
Stech-Messer									
11 cm	25 cm	115 gr	2020	3020	4020	5020	6020	2460.4710	Fr. 33.75
14 cm	28 cm	125 gr	2020	3020	4020	5020	6020	2460.4720	Fr. 38.–
17 cm	31 cm	130 gr	2020	3020	4020	5020	6020	2460.4730	Fr. 39.–
20 cm	34 cm	155 gr	2020	3020	4020	5020	6020	2360.4740	Fr. 38.–
Ausbein-Messer									
gebogen									
13 cm	27 cm	115 gr	2025	3025	4025	5025	6025	2460.4750	Fr. 38.–
16 cm	30 cm	120 gr	2025	3025	4025	5025	6025	2460.4760	Fr. 39.–
Ausbein-Messer									
Rücken gewölbt									
11 cm	25 cm	105 gr	2030	3030	4030	5030	6030	2460.4810	Fr. 33.75
14 cm	28 cm	120 gr	2030	3030	4030	5030	6030	2460.4820	Fr. 38.–
17 cm	31 cm	125 gr	2030	3030	4030	5030	6030	2460.4830	Fr. 39.–
Stech-Messer									
20 cm	34 cm	115 gr	2033	3033	4033	5033	6033	2460.4910	Fr. 42.75
Schinken-Messer									
breit									
28 cm	42 cm	140 gr	2076	3076	4076	–	–	2460.4040	Fr. 50.–

Preise exkl. MWSt

Fortsetzung siehe Rückseite!



Klingenlänge	Totallänge	Gewicht	Griff Nummer «0» (Code) weiss	Nummer «1» (Code) rot	Nummer «2» (Code) gelb	Nummer «3» (Code) grün	Nummer «4» (Code) blau	Art. Nr. + Nummer «. »	Preis
Haubeile/Spalter Inox									
Griff aus Polypropylen									
24 cm	39,0 cm	660 gr	-	3280	4280	-	-	2460.7040	Fr. 110.-
26 cm	41,5 cm	775 gr	-	3280	4280	-	-	2460.7050	Fr. 115.-
28 cm	43,5 cm	895 gr	-	3280	4280	-	-	2460.7060	Fr. 118.-
30 cm	45,5 cm	960 gr	-	3280	4280	-	-	2460.7070	Fr. 127.-
Abziehstähle									
Extra stark verchromt, Handriff auf Polypropylen									
rund									
30 cm	44,5 cm	325 gr	-	3013	4013	-	-	2460.1020	Fr. 65.-
flach									
30 cm	44,5 cm	525 gr	-	3019	4019	-	-	2460.1030	Fr. 95.-
Knochensägen									
Griff aus Polypropylen									
40 cm	45 cm	1025 gr	-	3273	-	-	-	2460.6040	Fr. 174.-
45 cm	50 cm	1050 gr	-	3273	-	-	-	2460.6050	Fr. 179.-
50 cm	55 cm	1110 gr	-	3273	-	-	-	2460.6060	Fr. 187.-
55 cm	60 cm	1220 gr	-	3273	-	-	-	2360.6070	Fr. 206.-
(Sägeblatt)									
Käsemesser									
Griff aus Thermogummi									
25 cm (1 Griff)		320 gr	-	-	4385	-	-	2460.4400	Fr. 180.-
33 cm (2 Griffe)		785 gr	-	-	4395	-	-	2460.4410	Fr. 185.-
40 cm (2 Griffe)		875 gr	-	-	4395	-	-	2460.4420	Fr. 195.-
50 cm (2 Griffe)		990 gr	-	-	4395	-	-	2460.4430	Fr. 205.-
Fischfiletmesser									
17 cm		75 gr	-	-	-	-	6146.17	2460.4440	Fr. 24.-
20 cm		85 gr	-	-	-	-	6146.20	2460.0000	Fr. 27.-
Fischmesser, fein gezähnt									
35 cm		310 gr	-	-	-	-	6411.35	2460.4442	Fr. 85.-
Fischschupper									
		220 gr	-	-	-	-	6412.00	2460.4443	Fr. 45.-
Fischmesser, gezähnt									
30 cm		340 gr	-	-	-	-	6413.30	2460.4444	Fr. 80.-
35 cm		380 gr	-	-	-	-	6413.35	2460.4445	Fr. 88.-
42 cm		450 gr	-	-	-	-	6413.42	2460.4446	Fr. 115.-
Austernmesser									
		50 gr	-	-	-	-	6513.00	2460.4447	Fr. 9.50



d=21/ f=11

9.07/P

Messerschärfer Mod. LONG LIFE

Der Schleifkörper dieses Messerschärfers besteht aus einem Mischkristall (Sinterrubin), welcher 20x härter ist als gehärteter Stahl. Die feine Oberfläche des Messerschärfers erlaubt ein besonders wirtschaftliches und sparsames Schleifen; die Schleifwirkung und die Lebensdauer sind unübertroffen.

Messer, die mit diesem Messerschärfer geschliffen wurden, vermitteln ein ganz neues, sanftes Schneidgefühl. Selbst härtere Scheren können mit diesem Schärfer geschliffen werden. Der Messerschärfer kann sowohl trocken als auch nass benutzt werden. Nach dem Gebrauch kann er, falls erforderlich, einfach mit Wasser abgespült werden.

Griff aus Kunststoff, mit Ring zum Aufhängen. Schleifkörper ø 14 mm.

Anwendung: Die Schneide des Messers soll unter einem Winkel von ca. 20° stets in die Schleifrichtung zeigen. Bei verchromten Klingen ist besonders darauf zu achten, dass nur die Schneide am Schleifkörper anliegt.

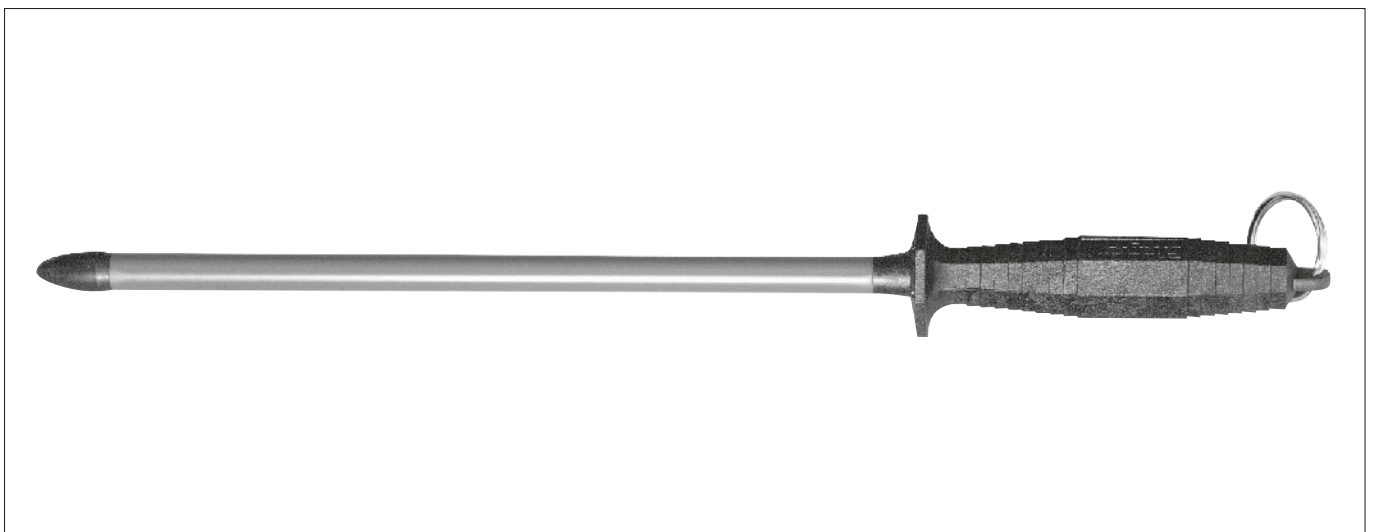
Fusil à aiguiser mod. LONG LIFE

Le corps du fusil est en cristal composé (sinterrubine) qui est 20 fois plus dur qu'un acier trempé. La fine structure du fusil à aiguiser permet un affûtage plus rapide et plus économique. Sa résistance et son affûtage sont sans égal.

Les couteaux aiguisés avec ce fusil vous donneront une nouvelle et douce sensation de coupe. Ce fusil vous permet également d'aiguiser tous ciseaux, même les plus durs. Il vous est possible d'utiliser ce fusil humide ou sec. Si nécessaire, après utilisation, lavez-le avec de l'eau contenant un produit de vaisselle.

Poignée en matière synthétique, avec un anneau pour suspendre. Corps du fusil ø 14 mm.

Utilisation: La lame du couteau doit être maintenue dans un angle d'environ 20°, dans la direction de l'affûtage. Seul le tranchant des lames chromées doit venir en contact avec le corps du fusil.



Länge Schleifkörper	150 mm	200 mm	280 mm	Longueur corps
Totallänge	300 mm	350 mm	500 mm	Longueur totale
Gewicht	110 gr	130 gr	280 gr	Poids
Art. Nr.	2460.111	2460.112	2460.110	No d'art.
Preis	Fr. 65.–	Fr. 95.–	Fr. 155.–	Prix

Preis exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Verstellbare TEIGSCHNEIDER

Aus vernickeltem Eisen. Messer rostfreier Stahl Aisi 304 (Ø 55 mm = Dicke 0,8 mm, Ø 95 mm = Dicke 1,2 mm). Minimale Schnittbreite 10 mm, maximale Schnittbreite 125 mm. Messer glatt oder gewellt, einseitig oder beidseitig, je nach Modell.

d = 21 / f = 11

3.09/B

DIVISEURS A PATE réglables

En fer nickelé. Lames en acier inoxydable Aisi 304 (Ø 55 mm = épaisseur 0,8 mm, Ø 95 mm = épaisseur 1,2 mm). Largeur minimale de découpage 10 mm, largeur maximale de découpage 125 mm.

Lames lisses ou ondulées, d'un côté ou des deux côtés, selon modèle.



(Fernost-Produkt / Produit de provenance asiatique)



(EU-Produkt / Produit de provenance UE)



(EU-Produkt / Produit de provenance UE)

Messer Ø 55 mm/lames Ø 55 mm

6 Messer glatt

Einseitig. Dicke 1mm. Länge inkl. Messer 240 mm (geschlossen). Gewicht 510 gr.

Art.-Nr. 2461.0040

Preis Fr. 45.-

6 lames lisses

D'un côté. Epaisseur mm. Longueur y compris lames 240 mm (fermé). Poids 510 gr.

No d'art. 2461.0040

Prix Fr. 45.-

5 Messer glatt

Einseitig. Länge inkl. Messer 240 mm (geschlossen). Gewicht 580 gr.

Art.-Nr. 2461.000

Preis Fr. 145.-

5 lames lisses

D'un côté. Longueur y compris lames 240 mm (fermé). Poids 580 gr.

No d'art. 2461.000

Prix Fr. 145.-

7 Messer glatt

Einseitig. Länge inkl. Messer 240 mm (geschlossen). Gewicht 830 gr.

Art.-Nr. 2461.010

Preis Fr. 175.-

7 lames lisses

D'un côté. Longueur y compris lames 240 mm (fermé). Poids 830 gr.

No d'art. 2461.010

Prix Fr. 175.-

5 Messer, 1 Seite glatt, 1 Seite wellenförmig

Länge inkl. Messer 280 mm (geschlossen). Gewicht 710 gr.

Art.-Nr. 2461.020

Preis Fr. 175.-

5 lames, 1 côté lisse, 1 côté ondulé

Longueur y compris lames 280 mm (fermé). Poids 710 gr.

No d'art. 2461.020

Prix Fr. 175.-

7 Messer, 1 Seite glatt, 1 Seite wellenförmig

Länge inkl. Messer 280 mm (geschlossen). Gewicht 1025 gr.

Art.-Nr. 2461.030

Preis Fr. 210.-

7 lames, 1 côté lisse, 1 côté ondulé

Longueur y compris lames 280 mm (fermé). Poids 1025 gr.

No d'art. 2461.030

Prix Fr. 210.-

Messer Ø 95 mm/lames Ø 95 mm

5 Messer glatt

Einseitig. Länge inkl. Messer 280 mm (geschlossen). Gewicht 950 gr.

Art.-Nr. 2461.001

Preis Fr. 195.-

5 lames lisses

D'un côté. Longueur y compris lames 280 mm (fermé). Poids 950 gr.

No d'art. 2461.001

Prix Fr. 195.-

7 Messer glatt

Einseitig. Länge inkl. Messer 280 mm (geschlossen). Gewicht 1300 gr.

Art.-Nr. 2461.011

Preis Fr. 245.-

7 lames lisses

D'un côté. Longueur y compris lames 280 mm (fermé). Poids 1300 gr.

No d'art. 2461.011

Prix Fr. 245.-

TEIGRÄDER

Inox (Aisi 304), Dicke 2mm. Mit ABS-Griff und Fingerschutz.

ROUES (LAMES) A DECOUPER

Inox (Aisi 304), épaisseur 2mm. Avec manche en ABS et protège-doigts.



1 Messer Ø 55 mm, glatt

Total-Länge 180 mm

Gewicht 100 gr.

Art.-Nr. 2461.051

Preis Fr. 25.-

1 lame Ø 55 mm, lisse

Longueur totale 180 mm

Poids 100 gr.

No d'art. 2461.051

Prix Fr. 25.-

1 Messer Ø 55 mm, gewellt

Total-Länge 180 mm

Gewicht 100 gr.

Art.-Nr. 2461.071

Preis Fr. 25.-

1 lame Ø 55 mm, ondulée

Longueur totale 180 mm

Poids 100 gr.

No d'art. 2461.071

Prix Fr. 25.-

1 Messer Ø 55 mm, glatt

1 Messer Ø 55 mm, gewellt

Total-Länge 180 mm

Gewicht 110 gr.

Art.-Nr. 2461.081

Preis Fr. 29.50

1 lame Ø 55 mm, lisse

1 lame Ø 55 mm, ondulée

Longueur totale 180 mm

Poids 110 gr.

No d'art. 2461.081

Prix Fr. 29.50

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Brotschneider Mod. BRON

Für die Gastronomie, Kantinen, Gemeinschaftsbetriebe usw.

d=21/f=11

9.08/P

Brotschneider auf Sockel aus Buchenholz

Für Brote verschiedener Formen.

Messer aus rostfreiem, gehärtetem Messerstahl, mit Wellenschliff. Sockel und ergonomischer Griff aus massivem Buchenholz, lackiert (lebensmittelbeständig).

	Messer 250 mm	Messer 350 mm
Gewicht	870 gr	2160 gr
Sockel	115×400 mm	145×510 mm
Höhe	90 mm	150 mm
Art. Nr.	1323.0303	1323.0300
Preis	Fr. 330.–	Fr. 360.–

Brotschneider auf Inox-Sockel

Wie Art. Nr. 1323.0300, jedoch Sockel aus rostfreiem Stahl 18/10, mit 4 rutschfesten Füßen und Griff aus Polypropylen. Messerschutz unten im Sockel. Plexi-Fingerschutz für Rechts- und Linkshänder (Klinge 350 mm).

Dank dem neuen Befestigungs-System für das Messer ist der Brotschneider auch für frisches Brot verwendbar (Guillotine-Effekt).

	250 mm	350 mm
Schneidlänge Messer	250 mm	350 mm
Gewicht	1700 gr	3000 gr
Sockel	120×380 mm	135×520 mm
Höhe	100 mm	110 mm
Art. Nr.	1323.0302	1323.0301
Preis	Fr. 385.–	Fr. 420.–

Brotschneider auf Sockel, Messer halbmondförmig, mit Anschlagachse

Ideal für frische, lange Brote der Art Baguette oder Pariserbrot.

Halbmondförmiges Messer aus rostfreiem, gehärtetem Messerstahl, mit Wellenschliff. Schneidlänge 350 mm. Glatter Schnitt; keine Brosamen, auch bei frischem Brot. Fingerschutz. Anschlagachse, Schnittdicke von 5 bis 85 mm verstellbar. Sockel 250×210 mm, mit 4 Saugnäpfen, welche eine gute Stabilität gewährleisten. Höhe Messer vollständig aufgeklappt 400 mm. Gewicht 3500 gr.

Brotschneider auf Sockel aus massivem Buchenholz

(lackiert, lebensmittelbeständig)
Griff aus lackiertem Buchenholz.

Art. Nr.	1323.0100
Preis	Fr. 425.–

Brotschneider auf Inox-Sockel

Sockel aus rostfreiem Stahl 18/10 lieferbar. Griff aus Polypropylen.

Art. Nr.	1323.0101
Preis	Fr. 545.–

Brotschneider auf Sockel aus grauem Polyäthylen auf Anfrage.

Schutzhandschuhe (nach EN 420, EN 388, EN 89/686)

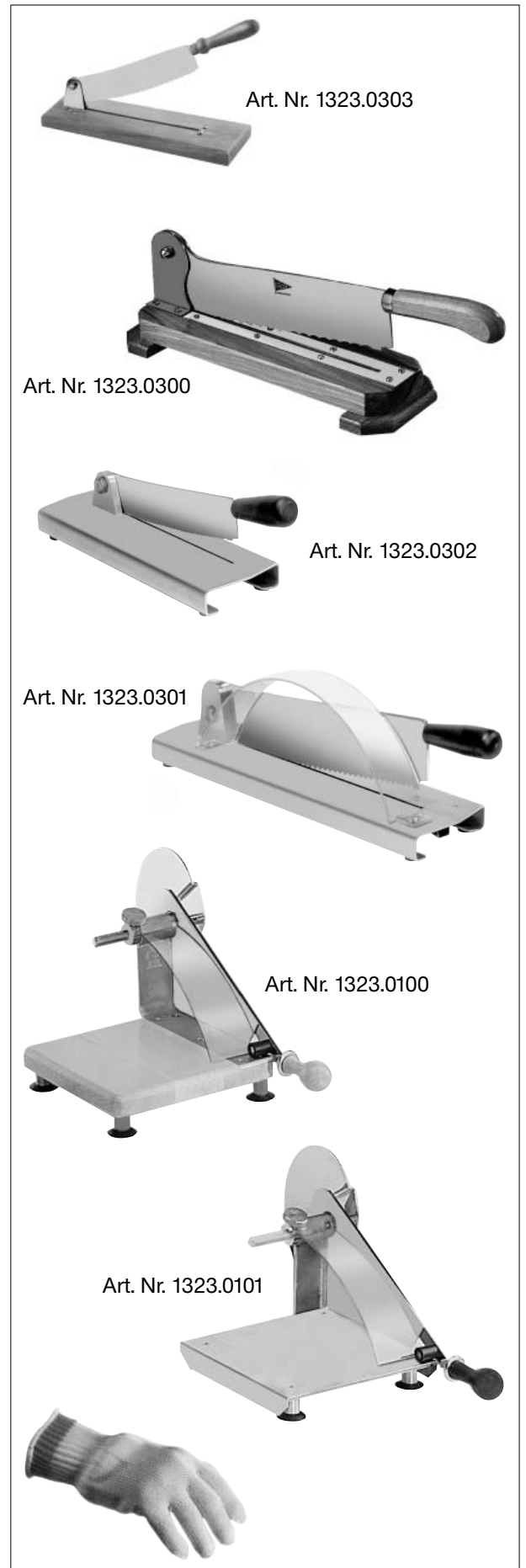
Aus geschmeidigem, gestricktem Textil (Polyamid), ohne Nähte. Temperaturbeständig von -5°C bis +50°C. Beständig gegen Schnittverletzungen, Abschaben, Risswunden und Perforation.

Länge 215 mm (für Frauen).	
Art. Nr.	1323.0306
Preis	Fr. 59.50

Länge 250 mm (für Männer).	
Art. Nr.	1323.0307
Preis	Fr. 62.50

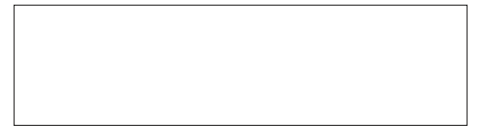
Preise exkl. MWST Texte français voir au verso!

Brotschneider auf Holzsockel (Fernost-Produkt) siehe Prospekt «Magnetleisten, Metallkoffer BARGOIN».



Messerschleif-Apparate

Für die Gastronomie, Metzgereien, Kantinen,
Gemeinschaftsbetriebe, Ladengeschäfte usw.



d=21/ f=11

9.08/ P

Mod. Fac (elektrisch)

Gehäuse aus rotem ABS-Material. 2 Schleifsteine (Trockenbetrieb). Ein- und Ausschalter. Rändelschraube zum Verstellen des Schleifwinkels. Praktisch und einfach im Gebrauch. Keine Wartung notwendig.

Mod. MA-1 (elektrisch)

Messerschleif-Maschine, halb-professionell. Gehäuse aus Kunststoff. Kippschalter Ein-Aus. Anschlusskabel. Einfache Benützung.

Mod. AIG-02 (manuell)

Schleifer für japanische Messer mit 1 oder 2 Schärfflächen (Winkel 15°). Ideal für alle Benützer von japanischen Messern, welche auf einfache Art einen «Rasier»-Schliff haben wollen. Gehäuse und Deckel aus antibakteriellem ABS (temperaturbeständig bis max. 85° C). Schleifsteine aus keramischem Aluminiumoxid. Einfache Benützung.

Der Schleifapparat ermöglicht das Schleifen der Messer mit 1 Winkel, wie Sushi-Messer (Yanagiba, Diba, Shark usw.). Diese Messer haben nur eine einzige Schärffläche. Andererseits ist das Profil leicht gewölbt um ein Luftkissen zu bilden und zu verhindern, dass die rohen Fisch-Tranchen an der Klinge kleben. Ein Messer mit 1 Winkel wird nur auf einer Seite geschliffen, auf der Winkelseite. Bisher war die einzige Möglichkeit das Schleifen auf einem Schleifstein im Wasserbad, indem das Messer mit seinem Winkel gegen den Schleifstein gehalten wurde. Der Vorteil dieses Schleifers ist, dass Messer mit 2 Winkeln (schräg) und die Messer mit 1 Winkel gleichzeitig geschliffen werden können.



	Mod. Fac	Mod. MA-1	Mod. AIG-02*
Anschluss	230 V	230 V	Manuell
Leistung	140 W	80 W	
Breite	180 mm	220 mm	160 mm
Tiefe	210 mm	90 mm	75 mm
Höhe Gehäuse	150 mm	75 mm	60 mm
Gewicht	4000 gr	1120 gr	295 gr
Art. Nr.	2464.1000	2464.1200	2464.1300
Preis	Fr. 325.-	Fr. 160.-	Fr. 80.-

* Solange Vorrat
Preise exkl. MWSt

Getränkewärmer/ Milcherhitzer/Milchsieder

Mod. ANIMO-Economie

Für das Gastgewerbe, Cafés, Grossküchen,
Kantinen, Spitäler, Altersheime usw.

Das runde ANIMO-Gerät eignet sich zum Erwärmen von Milch,
Kakao, Schokolade, Glühwein usw.

Chauffe-boissons/ Chauffe-lait

Mod. ANIMO-Economie

Pour la gastronomie, cafés, grandes cuisines,
cantines, hôpitaux, asiles etc.

L'appareil rond ANIMO peut être utilisé également comme
chauffe-lait, bouilleur à cacao ou chocolat et à vin etc.

Gehäuse doppelwandig und Behälter vollständig aus rostfreiem
Stahl 18/9. Kippschalter für Ein/Aus. Thermostat, von 30–85°C
stufenlos regulierbar; dadurch keine Schaumbildung und keine
schwimmenden Milchfette. Schauglas für den Wasserstand im
Mantel (bei einem Glasbruch kann die Wasserzufuhr für das Schau-
glas durch Zudrehen des Hahns unterbrochen und der Milch-
erhitzer weiter benutzt werden). Durch die Verwendung eines Was-
sermantels (Wasserbad-System) wird das Kleben der Milch im
Behälter verhindert und die Getränke kommen nicht direkt mit der
Hitzequelle in Berührung. Trockenlauf-Sicherung. Tomlinson-
Zapfhahn aus Kunststoff. Mod. MWR-5 mit isoliertem Tragbügel,
Mod. MWR-10/MWR-20/MWR-40 mit 2 Tragknöpfen aus Kunst-
stoff. 4 Gummifüsse. Deckel mit 2 Griffknöpfen **inkl. Rührwerk mit
Mischer-Scheibe** mit Löchern. Einfüllstutzen für Wasser. Elektrische
Teile tropfwassergeschützt. Einfache Bedienung. Leicht zu
reinigen.

Das Mod. MWR-5 ist auf speziellen Wunsch auch lieferbar für:

Anschluss 230 V - 3325 W (spezielle Steckdose mit Absicherung
16 A notwendig)

Art. Nr. 1171.2010 Preis Fr. 1'650.-*

Anschluss 400/2N - 3325 W

Art. Nr. 1171.2400 Preis Fr. 1'995.-*

Reinigungsmittel für Milcherhitzer

Flasche 1 Liter. Zum schnellen und gründlichen Lösen von
Milchresten.

Art. Nr. 1171.5000 Preis Fr. 30.-

Produit de nettoyage

Flacons, contenance 1 litre. Pour chauffe-lait. Pour dissoudre rapi-
dement et à fond les restes de lait.

No d'art 1171.5000 Prix Fr. 30.-

* nicht lagermässig /
pas du stock

Modelle MW (quadratische
Form) siehe separater Prospekt!

Modèles MW (forme carrée)
voir prospectus séparé!

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Anschluss
Leistung
Fassungsvermögen
Aufheizzeit:
kaltes Wasser ca.
warmes Wasser ca.
Ø
Höhe
Zapfhöhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

Voltage
Puissance
Capacité
Temps d'échauffement:
eau froide env.
eau chaude env.
Ø
Hauteur
Hauteur de déversement
Poids
No d'art.
Prix

	Mod. MWR-5	Mod. MWR-10*	Mod. MWR-20*
Voltage	230 V	400/2 N	400/3 N
Puissance	2200 W	3325 W	6600 W
Capacité	5 L	10 L	20 L
Temps d'échauffement:			
eau froide env.	33 Min	40 Min	40 Min
eau chaude env.	18 Min	25 Min	25 Min
Ø	200 mm	270 mm	340 mm
Hauteur	415 mm	430 mm	535 mm
Hauteur de déversement	120 mm	140 mm	170 mm
Poids	6 kg	8 kg	8 kg
No d'art.	1171.2000	1171.2100	1171.2200
Prix	Fr. 1'650.-	Fr. 2'395.-	Fr. 3'450.-

d = 22 / f = 7

3.07 / F



Mod. MWR-5

Boîtier à double parois et pot entièrement en acier inoxydable 18/9.
Interrupteur basculant pour Marche/Arrêt. Thermostat, réglable de
30–85°C sans gradations; ainsi pas de formation de mousse ni de
graisses nageant en surface. Jauge indiquant le niveau d'eau dans
le manteau. (Lors d'un bris de verre l'arrivée d'eau dans la jauge
peut être interrompu par fermeture du robinet). Grâce à l'utilisation
d'un manteau d'eau (bain-marie), le lait n'adhère pas au pot et les
boissons ne sont pas en contact direct avec la source de chaleur.
Protection contre l'échauffement à sec. Robinet Tomlinson en
matière synthétique. Mod. MWR-5 avec étrier de suspension, Mod.
MWR-10/MWR-20/MWR-40 avec 2 poignées en matière synthé-
tique. 4 pieds en gomme. Couvercle avec 2 boutons **y compris dis-
que-mélangeur avec trous**. Tubulaire de remplissage pour l'eau.
Parties électriques protégées des éclaboussures d'eau. Maniement
facile. Facile à nettoyer.

Le mod. MWR-5 est livrable sur demande spéciale également pour:
Branchement 230 V - 3325 W (nécessaire boîte de prise spéciale **16 A**)
No d'art. 1171.2010 Prix Fr. 1'650.-*

Branchement 400/2N - 3325 W
No d'art. 1171.2400 Prix Fr. 1'995.-*

Vollautomatische Milcherhitzer/Milchsieder

Mod. ANIMO

Für das Gastgewerbe, Cafés, Grossküchen, Kantinen, Spitäler, Altersheime usw.

Gehäuse und Behälter vollständig aus rostfreiem Stahl 18/9. Druckschalter für Ein-Aus. Thermostat, von 30–85°C stufenlos regulierbar; dadurch keine Schaumbildung und keine schwimmenden Milchfette. Kontroll-Lampe für die Heizung. Kontroll-Lampe für den Wasserstand im Mantel; durch die Verwendung eines Wassermantels (Wasserbad-System) wird das Kleben der Milch im Behälter verhindert und die Getränke kommen nicht direkt mit der Hitzequelle in Berührung. Aufheizzeit mit warmem Wasser ca. 15 Min. mit kaltem Wasser ca. 20 Min. (Mod. MW-5 und Mod. MW-10) bzw. 20/25 Min. (Mod. MW-20). Trockenlauf-Sicherung. Rostfreies Auslaufrohr mit abschraubbarem Tomlinson-Zapfhahn Inox (Durchflussmenge 5 L in 90 Sekunden). Ablasshahnen für das Wasser vorne, unten am Gehäuse. Tropfblech mit Rost. Rührwerk (Ø Scheibe 140 mm, mit Löchern) im Deckel. Elektrische Teile tropfwassergeschützt. Hohe Betriebssicherheit. Einfache Bedienung. Leicht zu reinigen.

Zubehör: Reinigungsbürste für Hahnen. Trichter für Wassermantel. 1 Flasche (1/2 Liter) Reinigungsmittel.

Die Apparate können auch als Schokolade-, Kakao- und Glühwein-Erhitzer verwendet werden.

Alle Modelle sind auf speziellen Wunsch auch für Selbstbedienung (Schalter und Thermostat auf Rückseite) lieferbar. Aufpreis Fr. 420.–.

	Mod. MW-5	Mod. MW-10	Mod. MW-20
Anschluss	400/2 N	400/3 N	400/3 N
Leistung	3325 W	6600 W	9600 W
Fassungsvermögen	5 L	10 L	20 L
Breite	260 mm	340 mm	340 mm
Tiefe inkl. Rost	420 mm	490 mm	490 mm
Höhe	520 mm	565 mm	725 mm
Zapfhöhe	190 mm	210 mm	210 mm
Gewicht	13 kg	18 kg	20 kg
Art. Nr	1171.0300	1171.0400	1171.0500
Preis	Fr. 3'095.–	Fr. 3'775.–	Fr. 4'675.–

Mod. MW-5 ist auf speziellen Wunsch auch lieferbar für Anschluss 230 V (2200 W) Art. Nr. 1171.0310 Preis Fr. 2'975.–
230 V (3200 W - 16 A)* Art. Nr. 1171.0330 Preis Fr. 2'750.–

* Spezielle Steckdose mit Absicherung 16A notwendig.

Reinigungsmittel für Milcherhitzer und Getränkepackungswärmer
Flasche 1 Liter. Zum schnellen und gründlichen Lösen von Milchresten.
Art. Nr.1171.5000 Preis Fr. 30.–

Getränkepackungswärmer Mod. ANIMO (SEV-geprüft)

- Erwärmen in der Original-Verpackung. Verwendbar für Getränke in 1-Liter-Tetra-Brik-Packungen von 96 x 65 x 166 mm mit Past- oder uperisierter Milch UHT (nicht für Frischmilch), Schokolade, Glühwein, Suppen usw.
- Trockenheizung; deshalb keine Tropfen auf Kleidern, Tischtüchern und Boden.
- Aufheizzeiten (für 3 bzw. 6 Packungen):
Gerät kalt 50°C: ca. 30 Minuten
Gerät kalt 75°C: ca. 50 Minuten
Gerät vorgeheizt 50°C: ca. 20 Minuten
Gerät vorgeheizt 75°C: ca. 40 Minuten
- Direkt aus der Verpackung giessen, unter Verwendung des mitgelieferten Griffes (pat.): Mod. MPW-3 mit 1 Griff, Mod. MPW-6 mit 2 Griffen.
- Gehäuse vollständig aus rostfreiem Edelstahl 18/8 und Gk Aisi-12.
- Beleuchteter Kippschalter, spritzwassergeschützt.
- Thermostat, werksmässig auf 75°C eingestellt (von 20°C–80°C verstellbar). Mod. MPW-3 mit 1 Thermostaten, Mod. MPW-6 mit 2 Thermostaten.
- 4 Füsse
- 2 Traggriffe (Mod. MPW-6).
- Sicherheits-Thermostat.

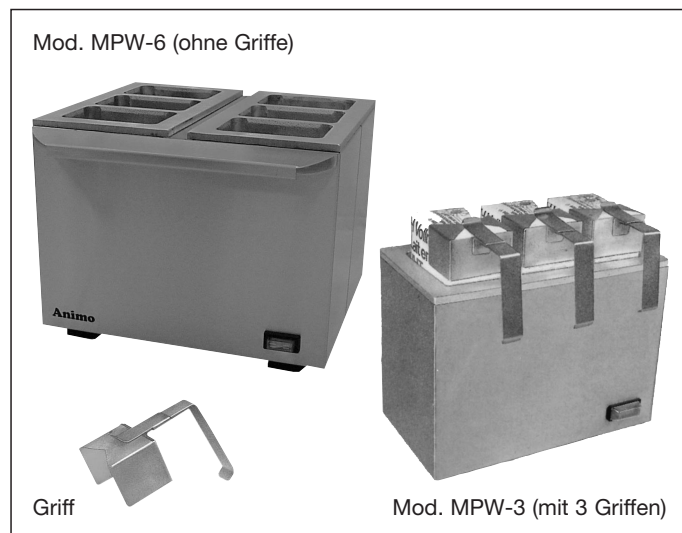
d = 22 / f = 7

3.07 / F

Milcherhitzer Mod. MWR (rund) siehe separater Prospekt!



Mod. MW-5



Mod. MPW-6 (ohne Griffe)

Griff

Mod. MPW-3 (mit 3 Griffen)

	Mod. MPW-3	Mod. MPW-6
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	1100 W	2200 W
Breite	270 mm	315 mm
Tiefe	150 mm	275/340 mm
Höhe	240 mm	240 mm
Gewicht	8 kg	15,6 kg
Art. Nr.	1171.1000	1171.1010
Preis	Fr. 995.–	Fr. 1'775.–
Zusätzlicher Griff:		
Art. Nr.		1171.1100
Preis		Fr. 60.–

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au dos!

Professioneller MINI-MIXER

Mod. LT

d=23/f=26

9.06/P

(gebaut konform den Normen EN 60335.1, EN 60555.1, EN 55014.1, EN 61000.4)

Für kleine Verarbeitungen. Ideal zum Zubereiten von Saucen, Mischungen, dünnflüssigen Massen, kleinen Breis. Passiert, püriert, emulgiert, rührt und zerkleinert. Mixt Milchshakes, Fruchtdrinks, Dressings, Früchte, Eier, Gemüsesuppen, Sorbets, gekochtes Gemüse, Obst, Kräuter, Zwiebeln, Nüsse, Suppen, Fruchtmus, Mayonnaise, Quarkspeisen. Schlägt Sahne, Eiweiss usw. Geeignet auch für heisse Speisen.

Gehäuse aus Kunststoff, anthrazitfarbig. Doppelt isolierter Motor Klasse II, Nennleistung 450 W, Radio- und TV-entstört, für **Kurzbetrieb**. 2 Geschwindigkeiten: 14'000 U/Min. (für Mixstab) bzw. 12'500 U/Min. (für Rührbesen, mit Reduktion). Rostfreier Mixstab, Länge 240 mm, wegnehmbar mittels einfachem Klick. Anschlusskabel 1500 mm lang, mit 2-poligem Stecker. Rostfreier Becher mit Markierung und Handgriff, Fassungsvermögen 0,75 L. Aufhänge-Vorrichtung zum Befestigen an der Wand (aus Aluminium, mit 2 Schraublöchern).

Anschluss	230 V
Leistung	450 W
Totallänge	400 mm
Gewicht inkl. Mixstab	620 gr

Set 1

Motorblock inkl. Mixstab mit Messer, Becher 0,75 L
Art. Nr. 2472.2200
Preis Fr. 180.–

Set 2

Motorblock mit Mixstab mit Messer, Mixstab mit Lochscheibe, Becher 0,75 L
Art. Nr. 2472.2300
Preis Fr. 235.–

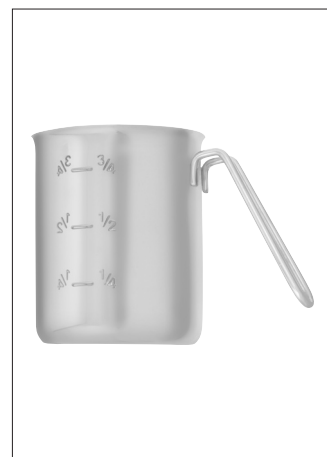
Einzelteile:

Mixstab mit Messer
Art. Nr. 2472.2700
Preis Fr. 57.–

Mixstab mit Lochscheibe (speziell für Saucen)
Art. Nr. 2472.2800
Preis Fr. 57.–

Rührbesen Inox, mehrdrahtig, mit Reduktionsstück, welches die Drehgeschwindigkeit des Motors auf 12'500 U/Min. reduziert.
Art. Nr. 2472.2900
Preis Fr. 45.–

Becher Inox mit Markierung und Handgriff
0,50 L – Art. Nr. 2472.3000 Preis Fr. 27.–
0,75 L – Art. Nr. 2472.3100 Preis Fr. 30.–
1,00 L – Art. Nr. 2472.3200 Preis Fr. 32.–



Preise exkl. MWSt Texte français voir au verso!

Drinks- und Getränke- mixer (Shaker)



d=23/f=26

9.04/P

Mod. FN-A (vorher DIHR)

(gebaut nach den Normen EN 60335.2-64, 73/23, 89/336, 89/392, 93/68, EN 550-14, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Zum Herstellen von Mischgetränken jeder Art wie Shakes, Cocktails, Instant-Getränken, Cappuccino, Smoothies, Getränken auf Eiscrème-Basis oder Firneis usw. sowie zum Pürieren von weichen Früchten und Beeren, zum Herstellen von luftigen, sämigen Frappés. Die Beigabe von Eiswürfeln zur Kühlung ist möglich.

Diese professionellen Drinkmixer entsprechen dem neuesten Stand von Sicherheit, Hygiene und Bedienung. Sie arbeiten ruhig und störungsfrei und gewährleisten ein schnelles und gleichmäßiges Mixen.

Das Gehäuse ist aus silbergrau epoxybeschichtetem und poliertem Aluminium, standfest dank Gummifüssen. Geräusch- und vibrationsarmer Lauf, Motor auf Gummi gelagert. Der Mixer ist mit 1 Mischachse und als Wandmodell lieferbar. Druckschalter (Hauptschalter) Mikroschalter, welcher Motor ausschaltet, wenn der Becher weggenommen wird. Der Becher kann auch so eingehängt werden, dass der Motor nicht in Betrieb gesetzt wird (Ruhestellung). Chromstahlbecher, Fassungsvermögen 9 dl, mit 2

Markierungen. Die Rillen sind so angeordnet, dass der Becher bis knapp unter den Rand mit Flüssigkeit gefüllt werden kann, ohne dass sie herausspritzt. Auffangteller aus Kunststoff (Mod. FN-A1). 4 Gummifüsse. Kabel mit Stecker. Radio- und TV-entstört.

- **Modell FN-A1:**
- Mit fest eingestellter Drehzahl (13'000 U/Min.).

- **Modell FN-A1 VR:**
- Mit stufenloser Drehzahl-Regulierung (- 13'000 U/Min.).
- Die Drehzahl kann auch während dem Mixen manuell verändert werden.



Mod. FN-A1V



Mod. FN-AM (P)

Anschluss	230 V
Leistung	120 W
Breite	180 mm
Tiefe	190 mm
Höhe	475 mm
Gewicht	3050 gr

230 V
120 W
110 mm
190 mm
275 mm
2500 gr

Art. Nr.	Mod. FN-A1 1282 .200
Preis	Fr. 495 .-

Mod. FN-AM 1282 .220
Fr. 350 .-

Art. Nr.	Mod. FN-A1 VR 1282 .230
Preis	Fr. 575 .-

Zubehör: Zusätzlicher Metallbecher.
Art. Nr. 1282.250. Preis Fr. 105.-.

Becher aus Polykarbonat auf speziellen Wunsch.

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso

Drinkmixer/Shaker

Mod. SANTOS

d=23/f=26

3.05/P

(gebaut nach den harmonisierten europäischen Normen NF, EN, ISO 12100 1 + 2 : 2004, NF + EN 60204-1 : 2006, normes CE, CS, NSF, UL)

Für Cocktail-Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Kantinen, Eiscafés, Konditoreien, Fast-Food-Betriebe, Eishändler, Stände mit frischem Obstsaft usw.

Ideal zum Zubereiten von Milch-Shakes, Cappuccinos, Smoothies, Getränke auf Eiscreme-Basis oder Firneis, Frucht-Cocktails, Gemüsesäfte, Punsch, Sirup, zum Zerkleinern von Eiswürfeln, zum Mischen und Emulgieren verschiedener Lebensmittel in flüssiger und sämiger Form, zum Herstellen von luftigen Frappés usw. Das Hinzufügen von Eiswürfeln zum Abkühlen ist möglich.

- Automatische Einschaltung nach dem Einhängen des Bechers (funktioniert freihändig).
- Einfaches Auf- und Abschrauben der auswechselbaren Quirls auf der Achse.
- Erfüllt die strengsten Vorschriften bezüglich Sicherheit und Hygiene und entspricht den geltenden internationalen Normen.
- Universeller, speziell leiser Motor, montiert auf Dämpfern, geschützt gegen Überspannung und durch eine integrierte thermische Sicherung in der Wicklung.
- Drehknopf für das Einstellen der Geschwindigkeit (stufenlos von 8000-16000 U/Min.). Die Drehzahl kann auch während dem Mixen manuell verändert werden.
- Motorblockgehäuse aus verchromtem Aluminium. Gehäuse schwarz oder grau einbrennlackiert (blau, gelb oder rot auf Anfrage).
- Sockel mit Belastungsgewicht, mit 4 rutschfesten Füßen und 2 Saugnäpfen für eine gute Standfestigkeit.
- Alle wegnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Zubehör:

- 3 Quirls: 1 universeller, kugelförmig, aus Kunststoff, für alle Getränke
 1 aus biegsamem Kautschouk, für emulgierte Getränke und Speise-Eis
 1 mit Flügelquirl aus Kunststoff für Kaffee-Frappés
- 2 Becher: 1 aus Kunststoff, Fassungsvermögen 0,675 l nicht-schäumende Flüssigkeit. Gewicht ca. 125 g.
 1 aus Inox, Fassungsvermögen 0,675 l nicht-schäumende Flüssigkeit. Gewicht ca. 420 g. Mit 3 bzw. 4 senkrechten Einpressungen, damit der Becher bis knapp unter den Rand mit Flüssigkeit gefüllt werden kann, ohne dass diese beim Mixen herausspritzt.



Art. Nr. 1282.3000



Art. Nr. 1282.3100

Anschluss	230 V
Leistung	120 W
Breite	182 mm
Tiefe	186 mm
Höhe	530 mm
Gewicht	6000 gr
Art. Nr. (schwarz)	1282.3000
Preis	Fr. 795.-
Art. Nr. (grau)	1282.3100
Preis	Fr. 795.-

Preise exkl. MWSt



Stab-Mixer

Mod. FAMIXER Heavy VF und Light VF+VV

(gebaut nach CEI-Normen 2006/42/EG, CEM 89/336, 89/109, 90/128, EN 60204.1, EN 12853, EN 55014-1+2, EN 55011, EN 60335.1+2-64, EN 61000-2.2+3.3, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)



d = 23

3.08 / F

Für das Gastgewerbe, Grossküchen, Kantinen, Gemeinschaftsbetriebe, Konditoreien, Kliniken, Labors usw.

Beschrieb siehe Rückseite!

Mixstäbe



Zu Mod. 250 VF / 250 VV

Rührbesen



Zu Mod. 250 VV



Mod. 250 VF (mit Mixstab)



Mod. 250 VV (mit Rührbesen)

Mixstäbe



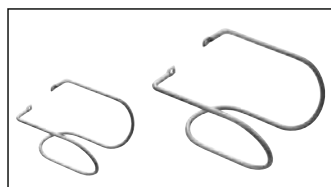
Zu Mod. 300 / 350 / 450 / 550 / 650 VF + VV

Motorblock



Mod. 350 VF / 450 VF / 650 VF

Wandhalterung für Motorblock mit Mixstab



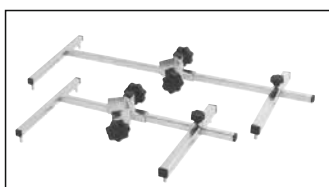
Zu Mod. 250 / 300 / 350 / 400 / 450 / 500 / 650 VF



Mod. 400 VV mit Mixstab und Rührbesen auf Wandhalterung

Mod. Heavy VV Combi (rotes Gehäuse) mit Geschwindigkeits-Regulierung und Rührbesen siehe separater Prospekt!

Kochtopf-Halterung



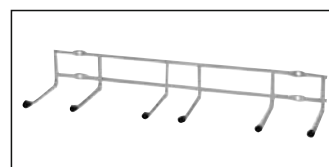
Auf Anfrage

Scheibe für Emulsionen



Passend nur für die Mixstäbe zu Mod. 250 VV

Wandhalterung



Zu Mod. 250 VV



Mod. 350 / 450 / 650 VF (mit Mixstab)

Serie Light

Mod. 250 VF/VV und 300/400 VV

Das Gehäuse besteht aus 2 gefärbten Schalen aus doppelt isoliertem Glasfaser-Material, in welche der Griff integriert ist, was die Festigkeit und Widerstandsfähigkeit verstärkt. Metallteile aus Inox. Verbindungsmutter des Mixstabes aus Kunststoff. Ein-Aus-Schalter im Handgriff (Impulsschalter), für Kurzbetrieb 15 Min. Luftgekühlter, doppelt isolierter Motor 230 V. Leistung 250 W (Mod. Light) bzw. 350 W, 450 W oder 650 W (Mod. Heavy), radio- und fernsehstört. Thermische Sicherung. Anschlusskabel 1,8 m lang, mit 2-poligem Stecker 230 V. Mod. 250 / 300 / 400 VV: Mit elektronischem Geschwindigkeits-Regler (2500–15 000 T/Min.).

Gehäuse: elfenbein/beige (Mod. VV); blau (Mod. VF).

Mixer Serie Light Mod. 250 VF/VV und 300/400 VV

Einzelteile:

Motorblock Mod. 250 VF (950 g)	Art. Nr. 2471.0201	Preis Fr. 285.–
Motorblock Mod. 250 VV (950 g)	Art. Nr. 2471.0204	Preis Fr. 355.–
Motorblock Mod. 300 VV (1010 g)	Art. Nr. 2471.0205	Preis Fr. 480.–
Motorblock Mod. 400 VV (1070 g)	Art. Nr. 2471.0206	Preis Fr. 570.–
+ Mod. 500 VV (1130 g)		

Die Motorblöcke Mod. 300/400 sind nicht mit fixer Geschwindigkeit (VF) lieferbar.

Mixstäbe

Beschrieb siehe Serie Heavy. Eintauchtiefe 300 mm, 400 mm oder 500 mm. Passend zu Mod. 300 VV und 400 VV.

Mixstab 200/230 mm			
Verarbeitungsmenge 15 L/Std.	(390 g)	Art. Nr. 2471.0202	Preis Fr. 130.–
Mixstab 250/280 mm			
Verarbeitungsmenge 20 L/Std.	(450 g)	Art. Nr. 2471.0203	Preis Fr. 150.–
Mixstab 300/330 mm			
Verarbeitungsmenge 30–50 L/Std.	(390 g)	Art. Nr. 2471.0204	Preis Fr. 195.–
Mixstab 400/430 mm			
Verarbeitungsmenge 50–80 L/Std.	(450 g)	Art. Nr. 2471.0205	Preis Fr. 215.–
Mixstab 500/530 mm			
Verarbeitungsmenge 80–100 L/Std.	(510 g)	Art. Nr. 2471.0206	Preis Fr. 235.–

Rostfreier Quirl (auf Wunsch mit Scheibe für Emulsionen). Thermische Sicherung. Totallänge inkl. Mixstab 470 mm bzw. 520 mm. Mixstab oben und unten mittels Kugellagern doppelt gelagert, im Gegenuhrzeigersinn aufschraubbar (Linksgewinde). Oberteil aus technischem Plastik (Nylon), temperaturbeständig. Gewicht Motorblock 1000 g.

Motorblock mit Mixstab 200/230 mm. Gewicht 1340 g.			
Art. Nr. 2471.0200 (Mod. 250 VF)		Preis Fr. 420.–	
Art. Nr. 2471.0215 (Mod. 250 VV)		Preis Fr. 495.–	

Motorblock mit Mixstab 250/280 mm. Gewicht 1400 g.			
Art. Nr. 2471.0210 (Mod. 250 VF)		Preis Fr. 435.–	
Art. Nr. 2471.0216 (Mod. 250 VV)		Preis Fr. 510.–	

Motorblock mit Mixstab 300/330 mm. Gewicht 1340 g.			
Art. Nr. 2471.0217 (Mod. 300 VF/VV)		Preis Fr. 675.–	

Motorblock mit Mixstab 400/430 mm. Gewicht 1400 g.			
Art. Nr. 2471.0218 (Mod. 400 VF/VV)		Preis Fr. 765.–	

Motorblock mit Mixstab 500/530 mm. Gewicht 1460 g.			
Art. Nr. 2471.0219 (Mod. 500 VF/VV)		Preis Fr. 805.–	

Die Mixstäbe (Länge 200 mm und 250 mm) sind auch mit einer Scheibe für Emulsionen anstatt mit Quirl lieferbar (nur für Mod. 200 / 250 VF+VV). Preis auf Anfrage.

Rührbesen

Nur für Mixer Serie Light (VV).

Ideal auch zum Zubereiten von Meringuen, Mayonnaisen, Tiramisu, Omeletten, Cremes, Käse-Souffles, Crêpes usw.

Es können zum Beispiel 2 bis 60 Eier zuerst langsam und dann sehr schnell geschlagen werden. Nach kurzer Zeit erhalten Sie dadurch einen lang haltbaren, steif geschlagenen Ei-Schnee oder 1–50 kg Puree usw.

Totallänge 290 mm (Eintauchtiefe 140 mm). Mit 2 leicht auswechselbaren und gegeneinanderlaufenden Rührbesen. Gewicht 900 g.

Art. Nr. 2471.0220	Preis Fr. 255.–
--------------------	-----------------

Zubehör zu Mod. 250 VF/VV:

Wandhalterung (Aufhängebügel)

Draht Inox \varnothing 6 mm. 2 Quetschungen mit 2 Löchern für Schrauben für Wandbefestigung, zum Aufhängen des Motorblocks inkl. Mixstab.

Gewicht 110 g	
Art. Nr. 2471.0120	Preis Fr. 25.–

Drahtstärke 5 mm.
Breite 320 mm. Inox 18/8, poliert. 3 Bügel 80 mm lang, mit Gummipuffern als Rutschsicherung. 2 Längsdrähte mit je 2 Quetschungen (Löchern) für je 2 Schrauben, für Wandbefestigung des Motorblocks, eines Mixstabes und eines Rührbesens. Gewicht 220 g.

Art. Nr. 2471.0110	Preis Fr. 35.–
--------------------	----------------

Scheibe für Emulsionen

Nur für Mixstäbe Serie Light, 250 VF und 250 VV. Inox. \varnothing 46 mm.

Art. Nr. 2471.0140	Preis Fr. 42.50
--------------------	-----------------

Mixer Serie Heavy

Mod. 350 VF / 450 VF / 650 VF

Motorblock mit fixer Geschwindigkeit

Leistung 350 W (Mod. 350 VF), 450 W (Mod. 450 VF) bzw. 650 W (Mod. 650 VF) im Leerlauf. Für Kurzbetrieb 15 Min. Thermische Sicherung im Motor. Länge 380 mm. \varnothing 130/180 mm. Fixe Geschwindigkeit 17'000 U/Min. Impulsschalter im Handgriff. Mit Stellung Dauerlauf (für Betrieb in Kochtopf-Halterung). Anschlusskabel 1,8 m lang.

Art. Nr. 2471.0300 (350 W)	Gewicht 2640 g	Preis Fr. 425.–
Art. Nr. 2471.0400 (450 W)	Gewicht 3120 g	Preis Fr. 545.–
Art. Nr. 2471.0450 (650 W)	Gewicht 3650 g	Preis Fr. 685.–

Mod. 350 VF

Gewicht 2600 g–3600 g.
Verarbeitungsmenge 30–50 L/Std.

Mit Mixstab 300/330 mm	Art. Nr. 2471.0310	Preis Fr. 635.–
Mit Mixstab 400/430 mm	Art. Nr. 2471.0320	Preis Fr. 650.–
Mit Mixstab 500/530 mm	Art. Nr. 2471.0330	Preis Fr. 680.–
Mit Mixstab 600/630 mm	Art. Nr. 2471.0340	Preis Fr. 700.–

Mod. 450 VF

Gewicht 3200 g–4660 g.
Verarbeitungsmenge 80–120 L/Std.

Mit Mixstab 300/330 mm	Art. Nr. 2471.0410	Preis Fr. 750.–
Mit Mixstab 400/430 mm	Art. Nr. 2471.0420	Preis Fr. 770.–
Mit Mixstab 500/530 mm	Art. Nr. 2471.0430	Preis Fr. 800.–
Mit Mixstab 600/630 mm	Art. Nr. 2471.0440	Preis Fr. 820.–

Mod. 500 / 530 / 650 VF

Gewicht 3600 g–5630 g.
Verarbeitungsmenge 150–230 L/Std. (Stab 500/530 mm) bzw. 250–330 L/Std. (Stab 600/630 mm).

Mit Mixstab 300/330 mm	Art. Nr. 2471.0460	Preis Fr. 895.–
Mit Mixstab 400/430 mm	Art. Nr. 2471.0470	Preis Fr. 910.–
Mit Mixstab 500/530 mm	Art. Nr. 2471.0480	Preis Fr. 940.–
Mit Mixstab 600/630 mm	Art. Nr. 2471.0490	Preis Fr. 960.–

Mixstäbe

Zu Serie VF

Zerkleinert und zerhackt jedes Gemüse, Suppen aller Art, Spinat, Pesto-Saucen, Kuchenteig, Waffelteig, Crêpeteig, Saucen aller Art. Brei aller Art (gekocht oder ungekocht), cremige Suppen, Mixen, Pürieren, Aufschlagen von Rahm, Herstellen von Mayonnaise, Zerhacken und Mahlen von Nüssen usw. Welle ohne Werkzeug vollständig herausnehmbar; deshalb erleichterte Reinigung.

Eintauchtiefe 300 mm, 400 mm, 500 mm oder 600 mm. Ausserordentlich leistungsfähig, handlich und robust; Welle doppelt gelagert (300/400 mm) resp. 3 Lager (ab 500 mm), inkl. Mittellager, im Uhrzeigersinn aufschraubbar (Rechtsgewinde). Rostfreier Quirl (Universal-Messer) Inox 18/8. Kupplungsstück aus Nylon PA66 und 30 % Fiberglas. Wirkt in jedem Kochgefäß bis 30/80/150/250 L (Mod. 350 VF), 50/100/200/300 L (Mod. 450 VF) bzw. 100/200/300 L (Mod. 650 VF) direkt.

Eintauchtiefe 300 mm	Gewicht 1280 g	Art. Nr. 2471.0060	Preis Fr. 210.–
Eintauchtiefe 400 mm	Gewicht 1540 g	Art. Nr. 2471.0070	Preis Fr. 225.–
Eintauchtiefe 500 mm	Gewicht 1770 g	Art. Nr. 2471.0080	Preis Fr. 255.–
Eintauchtiefe 600 mm	Gewicht 1980 g	Art. Nr. 2471.0090	Preis Fr. 275.–

Diese Mixstäbe passen nicht zu den Mixstäben Famixer Combi (siehe separater Prospekt).

Zubehör zu Mod. 350 / 450 / 650 VF:

Wandhalterung (Aufhängebügel)

Draht Inox \varnothing 6 mm. 2 Quetschungen mit 2 Löchern für Schrauben für Wandbefestigung, zum Aufhängen des Motorblocks inkl. Mixstab.

Gewicht 165 g	
Art. Nr. 2471.0130	Preis Fr. 35.–

Kochtopf-Halterung

Inox. Vierkantrohr.

Für Kochtöpfe bis max. 400 + 600 oder 800, 1000 und 1200 mm \varnothing . Eintauchtiefe und Winkel Mixstab stufenlos einstellbar.

Art. Nr. 2471.0135 + 2471.0136. Preis auf Anfrage.

Die Modelle mit fixer Geschwindigkeit (Mod. VF) können nicht mit einem Rührbesen betrieben werden!

Mod. Heavy VV Combi (rotes Gehäuse) mit Geschwindigkeits-Regulierung und Rührbesen siehe separater Prospekt!

Preise exkl. MWSt

Stab-Mixer mit Rührbesen kombinierbar

Mod. FAMIXER-VV Heavy Combi

Gebaut nach CEI-Normen 2006/42/EG, 98/37 CE, CEM 89/336, 89/109, 90/128, EN 60204.1, EN 12853, EN 55014-1+2, EN 55011, EN 60335.1+2-64, EN 61000.2.2+3.3, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit.

Für das Gastgewerbe, Grossküchen, Kantinen, Gemeinschaftsbetriebe, Konditoreien, Eisdiele/Speiseeis-Hersteller, Kliniken, Labors, usw.

Vorteile:

- Elektronische Geschwindigkeitsregulierung für Rührbesen (9 Stufen). Dadurch wird ein Aufspritzen des Rührgutes vermieden und die Arbeitsgeschwindigkeit des Rührwerkes kann den Bedürfnissen entsprechend eingestellt werden.

Das Gehäuse besteht aus 2 rot gefärbten Schalen aus doppelt isoliertem Glasfaser-Material, in welche der Griff integriert ist (geschlossener Handgriff), was die Festigkeit und Widerstandsfähigkeit verstärkt. Metallteile aus rostfreiem Stahl. Verbindungsmutter aus Kunststoff, im Uhrzeigersinn aufschraubbar (Rechtsgewinde). Ein-Aus-Schalter im Handgriff (Impulsschalter), für Kurzbetrieb 15 Min. Geschwindigkeits-Regulierung elektronisch. Softtaste für Mixstab (17'000 U/Min.), Softtaste für Rührbesen (9 Stufen). Luftgekühlter, doppelt isolierter Motor 230 V, Leistung 350 W, 450 W oder 650 W, radio- und fernseh-entstört. Thermische Sicherung. Zuleitungskabel 1,8 m lang, mit 2-poligem Stecker 230 V.

Alle Modelle mit Stellung Dauerlauf (für Betrieb in Kochtopf-Halterung). Gehäuse blau oder grün auf speziellen Wunsch.

Kombinationen Motorblock/Rührbesen/Mixstab

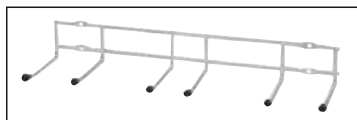
Mod.	Mit Mixstab 300/330 mm:	Art. Nr. 2471.0150	Preis Fr. 965.-
350 VV	Mit Mixstab 400/430 mm:	Art. Nr. 2471.0160	Preis Fr. 980.-
	Mit Mixstab 500/530 mm:	Art. Nr. 2471.0170	Preis Fr. 995.-
	Mit Mixstab 600/630 mm:	Art. Nr. 2471.0180	Preis Fr. 1'025.-
450 VV	Mit Mixstab 300/330 mm:	Art. Nr. 2471.0000	Preis Fr. 1'060.-
	Mit Mixstab 400/430 mm:	Art. Nr. 2471.0010	Preis Fr. 1'080.-
	Mit Mixstab 500/530 mm:	Art. Nr. 2471.0020	Preis Fr. 1'110.-
	Mit Mixstab 600/630 mm:	Art. Nr. 2471.0030	Preis Fr. 1'125.-
650 VV	Mit Mixstab 300/330 mm:	Art. Nr. 2471.0500	Preis Fr. 1'215.-
	Mit Mixstab 400/430 mm:	Art. Nr. 2471.0510	Preis Fr. 1'235.-
	Mit Mixstab 500/530 mm:	Art. Nr. 2471.0520	Preis Fr. 1'265.-
	Mit Mixstab 600/630 mm:	Art. Nr. 2471.0530	Preis Fr. 1'285.-



Zubehör:

Wandhalterung

Drahtstärke 5 mm. Breite 320 mm. Inox 18/8 poliert. 3 Bügel 80 mm lang, mit Gummipuffern als Rutschsicherung. 2 Längsdrähte mit je 2 Quetschungen (Löcher) für je 2 Schrauben, für Wandbefestigung des Motorblocks, eines Mixstabes und eines Rührbesens. Gewicht 220 g. Art. Nr. 2471.0110 Preis Fr. 35.-



Wandhalterung (Aufhängebügel)

Für Motorblock und Mixstab oder Besen. Inox. Drahtstärke 6 mm. 2 Quetschungen mit Löchern für je 2 Schrauben. Gewicht 165 g.

Art. Nr. 2471.0130

Preis Fr. 35.-



Kochtopf-Halterung

Inox. Vierkantrohr. Für Kochtöpfe bis max. 400, 600, 800, 1000 und 1200 mm Ø. Eintauchtiefe und Winkel Mixstab stufenlos einstellbar. Auf Anfrage.



d = 23 / f = 26

3.08 / F



Einzelteile:

Motorblock



Mod. 350 VV / 450 VV / 650 VV

Leistung 350 W (Mod. 350 VV), 450 W (Mod. 450 VV) bzw. 650 W (Mod. 650 VV), im Leerlauf. Für Kurzbetrieb 15 Min. Thermische Sicherung im Motor. Impulsschalter im Handgriff. Länge 380 mm. Ø 130/180 mm. Elektronische Geschwindigkeits-Einstellung: Mixstab 15'000 U/Min. (Mod. 350 VV), 17'000 U/Min. (Mod. 450 VV) bzw. 13'000 U/Min. (Mod. 650 VV). Rührbesen (9 Stufen), 2000-9000 U/Min. (Mod. 350 VV) bzw. 2000-11'000 U/Min. (Mod. 450 VV). Anschlusskabel 1,8 m lang. Gewicht 2600 g, 3200 g bzw. 3600 g.

Art. Nr. 2471.0040 (350 W) Preis Fr. 485.-
Art. Nr. 2471.0050 (450 W) Preis Fr. 585.-
Art. Nr. 2471.0055 (650 W) Preis Fr. 740.-

Mixstäbe



Rührstab mit Cloche Inox. Eintauchtiefe 300 mm, 400 mm, 500 mm oder 600 mm. Ausserordentlich leistungsfähig, handlich und robust; Welle doppelt gelagert (300/400 mm) resp. 3 Lager, inkl. Mittellauger (ab Länge 500 mm). Rostfreier Quirl Inox 18/8. Kupplungsstück aus Nylon und 30 % Fiberglas. Wirkt in jedem Gefäss bis 20/80/150/250 L (Mod. 350 VV), 50/100/200/300 L (Mod. 450 VV) bzw. 100/200/300 L (Mod. 650 VV) direkt. Zerkleinert und zerhackt jedes Gemüse, Suppen aller Art, Spinat, Kuchenteig, Waffelteig, Crêpeteig, Saucen, Brei aller Art (gekocht oder ungekocht), cremige Suppen usw. Welle ohne spezielle Werkzeuge vollständig herausnehmbar.

Eintauchtiefe	Verarbeitungs-Menge	Gewicht	Art. Nr.	Preis
300 mm	30- 80 L/Std.	1200 g	2471.0060	Fr. 210.-
400 mm	80-120 L/Std.	1450 g	2471.0070	Fr. 225.-
500 mm	150-230 L/Std.	1720 g	2471.0080	Fr. 255.-
600 mm	250-330 L/Std.	1980 g	2471.0090	Fr. 275.-

Rührbesen



Totallänge 350 mm (Eintauchtiefe 230 mm). Mit 2 leicht auswechselbaren und gegeneinanderlaufenden Rührbesen. Ein Schneebeesen mit den Eigenschaften eines Grossen (bis max. 80/100 L), dank der Geschwindigkeits-Regulierung (9 Stufen) zwischen 2'000-11'000 U/Min. (Reduktionsgetriebe von 350 U/Min. bis 1'600 U/Min.). Leistungsaufnahme Motor 95-240 W (im Leerlauf). Kupplungsstück aus Nylon und 30 % Fiberglas.

Es können zum Beispiel 2 bis 60 Eier zuerst langsam und dann sehr schnell geschlagen werden; nach kurzer Zeit erhalten Sie dadurch einen lang haltbaren, steif geschlagenen Ei-Schnee oder 1-50 kg Puree usw. Ideal auch zum Zubereiten von Meringuen, Mayonnaisen, Omeletten, Cremes, Käse-Souffles, Crêpes usw. Gewicht 950 g. Art. Nr. 2471.0100 Preis Fr. 285.-

Mod. VF siehe separater Prospekt!

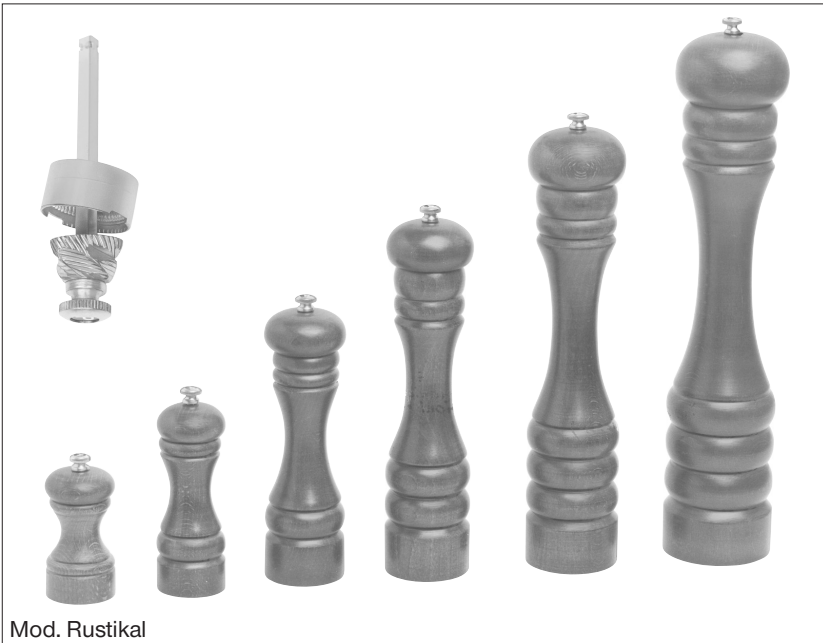
Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!

Pfeffermøhlen

Moulins à poivre

d=24/f=28 9.07/P



Mod. Rustikal

Aus Buchenholz gebeizt. Hartstahl-Mahlwerk «Morel», vernickelt und korrosionsgeschützt (Garantie 10 Jahre). Verpackt in PVC-Schachtel.

En hêtre foncé. Broyeur «Morel» en acier usine, traité haute dureté et nickelé, anticorrosion (garantie 10 ans). Emballé en boîtes en PVC.

Auf speziellen Wunsch sind alle Modelle auch als Salzmøhle erhältlich (Ausführung S), gleiche Preise wie «S».

Sur demande spéciale, tous les modèles sont également disponibles comme moulin à sel (exécution S), même prix comme «S».

Preise exkl. MWSt / Prix TVA non comprise

* solange Vorrat / jusqu'à l'épuisement du stock



Mod. Saturn / Saturne

Mod. Rustikal

Pfeffermøhle, Buche dunkel (auf Wunsch naturfarbig und mahagonifarbig), (Palisander gegen Aufpreis).

Mod. Rustique

Moulin à poivre (sur demande hêtre foncé, naturel et acajou), (palisandre contre surtaxe).

Höhe / Hauteur	Gewicht / Poids	Art. Nr. / No d'art.	Preis / Prix
10 cm	120 gr	1130.250	* Fr. 34.-
15 cm	160 gr	1130.260	* Fr. 39.-
20 cm	230 gr	1130.270	* Fr. 53.-
25 cm	370 gr	1130.280	* Fr. 70.-
33 cm	580 gr	1130.290	Fr. 110.-
41 cm	750 gr	1130.240	Fr. 195.-
60 cm	2500 gr	1130.230	Fr. 395.-

Mod. Saturn

Pfeffermøhle mit Mittelstück Plexiglas, Buche dunkel, naturfarbig und mahagonifarbig (Palisander gegen Aufpreis).

Mod. Saturne

Moulin à poivre, pièce au milieu en plexi, hêtre foncé, naturel et acajou (palisandre contre surtaxe).

Höhe / Hauteur	Gewicht / Poids	Art. Nr. / No d'art.	Preis / Prix
13 cm Mini	200 gr	1130.530	Fr. 57.-
15 cm	275 gr	1130.500	* Fr. 62.-
18 cm	325 gr	1130.520	Fr. 68.50
23 cm	420 gr	1130.510	* Fr. 85.-



Mod. Weinflasche / bouteille à vin

Mod. Weinflasche 1/2 L

Wein-Etikette «Bordeaux», «Bourgogne», «Alsace», «Champagne», Rot- oder Weisswein.

Mod. bouteille de vin 1/2 l

Etiquette de vin «Bordeaux», «Bourgogne», «Alsace», «Champagne», vin rouge ou blanc.

Höhe / Hauteur	Gewicht / Poids	Art. Nr. / No d'art.	Preis / Prix
24 cm	325 gr	1130.550	Fr. 90.-

Mod. Bourgogne

Pfeffer-, Salz- oder Gewürzmøhlen. Teak- oder nussbaumfarbig gebeizt und Akryl. Höhe 11 cm. Gewicht 90 gr.

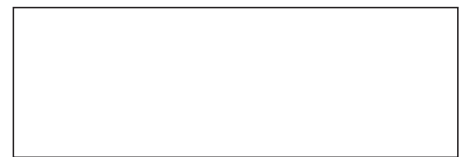
Mod. Bourgogne

Moulin à poivre, à sel et à épices. Bois hêtre noyer ou teak, ébéné et acryl. Hauteur 11 cm. Poids 90 g.

Art. Nr. / No d'art. 1130.400 (teakfarbig / teak). Preis / Prix Fr. 23.- *
 Art. Nr. / No d'art. 1130.402 (nussbaumfarbig / noyer). Preis / Prix Fr. 23.- *

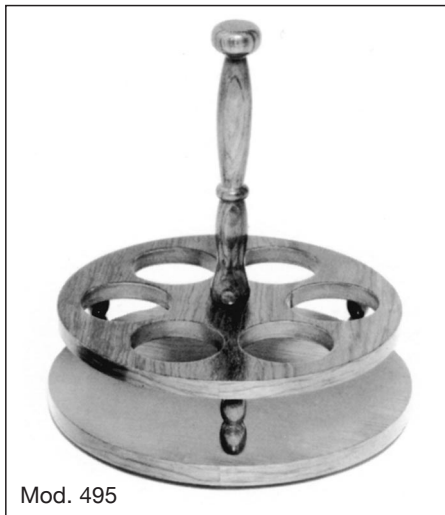


Mod. Bourgogne



d = 24 / f = 28

9.00 / F



Mod. 495

Gläser- und Becherträger

Mod. 495

Aus Bubingaholz. Grundplatte mit 3 Gummifüssen Ø 300 mm. Griff 240 mm lang. Tablar mit 6 Löchern Ø 70 mm. Gewicht 1420 gr. Art. Nr. 1131.0500 Preis Fr. 125.–

Porte-verres et gobelets

Mod. 495

En bubinga. Plateau de base 300 mm Ø avec 3 pieds caoutchouc. Poignée 240 mm long. Plateau avec 6 trous de 70 mm Ø. Poids 1420 gr. No d'art. 1131.0500 Prix Fr. 125.–

Käseglocken

Mod. 285 Sockel (nicht drehbar)
Aus Bubingaholz. Ø 300 mm. Ständer 20 mm stark. Plexihaube 110 mm hoch, beidseitig aufklappbar. Traggriff Inox. Gewicht 1800 gr. Art. Nr. 1131.0200 Preis Fr. 110.–

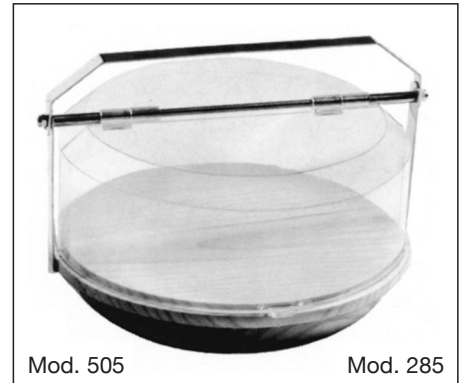
Mod. 285

En bubinga. 300 mm Ø. Support épais de 20 mm. Cloche en plexiglas 110 mm haut, relevable de 2 côtés. Poignée inox. Poids 1800 gr. No d'art. 1131.0200 Prix Fr. 110.–

Mod. 505 Sockel (drehbar)

Aus Pinienholz. Ø 300 mm. Sockel drehbar. Ständer 20 mm stark, drehbare Platte 25 mm. Plexihaube, 110 mm hoch, beidseitig aufklappbar. Traggriff Inox. Gewicht 2000 gr. Art. Nr. 1131.0100 Preis Fr. 115.–

Cloches à fromage



Mod. 505

Mod. 285

Mod. 505

En pin. 300 mm Ø. Socle tournant. Support épais de 20 mm, plateau tournant de 25 mm d'épaisseur. Cloche en plexiglas, 110 mm haut, relevable de 2 côtés. Poignée inox. Poids 2000 gr. No d'art. 1131.0100 Prix Fr. 115.–



Mod. 494

Mod. 494

Aus Bubingaholz. Ø 600 mm. Sockel drehbar. Drehbare Platte 17 mm stark. Plexihaube mit 5 Luftlöchern, 220 mm hoch, Ø 500 mm, mit Holzgriff. Gewicht 7200 gr. Art. Nr. 1131.0300 Preis Fr. 595.–

Mod. 494

En bubinga. 600 mm Ø. Socle tournant. Plateau tournant 17 mm d'épaisseur. Cloche en plexiglas avec 5 trous d'aération, 220 mm haut, 500 mm Ø, avec poignée bois. Poids 7200 gr. No d'art. 1131.0300 Prix Fr. 595.–

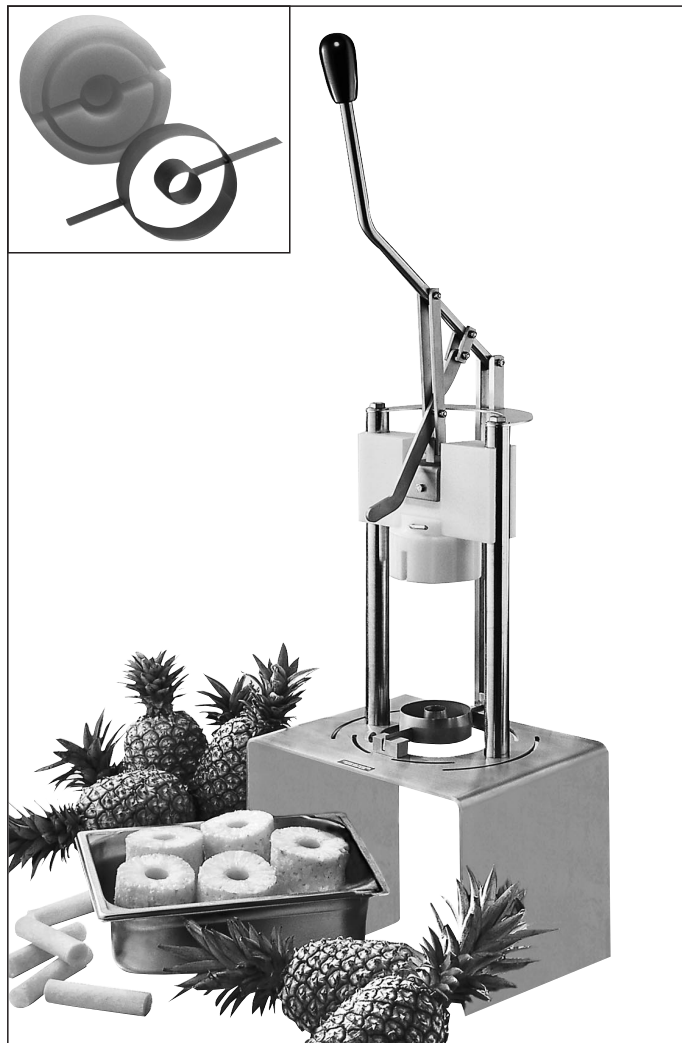
Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Ananas-Schäler

Mod. LT

Für das Gewerbe, Gemeinschaftsbetriebe,
Super-Märkte usw.



Für Standard-Grösse von Ananas (afrikanischer Typ, Ø 89 mm, mit Herausstecher). Auf Anfrage sind die Geräte auch mit einem Messer und einem Stössel für kleine Ananas (Typ Victoria, Ø 74 mm, ohne Herausstecher) oder sehr grosse Ananas (asiatischer Typ, Ø 102 mm, mit Herausstecher) lieferbar.

Technische Eigenschaften:

- Hergestellt aus **rostfreiem Stahl** 18/10.
- Schält und sticht Ananas in einem Arbeitsgang aus. Es besteht die Möglichkeit, einen Auffangbehälter Gastronorm 1/1 – H150 mm unter das Gerät zu stellen.
- Sockel mit Loch, welches das Abfließen des Saftes ermöglicht.
- Messer und Stössel ohne Werkzeuge wegnehmbar, für die Reinigung nach jeder Verwendung.
- Sicherheits-System, welches ein unbeabsichtigtes Herunterfallen des Stössels verhindert.
- Die Befestigung erfolgt mittels 4 Schrauben auf einem Unterbau.
- Ergonomisch. Arbeitet dank seiner grossen Hebelwirkung ohne Kraftanstrengung.

Breite	390 mm	Höhe (Hebel heruntergeklappt)	720 mm
Tiefe	450 mm	Art. Nr.	1181.41
Gewicht	18 kg	Preis	Fr. 1'295.-



d = 25 / f = 9

9.00 / F

Gerät zum Tournieren/ Formen von Gemüse

Mod. LT

Für Hotels, Restaurants, Traiteure usw.



Technische Eigenschaften:

- Erlaubt das bequeme Herstellen von «Chateau»-Kartoffeln, «Cocottes» und «Fondante» von 40 bis 80 mm Länge, Karotten, Zucchetti usw.
- Regelmässige Bearbeitung auf allen 7 Seiten, durch eine indizierte Drehung des Trägers.
- Benützbar auch von Nicht-Fachkräften.
- Hergestellt aus **rostfreiem Stahl** 18/10; dadurch einfache Reinigung.
- Messer auf 3 Stellungen regulierbar.
- Stellung des Schlittenträgers regulierbar.
- Die Stabilität wird durch 4 Saugfüsse gewährleistet.

Breite	170 mm	Höhe (Hebel heruntergeklappt)	200 mm
Tiefe	220 mm	Art. Nr.	1181.42
Gewicht	3 kg	Preis	Fr. 575.-

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Elektrische Schälmaschine

Mod. PELLI-Profi

Machine à peler électrique

Mod. PELLI-Profi

Präzises Schälen von allen Arten von Obst und Gemüse wie Äpfeln, Birnen, Kiwis, Orangen, Mandarinen, Tomaten, Kartoffeln, Runden, Kohlrüben, runde Rettiche, Zwiebeln, Zitronen, Pflaumen, Pfirsichen usw.

Gehäuse aus silbergrauem Kunststoff. Alle mit den Früchten und dem Gemüse in Kontakt kommenden Teile wie Mitnehmer und Messerführung sind aus Edelstahl.

Beleuchteter Ein- und Aus-Schalter. Kippschalter für 1 oder 2 Schälvorgänge (ca. 10 Sekunden pro Schäldurchlauf). Verstellbare Schälstärke: Fein für Kiwi, Pfirsiche usw., dick für Orangen, Zitronen usw.

Das zu schälende Obst und Gemüse muss kugelförmig oder oval sein. Der Pelli-Profi bedarf keiner besonderen Wartung; es genügt, das Geräte mit Wasser und einem feuchten Tuch vom Saft zu reinigen, der beim Schälen austritt.



Peler avec précision toutes sortes de fruits et de légumes comme pommes, poires, kiwis, oranges, mandarines, citrons, prunes, pêches, tomates, pommes de terre, carottes rouges, choux-raves, raves rondes, oignons etc.

Boîtier en matière synthétique gris argenté. Toutes les pièces entrant en contact avec les fruits et les légumes sont en acier. Interrupteur de contact illuminé. Interrupteur basculant pour 1 ou 2 opérations de pelage (env. 10 secondes par passage de pelage). Epaisseur de pelage réglable: fin pour les kiwis, pêches etc., épais pour les oranges, les citrons etc.

Les fruits et légumes à peler doivent être sphériques ou ovales. Le Pelli-Profi n'a pas besoin d'entretien spécial; il suffit de nettoyer l'appareil avec de l'eau et un chiffon humide du jus qui coule lors du pelage.

Anschluss	230 V	Breite	250 mm
Leistung	50 W	Tiefe	230 mm
		Höhe	165 mm
Art. Nr.	1182.040	Gewicht	1800 g
Preis	Fr. 395.-		

Voltage	230 V	Largeur	250 mm
Puissance	50 W	Profondeur	230 mm
		Hauteur	165 mm
No d'art.	1182.040	Poids	1800 g
Prix	Fr. 395.-		

Preis exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Schält, entkernt und schneidet gleichzeitig den frischen Apfel und sticht das Kerngehäuse aus. Für Torten, Gebäck, Strudel, Desserts, Kompotte, Salate usw. sind die Äpfel immer frisch verarbeitet; Dosen- oder Trockenäpfel ersetzen keine frische Früchte!

Ein Rekord an Schnelligkeit, Einfachheit und Wirksamkeit. 3 Operationen in einem Arbeitsgang. Es können Scheiben von ca. 4 mm Dicke geschnitten werden. Wenn das vertikale Messer weggenommen wird, wird der Apfel nur geschält, jedoch weder geteilt noch entkernt.

Gehäuse aus Aluminiumguss, schwarzer Hammerschlag Epoxy-lackiert. Alle übrigen Teile verchromt oder aus rostfreiem Stahl. Unten am Sockel sind zwei Hartgummi-Plättchen angebracht, damit das Gerät fest auf der Unterlage haftet. Befestigung der Schälmaschine mittels Schraubzwinge auf jedem Tisch.

Motorisierungs-Kit

Bestehend aus Trafo 230 V/24 V und Motorgehäuse aus Kunststoff, mit aufladbarem Akku. Kippschalter für Ein/Aus. Kupplung Inox.

Art. Nr. 1182.0500 Preis Fr. 130.-



Pèle, évide et tranche simultanément les pommes fraîches. Pour tartes, gâteaux, pâtisserie, strudel, desserts, compotes, salade etc.; les pommes en conserve ou séchées ne remplacent jamais les fruits frais!

Un record de rapidité, de simplicité et d'efficacité. 3 opérations en une seule on peut couper des rondelles d'env. 4 mm d'épaisseur. Si la lame verticale est enlevée la pomme ne sera que pelée (non tranchée et non vidée).

Corps en alliage d'aluminium, peint Epoxy noir décor. Toutes les autres pièces sont chromées ou en acier inoxydable. Au-dessous du socle il y a deux plaques en gomme durcie pour une fixation ferme sur le fondement. Fixation du pèle-pommes par un serre-joint sur la table.

Kit de motorisation

Se composant d'un trafo 230 V/24 V et d'un capot de moteur en matière synthétique, avec accu chargeable. Interrupteur basculant marche/arrêt. Couplage en inox.

No. d'art. 1182.0500 Prix Fr. 130.-

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

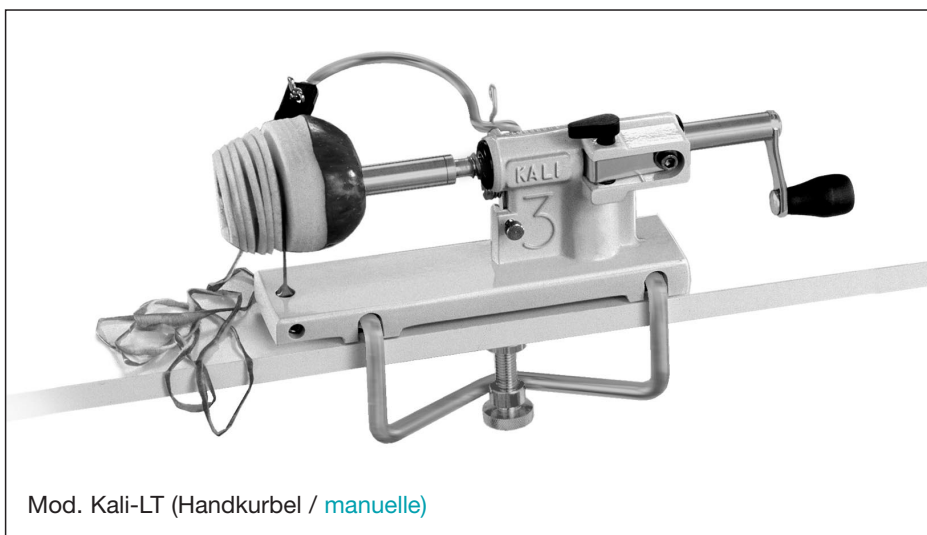
d = 25 / f = 9

9.05 / F

Apfelschäl- und Teilmaschine

Mod. KALI-LT

Für Bäckereien, Konditoreien, Diätküchen, gewerbliche Zwecke und Betriebe, wo viele Äpfel zu schälen sind usw.

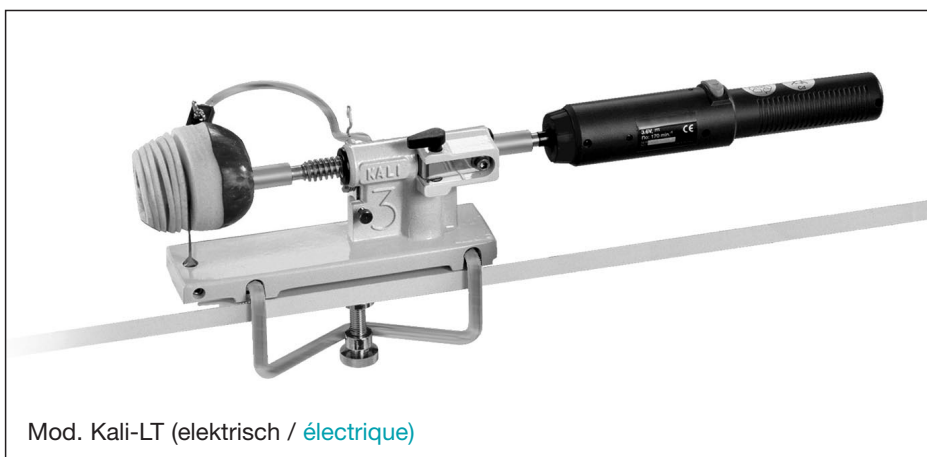


Mod. Kali-LT (Handkurbel / manuelle)

Pèle-pommes et trancheur

Mod. KALI-LT

Pour boulangeries, pâtisseries, cuisines diététiques, professionnels et établissements, où il y a beaucoup de pommes à peler etc.



Mod. Kali-LT (elektrisch / électrique)

Breite total	Largeur totale	330 mm
Tiefe	Longueur	60 mm
Höhe ab Sockel	Hauteur à partir du socle	110 mm
Gewicht	Poids	1,6 kg
Art. Nr.	No d'art.	1182.0100
Preis (manuell)	Prix (manuel)	Fr. 450.—
Art. Nr.	No d'art.	1182.0150
Preis (elektrisch)	Prix (électrique)	Fr. 575.—

Schält, entkernt und schneidet den frischen Apfel innerhalb von 15 Sekunden in Scheiben und sticht das Kerngehäuse aus. Für Torten, Gebäck, Strudel, Desserts, Kompotte, Salate usw. sind die Äpfel immer frisch verarbeitet; Dosen- oder Trockenäpfel ersetzen keine frischen. Es können halbe oder ganze Scheiben von ca. 4 mm Dicke geschnitten werden.

Nur aufstecken, einschalten – fertig. Mittels Antrieb eines kleinen Getriebemotors mit einer Leistung von 60 Watt (Stromkonsum einer Glühbirne) kann ein Apfel in einem einzigen Arbeitsgang entkernt, geschält und in genau gleich dicke Scheiben geschnitten werden und dies vollautomatisch.

Wenn das vertikale Schneidmesser weggenommen wird, wird der Apfel nur geschält, jedoch weder geteilt noch entkernt.

Das sehr präzise Arbeiten der Schneidgruppe verhindert das Brechen der Frucht und garantiert ein einfaches und regelmässiges Funktionieren der Maschine.

Vorteile:

- Sehr einfache Funktion
(3 Operationen in einem Arbeitsgang)
- Minimaler Strombedarf
- Präzise Verarbeitung
- Minimaler Arbeitsaufwand
- Robustes Aluminiumgehäuse, einfach zu reinigen
- Erlaubt ein schnelles und einfaches Arbeiten

Gehäuse aus Aluminiumguss, beige lackiert. Alle Metallteile aus rostfreiem Stahl. Leuchtschalter. 5 Füße. Bügel zur Befestigung des Gerätes auf dem Tisch mittels einer Schraubzwinde. Motor 118 U/Min.

Pêle, évide et tranche les pommes fraîches en rondelles, en l'espace de 15 secondes. Pour tourtes, gâteaux, pâtisserie, strudel, desserts, compotes, salade etc.; les pommes en conserve ou séchées ne remplacent jamais les fruits frais. Il n'y a qu'à piquer la pomme sur l'appareil, enclencher, et c'est déjà terminé. L'on peut couper des rondelles ou des demi-rondelles d'env. 4 mm d'épaisseur.

Grâce à un petit moteur d'une puissance de 60 watts (consommation de courant d'une lampe incandescente), une pomme peut être évidée, pelée et découpée en tranches d'égale épaisseur en une seule opération et automatiquement.

Si la lame verticale est enlevée, la pomme ne sera que pelée et non partagée et dépipinée.

Le système de coupe très précis évite l'éclatement du fruit et garantit un fonctionnement simple et régulier de l'appareil.

Avantages:

- Fonctionnement très simple
(3 opérations en une seule fois)
- Consommation de courant minimale
- Operation précise
- Temps de travail minimal
- Boîtier robuste en aluminium, facile à entretenir
- Permet un travail rapide et facile

Boîtier en fonte d'aluminium, verni beige. Les autres parties métalliques sont en acier inoxydable. Interrupteur lumineux. 5 pieds. Etrier pour fixer l'appareil sur la table par un serre-joint. Moteur 118 t/min.

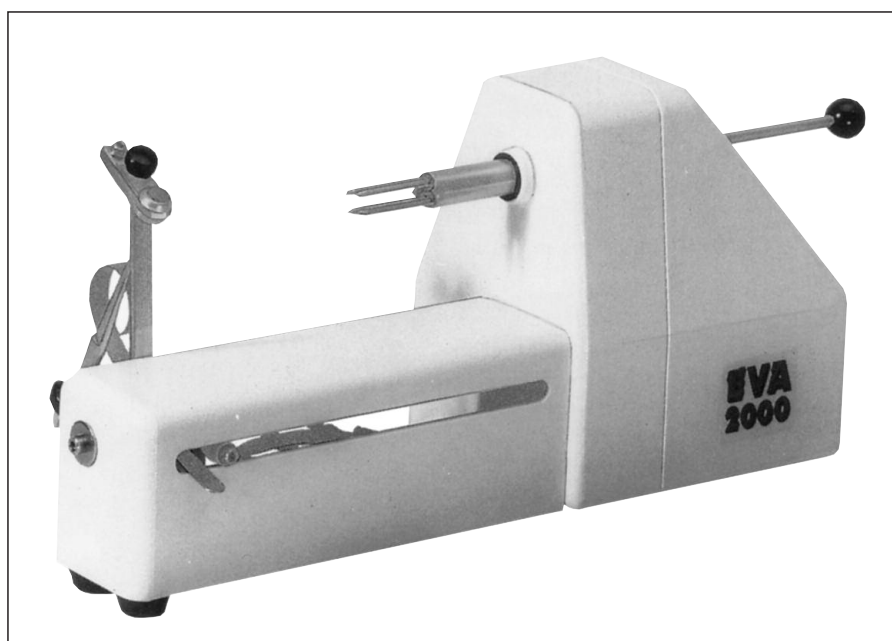
d = 25 / f = 9

3.09 / F

Apfelschäl- und Teilmaschine

Mod. EVA-2000-E (elektrisch)

für Bäckereien, Konditoreien, Diätküchen, gewerbliche Zwecke und Betriebe, wo viele Äpfel zu schälen sind, usw.



Pèle-pommes et trancheur

Mod. EVA-2000-E (électrique)

pour boulangeries, pâtisseries, cuisines diététiques, cuisines professionnelles et a buts industriels, c'est à dire là où il y a beaucoup de pommes à peler etc.

Anschluss	Voltage	230 V
Leistung	Puissance	120 W
Breite	Largeur	420 mm
Tiefe	Profondeur	160 mm
Höhe	Hauteur	210 mm
Gewicht	Poids	5250 g
Art. Nr.	No d'art.	1182.020
Preis	Prix	Fr. 1'895.—

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Band-/Streifenschneider

Kompaktes, manuelles Gerät zum Schneiden von Gemüse und Früchten wie Kartoffeln, Karotten, Kürbis, Kohlrüben, Äpfel usw. in schmale und breite Bänder von maximal 110 mm Breite und maximal 170 mm Dicke. Es können Lasagnes, Blätterteig, Knusperheiten, Frühlingsrollen, Gemüseterrinen usw. realisiert werden. Schneidgut einfach auf die Achse aufstecken, Kurbel drehen und gleichzeitig mit dem Handgriff der Schneidkassette auf das Schneidgut drücken.

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Schneidkassette für 1,5 mm Dicke (1 mm oder 2,3 mm auf Wunsch). Handkurbel aus Kunststoff. Spülmaschinenfest.



Mod. CLANX-05

Breite	200 mm	Höhe	200 mm	Art. Nr.	1181.0800
Tiefe	200 mm	Gewicht	1900 g	Preis	Fr. 650.-

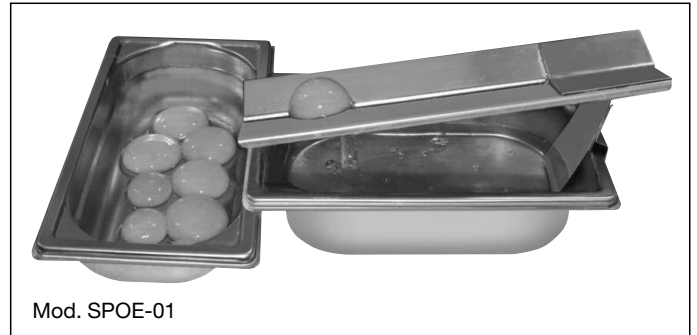
Optionen:	Motorisierungs-Kit (24 V)	Lange Achse
	zum Anschluss an 230 V	für weiche Gemüse
	Art. Nr. 1181.0810	Art. Nr. 1181.0820
	Preis Fr. 150.-	Preis Fr. 80.-

Eierscheider

Geräte zum Scheiden/Trennen des Eiweiss und Eigelb von Frisch-Eiern. Vorgesehen zum Stellen auf einen Gastronorm-Behälter 1/4 von 65 mm oder 100 mm Tiefe, welcher auch als Auffangschale für das Eiweiss dient. Als Auffangbehälter für das Eigelb kann ein Gastronorm-Behälter beliebiger Grösse oder eine Schale verwendet werden, jedoch weniger hoch als der Gastronorm-Behälter 1/4 mit dem auf dem Rand zu befestigenden Gerät (die beiden abgebildeten Gastronorm-Behälter 1/4 werden nicht mitgeliefert).

Die Trennung von Eiweiss/Eigelb erfolgt so schnell, wie die Eier aufgeschlagen werden. Stundenleistung bis ca. 1000 Eier; eine erfahrene Person verarbeitet ca. 17 Eier/Min., eine unerfahrene Person ca. 12 Eier/Min. Sie können so viele Eier verarbeiten wie Sie gerade benötigen. Mit dem Gerät gewinnen Sie über 70 % an Arbeitszeit. Reinigung innert 30 Sekunden.

Vollständig aus rostfreiem Stahl 4301.



Mod. SPOE-01

Breite	100 mm	Gewicht	750 g
Tiefe	305 mm	Art. Nr.	1181.0900
Höhe	115 mm	Preis Fr.	125.-

Tomatenschneider

Die geschnittenen Tomaten bleiben in ihrer Originalform. Die Tomaten können im Voraus geschnitten und dann in einem Behälter aufbewahrt werden (wird nicht mitgeliefert).

Schneiden von Tomaten in vertikaler oder horizontaler Richtung oder von halbierten Tomaten. Bei zweimaligem Schneiden (einmal um 90° gedreht) können auch Würfel hergestellt werden. Dicke der Scheiben 5,5 mm.

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Messerblätter 235 mm lang, gezähnt. 4 Saugnapf-Füsse. Transportgriff. Beweglicher Rahmen, welcher es erlaubt, einen «ziehenden Sägeschnitt» auf die gezähnten Messer zu geben (wichtig für das Anschneiden der Haut) und sich der Reife der Tomaten anpasst.

Breite	425 mm	Höhe	145 mm	Art. Nr.	1181.0700
Tiefe	230 mm	Gewicht	3500 g	Preis	Fr. 675.-

Zubehör:

Tomatenstiel-Ausstecher

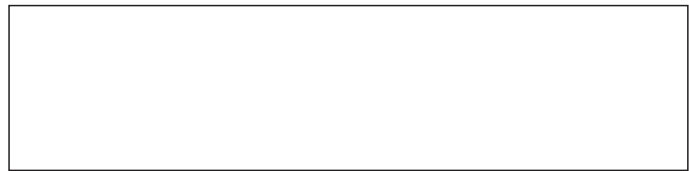
Art. Nr.	1181.4000	Preis	Fr. 6.-
----------	-----------	-------	---------



Mod. TRTOX

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au dos!



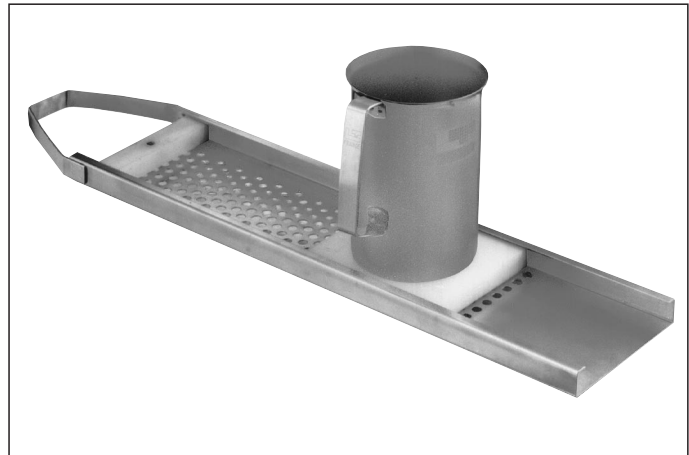
d = 25

9.03 / F

Knöpfli/Spätzli-Hobel

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Loch-Ø im Sieb 8 mm.
Eine Seite mit Handgriff, die andere mit Bügel zum Arretieren des Hobels im Gefäss. Behälter für Teig Ø 110 mm, mit Griff, Fassungsvermögen 12 dl, Höhe 175 mm, schiebbar. Sieb kann auf die Grösse des Kochtopfes eingestellt werden.

Länge	550/660 mm	Gewicht	1600 g
Tiefe	140 mm	Art. Nr.	1181.26
Höhe Siebführung	25 mm	Preis	Fr. 150.—

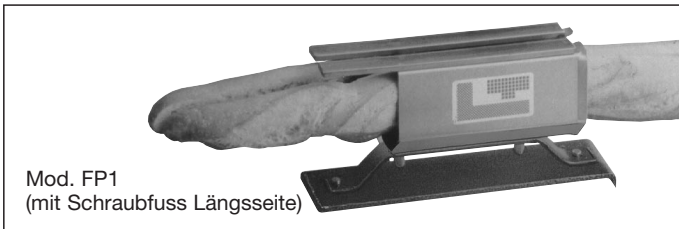


Sandwich-/Baguettes-Brot-Aufschneider Mod. LT

Aus rostfreiem Stahl hergestellt. Sockel aus mit Epoxy beschichtetem Eisen. Rostfreies, gehärtetes und auswechselbares Messer.

Der Sandwichbrot-Aufschneider LT kann wie folgt montiert werden:
– horizontal auf einen Tisch geschraubt,
– senkrecht an eine Mauer befestigt,
– mit einem Sockel mit Schraubzwinde auf eine Tischplatte.

Das Brot Typ Baguette von der linken Seite her in den Schneidkanal schieben. Das Brot durchschieben und auf der anderen Seite herausnehmen. Je nach Modell wird das Brot einseitig oder in 2 Teile aufgeschnitten.



Mod. FP1
(mit Schraubfuss Längsseite)

Mod. FV1 (mit Schraubzwinde seitlich)

Modell, welches Baguette-Brote nur einseitig aufschneidet (Sandwichs):

- FP1, mit Schraubfuss Längsseite

Breite	200 mm
Tiefe	60 mm
Höhe	105 mm
Gewicht	640 g
Art. Nr.	1181.21
Preis	Fr. 135.—

- FV1, Sockel mit Schraubzwinde Längsseite

Breite	225 mm
Tiefe	60 mm
Höhe	110 mm
Gewicht	1400 g
Art. Nr. (Sockel epoxy) FV1	1181.22
Preis	Fr. 175.—
Art. Nr. (Sockel Inox) FVX1	1181.221
Preis	Fr. 185.—

Modell, welches Baguette-Brote in 2 Teile aufschneidet (für bestrichene Butterbrote):

- FP2, mit Schraubfuss seitlich

Breite	200 mm
Tiefe	60 mm
Höhe	105 mm
Gewicht	640 g
Art. Nr.	1181.23
Preis	Fr. 135.—

- FV2/FVX2, Sockel mit Schraubzwinde seitlich

Breite	225 mm
Tiefe	60 mm
Höhe	110 mm
Gewicht	1400 g
Art. Nr. (Sockel epoxy) FV2	1181.24
Preis	Fr. 175.—
Art. Nr. (Sockel Inox) FVX2	1181.241
Preis	Fr. 185.—

Auch mit 4 Saugnäpfen lieferbar (FP1 bzw. FP2); Preise wie Modelle mit Schraubzwinde.

Mod. FVX1/FVX2 wie Mod. FV1 jedoch Schraubzwinde Inox.

Mod. FV3: für grosse Brote. Preis Fr. 175.—

Preise exkl. MWST

Mini-Gitarre siehe Rückseite!

Passiergeräte/ Passe-Vite Mod. LT

für das Gastgewerbe, Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung usw.

d = 25 / f = 9

3.05/B

Robuste Ausführung mit grosser Leistung. Sie dienen zur Zubereitung von Säften, Suppen, Pürees, Kompotten, Marmeladen, Mus, gekochtem Obst und Gemüse, Fischsuppen usw.



Mod. X-3



Mod. M-5



Mod. EX-5



Mod. P-10

Mod. X-3

Aus rostfreiem Edelstahl 18/10 (Stärke 10/10, gewalzt). Leistung 1 – 1,5 kg pro Minute. Sitzt mittels zwei starken, gummigeschützten Haken fest auf allen runden Gefässen. Traggriff. Wird mit 3 Scheiben Inox geliefert.

- fein Lochung 1,5 mm: für Säfte, Tomaten, feine Suppen usw.
- mittel Lochung 2,5 mm: für Pürees, Tomatenmark, Marmelade, Mus, Obst, Hülsenfrüchte usw.
- grob Schlitzloch Ø 4 mm: für Kohl, Spinat, Lauch, grobes Mus usw.
Ø 4,5 mm: für Knöpfli/Spätzli usw.

Mod. M-5

Aus feuerverzinnem Stahlblech. Leistung ca. 5 kg pro Minute. Sitzt mittels zwei starken Haken fest auf allen runden Gefässen. Traggriff. Dank des Passiergrills und dem grossen Durchmesser hat es 4 mal mehr Löcher als das Mod. X-3. Die Achse ist mit zwei Schaufeln versehen. Auf alle zylindrischen Gefässe aufsteckbar. Wird mit 1 Scheibe verzinkt Loch-Ø 3 mm geliefert.

Zusätzlich lieferbare Scheiben: Loch-Ø 1 mm, 1,5 mm, 2 mm, 3 mm und 4 mm (Reibscheibe)

Art.-Nr. 1181.120	(1 mm)	Preis Fr. 55.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.121	(1,5 mm)	
Art.-Nr. 1181.122	(2 mm)	
Art.-Nr. 1181.123	(3 mm)	
Art.-Nr. 1181.124	(4 mm)	

Mod. X-5

Wie Mod. M-5, jedoch aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Wird mit 1 Scheibe Inox, Loch-Ø 3 mm geliefert.

Zusätzlich lieferbare Scheiben: Loch-Ø 1 mm, 1,5 mm, 2 mm und 4 mm (Reibscheiben).

Art.-Nr. 1181.150	(1 mm)	Preis Fr. 110.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.151	(1,5 mm)	Preis Fr. 110.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.152	(2 mm)	Preis Fr. 110.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.153	(4 mm)	Preis Fr. 110.– pro Stück

Mod. P-10

Aus feuerverzinnem Stahlblech. 3-füssiges Rohrgestell und Sockel aus Stahl, epoxybeschichtet. Sonst identisch mit dem Mod. M-5. Leistung ca. 10 kg pro Minute. Es können Töpfe bis 400 x 400 mm verwendet werden. Wird mit 1 Scheibe verzinkt, Loch-Ø 3 mm geliefert. Nutzhöhe zwischen Passiergerät und Sockel 415 mm.

Zusätzlich sind Loch-Ø wie bei Mod. M-5 lieferbar

Art.-Nr. 1181.130	(1 mm)	Preis Fr. 100.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.131	(1,5 mm)	
Art.-Nr. 1181.132	(2 mm)	
Art.-Nr. 1181.133	(3 mm)	
Art.-Nr. 1181.134	(4 mm)	

Mod. EX-5

Auf Wunsch ist auch ein elektrisches Modell lieferbar, mit einem Reduktionsmotor von 1/8 PS Leistung (Ausgangsleistung 70 U/Min.) in 230 V (400/3V auf speziellen Wunsch). Seine Leistung beträgt ca. 5 kg Purée pro Minute. Gestell inkl. Sockel 460 x 460 mm aus Stahl 18/10, epoxybeschichtet. Schutzgitter für Passiergerät. Es ist auf einem sehr stabilen Gestell für Behälter bis 450 x 450 mm montiert. Verbindungsstück zwischen Motor und Passiergerät aus Aluminium. Wird mit 1 Scheibe Inox, Loch-Ø 3 mm geliefert. Nutzhöhe zwischen Passiergerät und Sockel 570 mm.

Dieses Modell ist auf speziellen Wunsch und gegen Aufpreis auch mit Schalter mit Rückwärtslauf erhältlich.

Zusätzlich lieferbare Scheiben (Inox): Loch-Ø 1 mm, 1,5 mm, 2 mm, 3 mm (Reibscheiben) und 4 mm (Reib- und Knöpfelscheibe).

Wichtig: Es handelt sich um spezielle Scheiben, welche auf den Mod. M-5 und P-10 nicht verwendbar sind.

Art.-Nr. 1181.140	(1 mm)	Preis Fr. 125.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.141	(1,5 mm)	Preis Fr. 90.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.142	(2 mm)	Preis Fr. 90.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.143	(3 mm)	Preis Fr. 90.– pro Stück
Art.-Nr. 1181.144	(4 mm)	Preis Fr. 125.– pro Stück

	Mod. X-3	Mod. M-5	Mod. X-5	Mod. P-10	Mod. EX-5 (elektrisch)
Leistung pro Minute ca.	1 – 1,5 kg	5 kg	5 kg	14 kg	5 kg
Anzahl Gedecke	10 – 20	10 – 50	10 – 50	25 – 200	50 – 500
Durchmesser	310 mm	370 mm	370 mm	415 mm	370 mm
Höhe inkl. Griff	250 mm	320 mm	320 mm	970 mm	1170 mm
Ø Passierscheibe	140 mm	180 mm	180 mm	200 mm	180 mm
Tiefe Passierscheibe		60 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Verwendbare Töpfe ab	180 mm	200–600 mm	200–600 mm	400 x 400 mm	450 x 450 mm
Gewicht	1,350 kg	3,300 kg	3 kg	14 kg	36 kg
Art.-Nr.	1181.010	1181.020	1181.060	1181.030	1181.040 + 050
Preis	Fr. 145.–	Fr. 235.–	Fr. 375.–	Fr. 550.–	Fr. 2'375.– (400 V) Fr. 2'650.– (230 V)

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Pommes-Frites-Schneidemaschinen

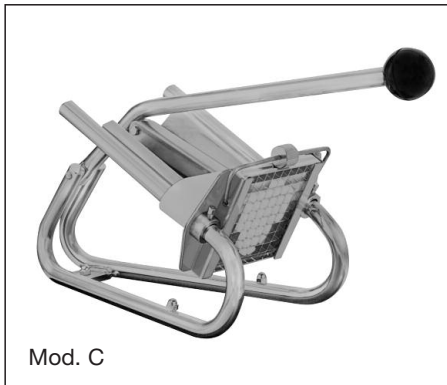
für gewerbliche Zwecke Mod. LT

Neuartige Konstruktion. Die Messer sind ohne Lösen von irgendwelchen Schrauben auswechselbar. Das Gerät ist aus Stahl, die Gelenke aus vergütetem Stahl und das gesamte Gestell ist verchromt. Der Druckstempel ist aus unzerbrechlichem Kunststoff (Rilsan), an dem sich die Messer nicht abstumpfen können.

Sehr widerstandsfähiges Schneidewerk mit Klingen aus rostfreiem Stahl. Dank der Stahlführungen und der Verwendung von Rilsan für den Führungsschlitten und Druckstempel sehr leichter Gang. Einfach zu demontieren, indem das Messer in seinen Rahmen eingeschoben und durch eine Feder automatisch verriegelt wird.

Die Kartoffeln brauchen nicht mehr mit der Hand gehalten zu werden, sondern werden in günstiger Schnittrichtung in ein schräg nach unten geneigtes Magazin eingelegt. Die Hebelwirkung und der leichte Gang des Schlittens ermöglichen ein praktisch anstrengungsloses Arbeiten. Zur Betätigung des Apparates stellt sich der Benützer seitlich desselben auf.

Die Leistung beträgt 4–5 kg pro Minute. Es sind Messer-Einsätze (Rahmen aus Stahl und Reinzinn) von 6x6 mm, 8x8 mm, 10x10 mm, 13x13 mm und 10x20 mm, für 6 Teile, mit den dazu passenden Kunststoff-Druck-Stempeln lieferbar. (Inox-Messer 18/10 nur 8x8 mm + 10x10 mm erhältlich). Bitte bei jeder Bestellung gewünschten Einsatz angeben.



Mod. C

Mod. C

Schneidegerät alleine, das in diesem Fall auf dem Tisch festgeschraubt werden kann.

Gewicht 4 kg
Masse 180x300x460 mm
Art. Nr. 1180.010
Preis Fr. 385.–

Mod. CS

Metall-Sockel hammerschlag lackiert, Materialstärke 4 mm. Messer aus Stahl und reinem Zinn, Stempel aus Rilsan. Gummi-Fussleisten.
Leistung ca. 4–5 kg/Min.

Gewicht 6,5 kg
Masse 250x430x340/585 mm
Art. Nr. 1180.020
Preis Fr. 465.–



Mod. CM

Mod. CM

Für Wandbefestigung

Gewicht 4,6 kg. Masse 180x510x180 mm.
Art. Nr. 1180.040 Preis Fr. 385.–



Mod. CX (CS)

Mod. CX

Vollständig INOX. Auf Sockel mit Fussleisten aus Gummi. Messer-Einsätze 8x8 mm oder 10x10 mm INOX 18/10. Gewicht 6,6 kg. Masse 250x430x340/585 mm.

Art. Nr. 1180.060 Preis Fr. 575.–



Mod. CP

Mod. CP

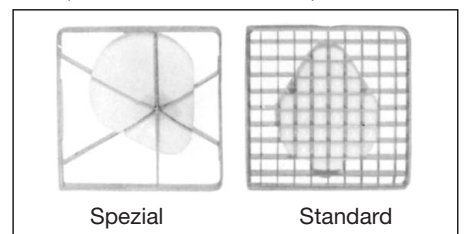
Schneidegerät auf einem Stahlrohrgestell, in grauem Hammerschlag, montiert. Die Füße des Gestells werden zur Erhöhung der Rutschsicherheit mit Kunststoffschuhen versehen. Zur zusätzlichen Verstärkung der Standsicherheit kann das Gestell durch einen Sockel beschwert werden.

Gewicht 11,8 kg
Masse 625/900x540x650 mm
Art. Nr. 1180.030
Preis Fr. 550.–

Messer und Druckstempel

Standard: Zum Schneiden von Pommes-Frites.

Spezial: Zum Schneiden von Kartoffeln in 6 Teile (z. B. Raclette-Kartoffeln).



Spezial

Standard

Preise exkl. MWST

Texte français voir au verso!

Scheibenschneider (Gitarren)

Mod. LT

Zum Schneiden in Scheiben weicher und gleichartiger Produkte wie Gänseleber-Pasteten, Schaummasse, Mozzarella, Butter, gekochten Eiern, Würsten sowie aller Produkte mit weicher und kompakter Konsistenz. Schnell. Hygienisch. Sicher.

Vollständig aus rostfreiem Stahl und Polyäthylen. Auswechselbare Saiten, Durchmesser 0,4 mm, aus rostfreiem Stahl. 4 Saugnäpfe. Einfache Demontage, ohne Werkzeuge. Können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

d = 25 / f = 9

9.05 / F

Mod. Mini-Gitarre

Nutzbreite 145 mm. Schneidkassette 193x180x24 mm. Gleichmässige Portionen von 5 mm (Scheiben 7 mm, 15 mm, 25 mm) oder 10 mm (Scheiben 30 mm). Andere Masse auf Anfrage.

Schneideinsatz für runde Produkte wie Stangen-Eier usw., für Schnittdicke 5 mm, 7 mm oder 10 mm. Kassette 180x190 mm.

Schneideinsatz für flache Produkte wie Mozzarella, Butter usw., für Schnittdicke 5 mm, 7 mm oder 10 mm. Kassette 415x220 mm.

5 mm Art. Nr. 1181.2000
7 mm Art. Nr. 1181.2010
10 mm Art. Nr. 1181.2020

5 mm Art. Nr. 1181.2050*
7 mm Art. Nr. 1181.2060*
10 mm Art. Nr. 1181.2070*

Ersatzdrähte Inox: Satz von 4x2, Durchmesser 0,4 mm. Art. Nr. 1188.1400

Mod. Maxi-Gitarre

Nutzbreite 300 mm (Portionen von 7 mm oder 10 mm). Schneidkassette 440x490x95 mm. Andere Masse auf Anfrage.

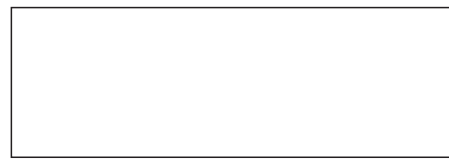
Schneideinsatz für runde Produkte. Kassette 415x220 mm.

Schneideinsatz für flache Produkte. Kassette 415x270 mm.

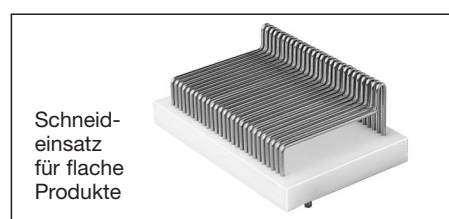
7 mm Art. Nr. 1181.4400
10 mm Art. Nr. 1181.4410

7 mm Art. Nr. 1181.4450*
10 mm Art. Nr. 1181.4460*

Ersatzdrähte Inox: Satz von 6x2, Durchmesser 0,4 mm. Art. Nr. 1188.1410

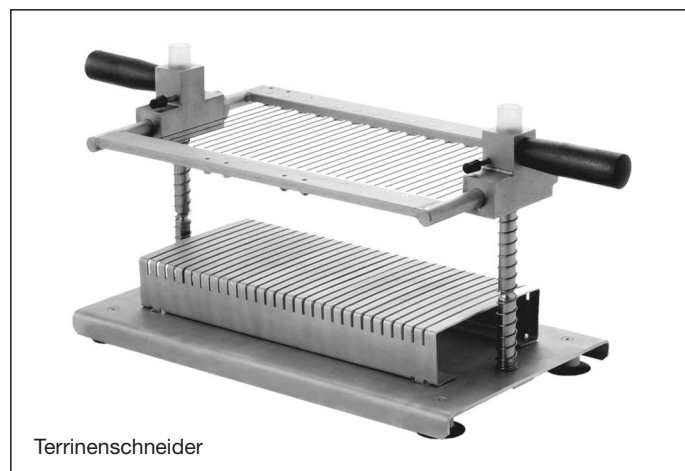


Mini-Gitarre



Schneideinsatz für flache Produkte

Terrinenschneider Mod. LT



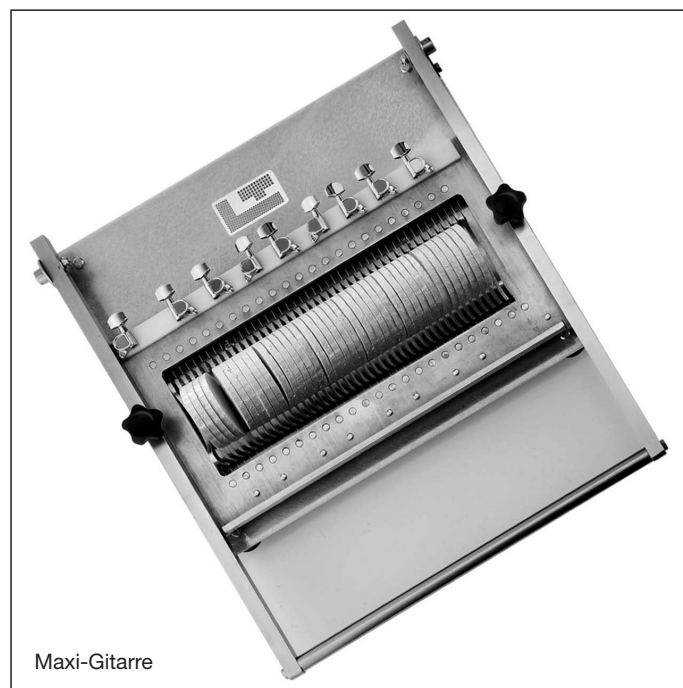
Terrinenschneider

Zum Schneiden aller weichen und gleichartigen Produkte wie Gemüse-Terrinen, Fische usw. in gleichmässige Portionen.

Vollständig aus rostfreiem Stahl. 2 Handgriffe aus Kunststoff. Nutzbreite 130 mm, Schnittlänge 300 mm. Kassette 306x140x40 mm (Portionen von 7 mm oder 10 mm). 4 Saugnäpfe.

Ersatzdrähte Inox: Satz von 2 Drähten, Durchmesser 0,4 mm Art. Nr. 1188.1420

Breite	570 mm	Art. Nr. 1181.4600 (7 mm)
Tiefe	220 mm	Preis Fr. 1'350.-
Höhe	225 mm	
Nutzbreite	130 mm	Art. Nr. 1181.4610 (10 mm)
Gewicht	7650 g	Preis Fr. 1'250.-



Maxi-Gitarre

Modell	Mini-Gitarre	Maxi-Gitarre
Breite	230 mm	440 mm
Tiefe	455 mm	490 mm
Höhe (geschlossen)	145 mm	95 mm
Höhe (aufgeklappt)	420 mm	520 mm
Nutzbreite	145 mm	300 mm
Gewicht	4900 g	8900 g
Art. Nr.	1181.20..*	1181.44..*
Preis	Fr. 675.-	Fr. 1675.-

Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!

* entsprechende Art. Nr. siehe unter Beschrieb!

Für die Gastronomie,
Grossküchen, Kantinen, Fast-
Food-Betriebe, Salat-Bars,
Sandwich-Anbieter, industrielle
Verwendung usw.



d = 25 / f = 9

9.07 / F

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Messer
gezähnt. 4 Saugnäpfe. Leistung ca.
20 Tomaten pro Minute. Schneidet
Scheiben von 6 mm Dicke. Kann auch
im Geschirrspüler gereinigt werden.

Maximale Betriebs-Sicherheit:
Mit einer Hand wird der Griff nach unten
gedrückt und mit der andern der
Schlitten geschoben.

Länge	400 mm
Tiefe	165 mm
Höhe	262 mm
Gewicht	6300 g
Art. Nr.	1181.300
Preis	Fr. 895.-

Unter das Gerät kann ein Behälter
GASTRONORM 2/3 - 40 mm gestellt
werden, um den Saft aufzufangen, vor
den Apparat ein Behälter GASTRO-
NORM 2/3 - 65 mm, um die
Tomatenscheiben aufzufangen.

Tomaten-Schneider

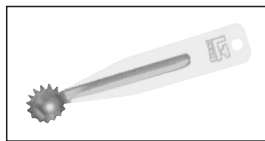
Mod. Bron

Zum Schneiden von Tomaten, Zitronen, Orangen, Kiwi, Eiern,
Früchte ohne Steine usw.



Zubehör:

**Tomaten-
stiel-
Ausstecher**



Art. Nr. 1181.400

Preis Fr. 6.-

Schneidet gleichmässige Scheiben
in der von Ihnen gewünschten Dicke.
Einfaches Schneiden, ohne Kraft-
anwendung. Für eine appetitliche und
gepflegte Präsentation. Aus durchsich-
tigem, lebensmittelbeständigem PVC.

Mod. CFG-20: Lose

Mod. CFG-10: In einem Holzkoffer ver-
packt

	Lose	In Koffer
Länge	200 mm	225 mm
Tiefe	120 mm	140 mm
Höhe	100 mm	110 mm
Gewicht	640 g	1030 g
Art. Nr.	1181.310	1181.320
Preis	Fr. 155.-	Fr. 175.-

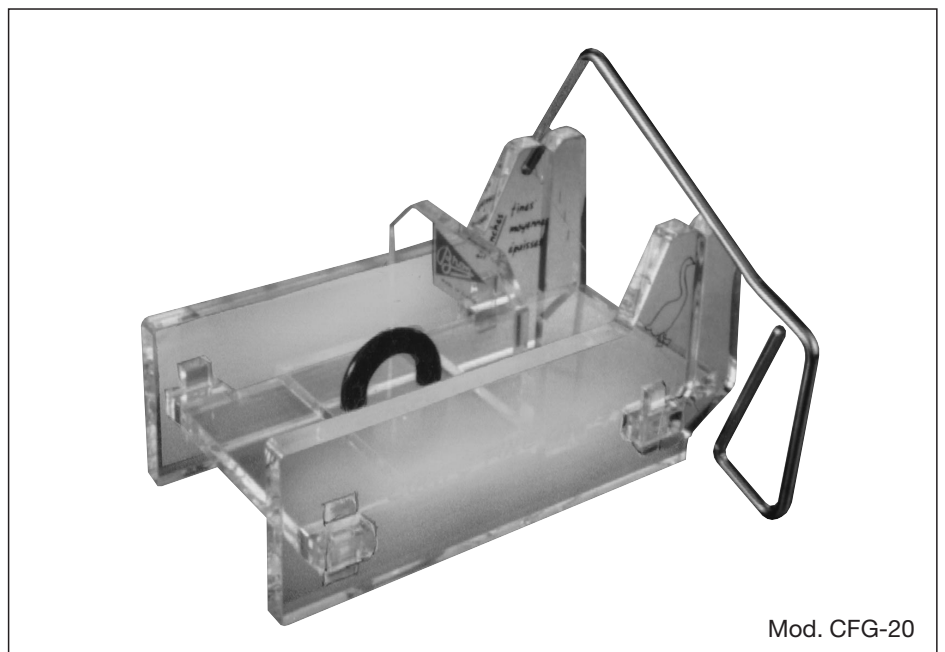
Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

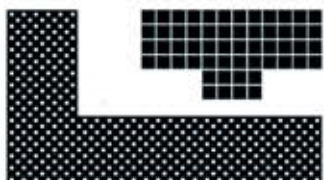
Gänseleber-Pasteten-Schneider

Mod. Bron

Zum Schneiden von dünnen, mittleren und dicken Scheiben von
Gänseleber-Pasteten, Musselin, weichen Teigen usw.



Mod. CFG-20



COUPE-TOMATES, AGRUMES, LEGUMES SANS NOYAUX EN SECTIONS POUR PROFESSIONNELS

APPARAT ZUM SCHNEIDEN VON TOMATEN, FRÜCHTEN-UND GEMÜSE OHNE KERNSTEINE IN SCHNITZE

- Coupe en 4, 6, 8 ou 12 sections au choix
- Coupe tous les fruits et légumes sans noyau
- Jeu de lames et poussoirs interchangeables
- Efficacité : centrage du fruit donnant une coupe régulière
- Bonne tenue sur le plan de travail assuré par 3 ventouses
- Sécurité : aucun contact avec les lames
- Hygiène : fabrication en acier inoxydable et matériaux composites résistants aux agents lessiviels, permettant le passage en lave vaisselle
- Ecartement des pieds permettant l'utilisation d'un bac de récupération 1/2 gastro

Options accessoires :

Coupe-pommes évideur 6 ou 8 sections. (1)

Hauteur : 58 cm - Largeur : 38,5 cm - Longueur : 32,5 cm

Poids net : 3,3 kg

Coupe-oeufs 6 sections (modèle bas). (2)

Hauteur : 39 cm - Largeur : 38,5 cm - Longueur : 29 cm

Poids net : 2,1 kg

Equeuteur à tomates. (3)

CAX1

(modèle haut)
(hohes Modell)

- 4, 6, 8 oder 12 Schnitze, je nach Wunsch.
- Schneidet alle Früchte und Gemüse ohne Kernsteine wie Tomaten, Zitronen, Orangen, Kiwi usw.
- Messer-Sätze und Stössel auswechselbar.
- Wirksam : Die Zentrierung der Frucht auf dem Messer ergibt einen regelmässigen Schnitt.
- Guter Halt auf dem Arbeitsfeld dank 3 Saugnapfen.

- Sicherheit : Kein Kontakt mit den Messern während dem Schneiden.
- Hygiene: Aus rostfreiem Stahl, Hartkunststoff und Komponenten hergestellt, welche gegen laugenhaltige Reinigungsmittel beständig sind und im Geschirrspüler gewaschen werden können.
- Unter die verstellbaren Beine kann ein Behälter 1/2 Gastronorm gestellt werden.

Zubehör auf Wunsch:

Apfelteiler 6 oder 8 Schnitze. (1)

Höhe : 58 cm - Breite : 38,5 cm - Tiefe : 32,5 cm

Gewicht : 3,3 kg

Eierschneider (niedrigeres Modell). (2)

Höhe : 39 cm - Breite : 38,5 cm - Tiefe : 29 cm

Gewicht : 2,1 kg

Tomatenstiel-Ausstecher. (3)



Preisliste für Apparat zum Schneiden von Tomaten Mod.LT

3.05

d=25/f=9

Prix-courant pour Coupe-tomates Mod.LT

<u>Hohes Modell (Höhe 580mm)</u>	<u>Version haute (hauteur 580mm)</u>	<u>Art.Nr. / Noe.d'art.</u>	<u>Preis/ Prix</u>
für 4 Schnitze	pour 4 sections	1181.3800	Fr. 310.00
für 6 Schnitze	pour 6 sections	1181.3700	Fr. 310.00
für 8 Schnitze	pour 8 sections	1181.3600	Fr. 310.00
für 12 Schnitze	pour 12 sections	1181.3900	Fr. 310.00

<u>Niedriges Modell (Höhe 390mm)</u>	<u>Version basse (hauteur 390mm)</u>		
für 4 Schnitze	pour 4 sections	1181.3810	Fr. 295.00
für 6 Schnitze	pour 6 sections	1181.3710	Fr. 295.00
für 8 Schnitze	pour 8 sections	1181.3610	Fr. 295.00
für 12 Schnitze	pour 12 sections	1181.3910	Fr. 295.00

<u>Tomatenstiel-Ausstecher</u>	<u>Equeteur à tomates</u>	1181.4000	Fr. 6.00
--------------------------------	---------------------------	-----------	----------

<u>Apfelschneider (Höhe 580mm)</u>	<u>Version haute (hauteur 580mm)</u>		
für 6 Schnitze	pour 6 sections	1181.3500	Fr. 310.00
für 8 Schnitze	pour 8 sections	1181.3510	Fr. 310.00

EINSPRITZ-DOSIERER (Gebäck-Füllmaschinen)

Für Crème, Konfitüre usw.



d = 26/f=13

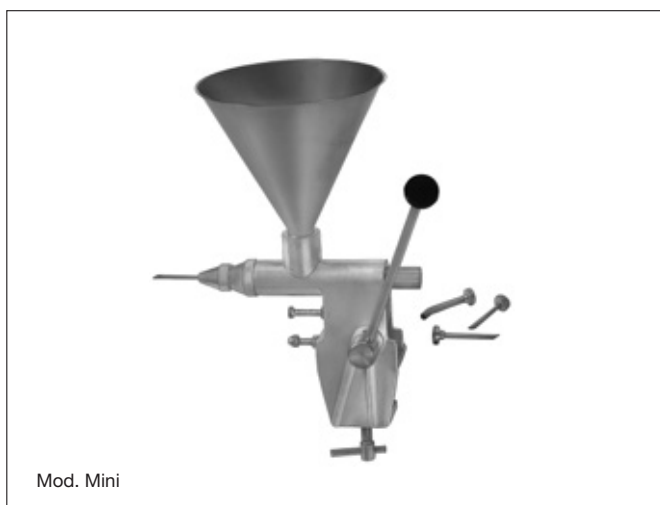
3.09/B

Zum Füllen von Krapfen, Pfannkuchen und anderen Konditorei-Produkten, mit maximaler Schnelligkeit und Genauigkeit. Die Dosiermenge kann von 5–30 gr (Mod. Mini) bzw. 5–60 gr (Mod. Maxi) pro Dosierung eingestellt werden, durch einfache Regulierung der vorderen und hinteren Schraube am Kolbenlauf. Die Dosierer sind einfach in der Handhabung und arbeiten hygienisch. Mit 2 Schraubzwingen zum Befestigen am Tisch.

Gehäuse aus Aluminiumguss. Trichter, Zylinder, Dosierer, Welle, Hebel,

Auslaufrohr Ø 24 mm bzw. 31 mm aus rostfreiem oder verzinktem Stahl. Griffknopf aus Kunststoff. Einfüllkapazität 2,0 lt (Mod. Mini) bzw. 5,2 lt (Mod. Maxi).

Zubehör: 3 Einspritzrohre von verschiedenen Durchmessern, 1 Ersatzventil, 1 Ersatz-Verschlussdichtung, 1 Schlüssel zum Anziehen des Einspritzkörpers.



Mod. Mini



Mod. Maxi

Mod. Mini *

Höhe	440 mm
Breite	220 mm
Einfüllkapazität	3,0 lt
Gewicht	2,5 kg
Art.-Nr.	1190.00
Preis	Fr. 795.–

Mod. Maxi *

Höhe	585 mm
Breite	365 mm
Einfüllkapazität	7 lt
Gewicht	5,5 kg
Art.-Nr.	1190.01
Preis	Fr. 1'425.–

* nicht lagermässig

Flüssigkeits-Trichter

Speziell für Konditoreien, Gastronomie usw.

Für Flüssigkeiten wie Schmelzmittel, Liköre, Gelatine, flüssige Schokolade, Fondant, Saucen, usw. Handgriff mit Druckhebel. Düse mit Loch Ø 4mm. Vollständig aus Inox. Ein Kugelventil aus Inox gewährleistet eine perfekte Abdichtung. Inhalt 1,9l. Die Mechanik ermöglicht Einhand-Bedienung.

Höhe	245 mm
Ø oben	210 mm
Ø unten	8 mm
Gewicht	570 gr
Art.-Nr.	1190.02
Preis	Fr. 330.–

Ständer zu Trichter

Zum Absetzen des Trichters nach dem Gebrauch in vertikaler Stellung. Stahldraht Ø 4mm.

Höhe	220 mm
Ø oben	160 mm
Ø unten	170 mm
Gewicht	260 gr
Art.-Nr.	1190.03
Preis	Fr. 29.50



Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Kerzen-Rechauds/ Warmhalte-Platten

d=27/f=35 9.07/P

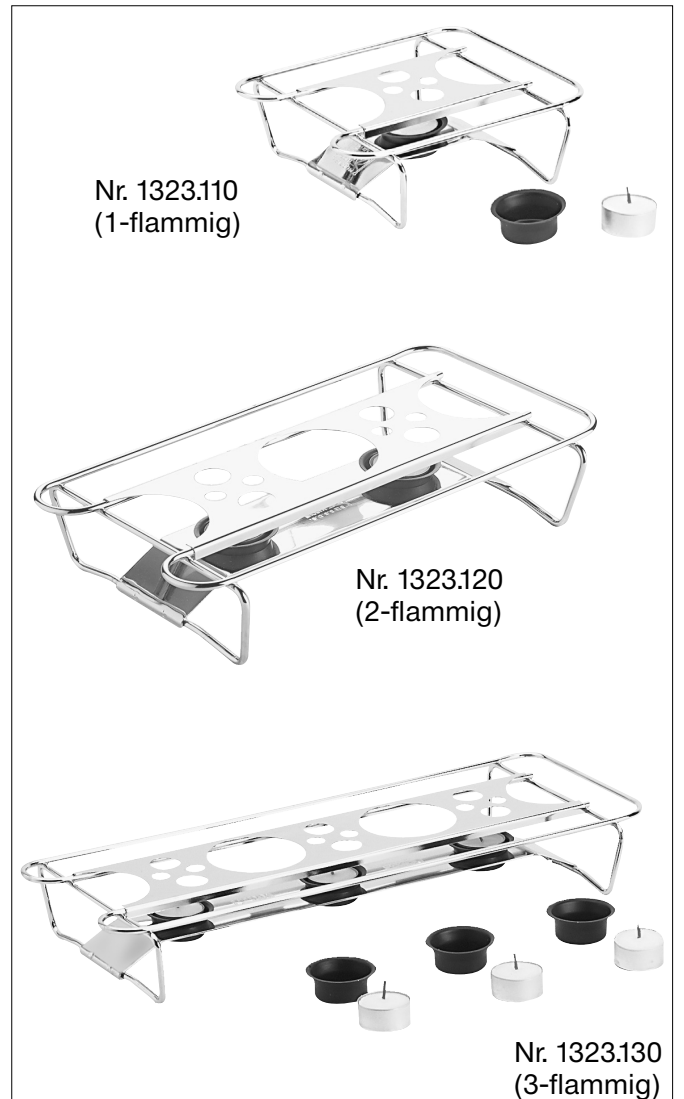
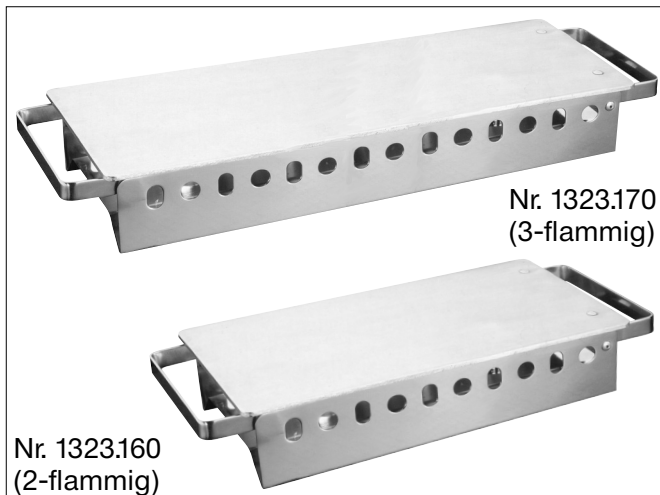
Kerzen-Rechauds

Rahmen aus verchromtem Stahldraht, Stärke 5 mm. Kerzenhalter aus poliertem Stahl. Stellplatte Inox mit Löchern, welche für eine gute Wärmeverteilung sorgt. Zerbrechliche Platten sind geschützt. Stapelbar. Kerzen von ausgezeichneter Qualität; sie brennen ohne Rauch- und Geruchs-Emissionen.

Praktisch, robust, wirksam, einfach, ästhetisch und wirtschaftlich. Geringer Unterhalt. Immer einsatzbereit, ungefährlich und sehr einfach anzuwenden. Sie eignen sich für alle Arten von Tischen. Angenehme Atmosphäre, besserer Service, ein Plus für den Kunden.

	1-flammig	2-flammig
Breite	200 mm	340 mm
Tiefe	180 mm	180 mm
Höhe	65 cm	65 cm
Stellfläche	200×180 mm	340×180 mm
Gewicht	450 gr	675 gr
Art. Nr.	1323.110	1323.120
Preis	Fr. 55.-	Fr. 65.-

	3-flammig
Breite	470 mm
Tiefe	180 mm
Höhe	65 cm
Stellfläche	470×180 mm
Gewicht	885 gr
Art. Nr.	1323.130
Preis	Fr. 80.-



Warmhalte-Platten (Platten-/Speisenwärmer)

Gehäuse 18/8 Inox, inkl. 2 Handgriffe. Warmhalteplatte Aluminium mit grösster Wärme-Leitfähigkeit, aufklappbar, 2 bzw. 3 Halter mit Wachskerzen.

	2-flammig	3-flammig
Gewicht	1380 gr	1720 gr
Breite	370 mm	475 mm
Tiefe	175 mm	175 mm
Höhe	80 mm	80 mm
Platte	320×175×3 mm	425×175×3 mm
Art. Nr.	1323.160	1323.170
Preis	Fr. 45.-	Fr. 65.-

Ersatz-Kerzen (Teelichter)

Rauchfrei. Brenndauer ca. 4 Stunden. Beutel zu 10 Stück.

Art. Nr. 1323.140
Preis pro 10 Stück Fr. 3.-

Art. Nr. 1323.150
Preis pro Beutel (250 Stück) Fr. 50.-

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Rechaud mit automatischer Zündung Mod. RESTOFLAM

für das Gastgewerbe, Haushalt, Camping, Schiffe usw.

Réchaud flamatable électronique mod. RESTOFLAM

pour l'hôtellerie, le ménage, le camping, bateaux etc.



d = 27 / f = 35

9.01/B

Ideal für Fondues, zum Flambieren, Kochen, Warmhalten, Schmoren oder Zubereiten verschiedener Gerichte direkt auf dem Tisch, in gut belüfteten Räumen oder im Freien.

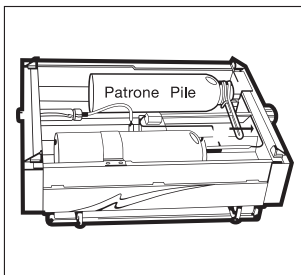
- Hohe Wärmeleistung (2,2 kW)
- Flamme stufenlos regulierbar
- Kein Geruch, kein Kabel, kein Strom
- Einfacher Unterhalt
- Breite 350 mm
- Tiefe 275 mm
- Höhe 115 mm
- Gewicht 1950 gr

Rechaud	Art.-Nr.	3802.060	Preis Fr.	170.-
Gaspatrone	Art.-Nr.	3802.070	Preis Fr.	8.-

Idéal pour fondues, flamber, cuire, mijoter, rechauffer, tenir au chaud ou préparer des recettes variées directement à table et dans les locaux bien aérés ou dans la nature.

- Production de chaleur élevée (2,2 kW)
- Flamme ultra-réglable
- Sans odeur, sans fil, sans électricité
- Facilité d'entretien
- Largeur 350 mm
- Profondeur 275 mm
- Hauteur 115 mm
- Poids 1950 gr

Réchaud	No d'art.	3802.060	Prix Fr.	170.-
Cartouche à gaz	No d'art.	3802.070	Prix Fr.	8.-



Konstruktion

Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahl. Funktioniert mittels Einsetzen einer Gaspatrone (400 ml / 230 gr / Butan 13 B) während 3 bis 5 Stunden. Die Patrone kann dank eingebautem Sicherheits-Ventil jederzeit ausgetauscht werden, auch wenn das Gerät noch warm ist. Die Zündung erfolgt mittels Knopfdruck, ohne Verwendung von Streichhölzern. (Piezo-Zündung, eingebaut im Ein-/Aus-Schalter).

Garantie 6 Monate



Construction

Corps en acier laqué noir. Fonctionne avec cartouches à gaz (400 ml / 230 gr / Butane 13 B) pendant 3 à 5 heures. La pile peut être échangée même lorsqu'elle est pleine, car une valve de sécurité est incorporée. S'allume d'un simple coup de pouce, sans allumettes (allumage piézo incorporé dans l'interrupteur Marche/Arrêt).

Garantie 6 mois

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Rühr-, Knet- und Mischmaschinen

Für Restaurants, Gemeinschaftsbetriebe, Bäckereien, Konditoreien, Crêperien, Catering usw.

(Radio-TV-entstört, gebaut nach den Normen EN 60335-1+2-14+64, EN 55014.1+2-14, EN/ISO 3743.1, EN/ISO 3744, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

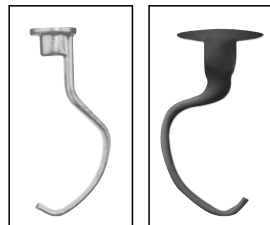
d = 29 / f = 25

9.10 / F

Zubehör:

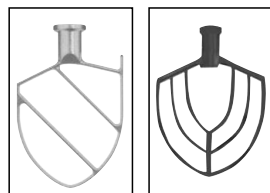
Mod. LT-Bat-06

Mod. GM-10A



Kneithaken

Aus Aluminium. Seine Form vermeidet das Steigen der Teigmasse. Für feste, gebrochene (gesalzene oder gezuckerte) Teige, Pizzateig, Gipfeltaig, Kuchenteig, Brotteig, Brioche, zum Weichmachen, Wurstfleisch usw.



Mischflügel flach

Aus Aluminium. Zum perfekten Mischen von Teigen wie leichte Kuchenteige, Biskuitsteig, Cakes, Glasuren, Gemüsepurée, Konditor-Cremes, Schokolade, Purées, Hackfleisch usw.



Rührbesen

Aus Inox und Aluminium. Fassung mit rostfreien Drähten. Für Mayonnaise, Eier, Cremes, Emulsionen, Meringues, weichen Teigen, Schokoladen-Creme, Schlagrahm, Eierauflauf, Pancakes usw.

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au recto!

Zum Kneten, Rühren und Schlagen von Mayonnaise, Eiweiss, Crêpeteig, weichen Teigmassen, Blätterteig, Mürbteig, Nudelteig, Ravioli, Spätzli, Mischungen von Fleisch, Wurstbrät, Kebap usw.

Metallene Teile und Behälter aus rostfreiem Stahl. Säule aus Aluminiumguss, einbrennlackiert. Hebelwerk zum Verstellen der Behälterhöhe und Wegnehmen des Behälters. Herunterklappbarer Schutzring, welcher mit einem Mikroschalter gekoppelt ist, welcher beim Hochklappen das Gerät ausschaltet.



Mod. LT-Bat-06



Mod. GM-10A

Mod. LT-Bat-06

Gehäuse und Sockel INOX 18/10. Fassungsvermögen Schüssel 5 Liter (zum Herstellen von 1,3 kg Teigmasse: 800 g Mehl, 1/2 Liter ca. 14°C warmes Wasser, d.h. 60% des Mehlgewichtes). Mischen von Eiweiss-Schnee (12 Eier), 1 1/2 Liter Mayonnaise. Rühren von 1 Liter Schlagsahne usw.

Elektronische Geschwindigkeits-Regler, 10 Stufen zwischen 40–240 U/Min. und Stellung Ein/Aus. Aufstecknabe mit konischem Zapfen und Vierkantwelle 12 mm für Aufsteckgeräte wie Fleischwolf (Lochscheibe Ø 50 mm), Gemüseschneider usw. Plexischutz am Kopf, mit Einfüllöffnung 55 x 35 mm.

Zubehör: Kneithaken und Mischflügel aus Aluminium, Rührbesen mit Aluminiumfassung und Drähten aus Inox.

Technische Daten:

Anschluss
Leistung
Breite total
Tiefe inkl. Behälter
Höhe
Fassungsvermögen Behälter
Gewicht inkl. Werkzeuge
Art. Nr.
Preis Fr.

Mod. GM-10A

Gehäuse und Sockel aus Aluminiumguss, weiss einbrennlackiert. Fassungsvermögen Schüssel 10 Liter. Zum Herstellen von 1,3 kg Teigmasse (Brot- oder Pizzateig: 800 g Mehl, 1/2 Liter ca. 14°C warmes Wasser, d.h. 60% des Mehlgewichtes). Mischen von Eiweiss-Schnee (24 Eier), 3 Liter Mayonnaise. Rühren von 3 Liter Schlagsahne usw.

Digitales Bedienungsfeld mit 5 Tasten für die Geschwindigkeit (100–500 U/Min.), verstellbar mit 2 Tasten (+) und digitaler Zeitangabe (1–30 Min.) oder Dauerbetrieb. Thermische Sicherung für Motor. Hebelwerk zum Verstellen der Behälterhöhe und Wegnehmen des Behälters. Herunterklappbarer Schutzring am Kopf, mit Einfüllöffnung 55 x 35 mm, welcher mit einem Mikroschalter gekoppelt ist, welcher beim Hochklappen das Gerät ausschaltet.

Mod. LT-Bat-06

230 V
750 W
310 mm
380 mm
455 mm
5 Liter
15 kg
1271.1700
1'995.–

Mod. GM-10A

230 V
600 W
350 mm
385/450 mm
530 mm
10 Liter
21 1/2 kg
1271.1600
1'995.–

Rühr-, Knet- und Mischmaschine

Mod. SANTOS, 10 Liter

d=29/f=25 9.07/P

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-64, EN 454)

Für Restaurants, Hotels, Schnellimbiss, Pizzerias, Snack-Restaurants, Bäckereien, Gemeinschaftsbetriebe, Pâtisseries, Crêperien, Reformhäuser usw.

Zum Schlagen, Mischen, Kneten und Rühren von Lebensmitteln aller Art.

Ein Gerät speziell zum Zubereiten von Mayonnaisen, Eiweiss, Crêpeteig, weichen Teigmassen usw.

Aus lebensmittelbeständigem, silbergrau hammerschlaglackiertem Aluminiumguss, Abdeckung oben und Seitenwände Inox. Übrige Teile aus rostfreiem Stahl. 10 Liter-Behälter aus rostfreiem Stahl 18/8, wegnehmbar (für max. 5 kg Teig). Planetengetriebe mit 8 Stufen. Spritzwassergeschützter Kippschalter für Ein/Aus. Knopf für Schnellstop. Sicherheitsschalter, welcher den Motor abschaltet, wenn das Schutzgitter für den Behälter aufgeklappt wird. Fehlstrom-Sicherung. Thermische Sicherung. Einfache Verriegelung des Behälters mittels Hebel. Wird mit 3 Werkzeugen geliefert (Knethaken, Mischer, Besen).



Anschluss	230 V
Leistung	600 W
Breite	360 mm
Tiefe	530 mm
Höhe	580 mm
Stellfläche	360x530 mm
Gewicht	30 kg
Art. Nr.	1271.111
Preis inkl. 3 Werkzeuge	Fr. 3'995.-

Auf speziellen Wunsch auch mit Motor 400/3 V lieferbar (gleicher Preis).



Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Knetmaschine/ Spiralkneter

Mod. SANTOS, 10 Liter

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-64, EN 454)

Für Pizza-, Kuchen-, Gipfeli-, Brot- und andere feste Teige, Konditorwaren, Mischungen von Fleisch und Gehacktem usw.

Diese Rühr- und Knetmaschine von kleiner Abmessung funktioniert wie eine Bäckerei-Knetmaschine. Knethaken spiralförmig; dadurch weniger Belastung. Bajonett-Verschluss zur einfacheren Demontage. Ein/Aus-Leuchtschalter mit Fehlspannungs-Schutz. Schutzdeckel aus Kunststoff. Behälter, Achse und Knethaken Inox/Aluminium aus rostfreiem Stahl. Gehäuse aus silbergrauem Aluminiumguss und rostfreiem Stahl 18/8 oder 304. Fassungsvermögen Behälter 10 L (für max. 5 kg festen Teig = 3 kg Mehl, 2 l Wasser). Der Knethaken ist aufklappbar und der Behälter ist abnehmbar. Die Drehgeschwindigkeit des Behälters kann je nach Bedarf eingestellt werden. Motor 0,8 PS, 70 U/Min., 1500 U/Min. (Knethaken).



Anschluss	230 V
Leistung	600 W
Breite	350 mm
Tiefe	500 mm
Höhe	420 mm
Stellfläche	350x500 mm
Gewicht	17 kg
Art. Nr.	1271.020
Preis	Fr. 2'075.-

Lieferung mit 3 Werkzeugen, welche sich im Planetar-Rührsystem drehen (Art. Nr. 1271.111).

Rührbesen (180-540 U/Min): Inox 304 L + Alu AS 13. Für Mayonnaise, Eier, Crêmen, Emulsionen, Meringues, verschiedene weiche, leichte Teigarten, Mischungen usw.

Mischflügel (180-540 U/Min): Alu AS 13. Für Crêpeteig, Gaufretenteig, Schokolade, Purées, Durchmengen von Gehacktem, verschiedene Mischungen usw.

Knethaken (180-540 U/Min): Inox 304 L + Alu AS 13. Für Brioche-Teig, gebrochene oder gezuckerte Teige, Pizzateig, Gipfelteig, Kuchenteig, zum Weichmachen usw. (max. Fassungsvermögen beim Kneten mit dem Knethaken 4 kg Teig, d.h. 2,5 kg Mehl und ca. 1,5 l ca. 14°C warmes Wasser, d.h. ca. 60% des Mehlgewichtes).

Spiral-Teig-Knetmaschinen

Mod. APR (gebaut nach den Normen 89/392/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE, 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, EN 55014.1+2, PrSG / Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Pizzateige, Zopfteig, alle Hefe- und Brotteigarten, Vollkornteige, Teige für Nudeln, Ravioli, Spätzli, Mischungen für Fleisch, Wurstbrät, Kebab usw.

Für Restaurants, Pizzerias, Gemeinschaftsbetriebe, Bäckereien, Konditoreien, Crêperien, Catering usw.

Gehäuse aus Eisen, beige pulverbeschichtet (kratzfest). Behälter und Knethaken aus rostfreiem Stahl. Untersetzungs-Getriebe, selbstschmierend. Kette, dadurch kein Öl. Direktantrieb.

Drehzahl Behälter:

1. Geschwindigkeit 12–15 U/Min., je nach Modell (Standard).
2. Geschwindigkeit 19–24 U/Min., je nach Modell (Aufpreis).

Drehzahl Kneithaken

(Spiralgeschwindigkeit):

1. Geschwindigkeit 77–100 U/Min., je nach Modell (Standard).
2. Geschwindigkeit 120–155 U/Min., je nach Modell (Aufpreis).

Schwarzer Druckschalter für Ein, gekoppelt mit grüner Kontroll-Lampe. Schaltung 24 V/Niederspannung. Roter Druckschalter für Aus. Schutzplatte über dem Behälter, gesichert mit einem Mikroschalter. 4 Füße. Motor mit thermischer Sicherung. Schutzplatte links zwischen Gehäuse und Behälter aus ABS; verhindert, dass mit der Hand in Drehrichtung zwischen Motorgehäuse und Behälter gegriffen werden kann. Lenkstange (alle Modelle Standard, ausser Modell SM-5).

Mindest-Knetmenge 10% der Höchstmenge. Das Kneten einer Mischung dauert ca. 8–15 Minuten.

Sonder-Ausführungen:

- 230 V (Aufpreis Fr. 70.–)
- 2 Geschwindigkeiten (ausser Mod. SM-5). 2 Druckschalter.
- mit aufklappbarem Kopf. Gesichert mit Mikroschalter.
- mit aufklappbarem Kopf und herausnehmbarem Behälter. Gesichert mit Mikroschalter.

Standard-Modelle mit Inox-Gehäuse (SM-10, SM-12, SM-20 und SM-30) gegen Aufpreis erhältlich.

Zubehör:

Zusätzlicher Behälter für Modelle mit herausnehmbarem Behälter.

Zu Mod. SM-5		
Art. Nr.	1272.3060	Fr. 360.–
Zu Mod. SM-10		
Art. Nr.	1272.3160	Fr. 390.–
Zu Mod. SM-12		
Art. Nr.	1272.3860	Fr. 430.–
Zu Mod. SM-20		
Art. Nr.	1272.3260	Fr. 480.–
Zu Mod. SM-30		
Art. Nr.	1272.3360	Fr. 550.–

Lenk-Rollen (Set von 4)

Aus Nylon und Gummi.
 Ø 50 mm Art. Nr. 1272.3560 Fr. 90.–
 Preise exkl. MWSt *Texte français au dos!*

d = 29 / f = 25

9.07 / F



Mod. SM-10

	Mod. SM-5	Mod. SM-10	Mod. SM 12	Mod. SM-20	Mod. SM-30
Fassungsvermögen Behälter	7 L	12 L	16 L	22 L	32 L
Teigmasse max.	4 kg	8 kg	12 kg	17 kg	25 kg
Mehl	2 kg	5 kg	8 kg	11 kg	16 kg
Anschluss	400/3 V	400/3 V	400/3 V	400/3 V	400/3 V
Motorleistung (400 V)	0,37 PS	0,37 PS	0,75 PS	0,75 PS	0,75 PS
Breite (Stellfläche)	28 cm	32 cm	34 cm	36 cm	39 cm
Tiefe	51 cm	52 cm	63 cm	58 cm	59 cm
Höhe	50 cm	57 cm	57 cm	67 cm	77 cm
Gewicht	40 kg	46 kg	48 kg	75 kg	82 kg
Art. Nr.	1272.3000	1272.3100	1272.3800	1272.3200	1272.3300
Preis (Standard) Fr.	1'950.–	2'250.–	2'425.–	2'575.–	3'275.–
Art. Nr.		1272.3110	1272.3810	1272.3210	1272.3310
Aufpreis (2 Geschw.) Fr.	—.–	355.–	355.–	355.–	355.–
Art. Nr.	1272.3020	1272.3120	1272.3820	1272.3220	1272.3320
Aufpreis Fr. (Kopf aufklappbar)	280.–	280.–	280.–	280.–	280.–
Art. Nr.	1272.3030	1272.3130	1272.3830	1272.3230	1272.3330
Aufpreis Fr. (Kopf aufklappbar, Behälter herausnehmbar)	585.–	585.–	585.–	585.–	585.–
Aufpreis Gehäuse Inox Fr.	350.–	450.–	525.–	595.–	750.–

Moderne Form. Neue Mechanik.

Die Maschinen sind vollständig aus rostfreiem Stahl hergestellt. Dies ermöglicht eine bessere Hygiene und eine einfachere Reinigung. Schaltkasten und Auslauf aus schwarzem ABS.

Elektronisch gesteuert: Schalter aus Flüssigkristall. Multifunktionaler Digital-Timer 0–999 Sekunden. Durchsichtiger Deckel, welcher die Überwachung der Arbeitsphasen ermöglicht. Mikroschalter, welche das Gerät beim Öffnen des Deckels oder der Türe automatisch abschalten. Die beschichteten Schmirgelmatten an den Innenwänden und die Schälsscheibe unten können zum Reinigen und/oder Auswechseln innerhalb weniger Sekunden von Hand einfach weggenommen werden. Die Maschine ist serienmässig mit einem Filter ausgerüstet, welcher die Rückstände beim Auslauf zurückhält. Sie erlaubt zwei Wasserablauf-Möglichkeiten: nach unten oder durch die Gehäusewand. Schublade mit Handgriff und Filtereinsatz. Wasseranschluss $\frac{3}{4}$ " G (0,2–10 bar) für Schlauch \varnothing 16 mm. Ablaufstutzen \varnothing 40 mm (unter Schublade) bzw. \varnothing 50 mm (seitlich). Anschlusskabel. 4 Gummifüsse. Tropfwasserschutz (IP-64).

Mod. FPC-301/300 (Tisch-Modell)

Wie Mod. FPC-107/106, jedoch ohne Fussgestell, Schublade und seitliche Türe. Auf Wunsch und gegen Mehrpreis mit einem Basis-Unterbau, Höhe 180 mm (Totalhöhe: 700 mm), lieferbar.

Optional: Deckel aus rostfreiem Stahl. Aufpreis: Fr. 195.–

Alle Modelle sind auf Anfrage und gegen Mehrpreis mit einem Unterbau 250 mm höher als beim Basis-Modell lieferbar. Preise auf Anfrage.

Die Maschinen sind auch als Muschel-Waschmaschinen lieferbar. Preis auf Anfrage.



d = 30 / f = 15

3.08 / F

Kartoffelschäl-Maschinen

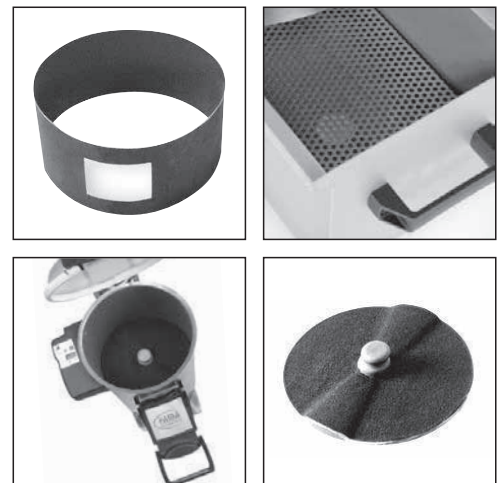
Mod. FAMA

(gebaut entsprechend den Normen EN 60 335-2-64, EN 12 853, 89/109 CEE, 89/336 CEE, 89/392 CEE, 91/368 CEE, 93/44 CEE)



	Mod. FPC-301/300	Mod. FPC-107/106	Mod. FPC-109/108
Anschluss	400/3 V / 230 V	400/3 V / 230 V	400/3 V / 230 V
Leistung	370 W (0,50 PS)	750 W (1,0 PS)	900 W (1,2 PS)
Fassungsvermögen			
Trommel (Kartoffeln) max.	5 kg	10 kg	18 kg
Umdrehungen/Min.	270 T/Min.	270 T/Min.	320 T/Min.
Schälzyklus	60–90 Sek.	90–120 Sek.	90–120 Sek.
Stundenleistung ca.	150 kg	300 kg	500 kg
Breite	520 mm	530 mm	530 mm
Tiefe	530 mm	660 mm	660 mm
Höhe	520 mm	700 mm	950 mm
Gewicht	28 kg	36 kg	42 kg
Art. Nr. (400/3 V)	1162.1500	1162.1100	1162.1300
Preis	Fr. 2'175.–	Fr. 3'395.–	Fr. 3'450.–
Art. Nr. (230 V)	1162.1600	1162.1200	1162.1400
Preis	Fr. 2'225.–	Fr. 3'595.–	Fr. 3'650.–

Preise exkl. MWSt



Zimmerschlüssel- Anhänger



d=31/f=1

3.10/P

Aus Leichtmetall matt eloxiert, silberfarbig, mit grauem Schonring aus Gummi. Aufhängehaken silberfarbig. Gravur der Zimmer-Nummer oder des Hotel-Namens auf Wunsch (Nitro-Lack schwarz).

Preise (ohne Gravur)

Rund, 105×30 mm. Gewicht ca. 70 gr, Länge 11 cm		
1-9	Nr. 1210.1000	Fr. 18.50
ab 10		Fr. 16.50
ab 25		Fr. 15.50
ab 50		Fr. 14.50
ab 100		Fr. 13.50

Eckig, 100×30 mm. Gewicht ca. 60 gr, Länge 12 cm		
1-9	Nr. 1210.2000	Fr. 18.-
ab 10		Fr. 16.-
ab 25		Fr. 15.-
ab 50		Fr. 14.-
ab 100		Fr. 13.-

Gravurkosten für Zimmer-Nummer (18 mm hoch)

- einstellige Nummer	Nr. 1219.0410	Fr. 2.-
- zweistellige Nummer	Nr. 1219.0420	Fr. 3.-
- dreistellige Nummer	Nr. 1219.0430	Fr. 4.50

Gravurkosten für Hotel-Namen (inkl. Einrichtungskosten)

(10 mm hoch)		
- pro Buchstabe	Nr. 1219.0440	
	1-24 Stück	Fr. 1.-
	ab 25 Stück	Fr. -.75

Auf Wunsch auch Gravuren von Nummern, Namen, Logos usw. in grün oder blau anstatt schwarz lieferbar.



Tisch-Schilder

Massives Leichtmetall eloxiert. Beidseitig graviert und mit Nitro-Lack ausgelegt.

Nummern-Schilder

50×50 mm. Beidseitig schwarz graviert. Gewicht ca. 60 gr.		
Ungraviert	Art. Nr. 1210.5000	Preis Fr. 11.50
1-stellige Nummer	Art. Nr. 1210.5100	Preis Fr. 15.-
2-stellige Nummer	Art. Nr. 1210.5200	Preis Fr. 17.50
3-stellige Nummer	Art. Nr. 1210.5300	Preis Fr. 19.50

Schild «RESERVIERT» und «RESERVE»

100×50 mm. Beidseitig rot graviert. Gewicht ca. 120 gr.		
Gravur RESERVIERT	Art. Nr. 1210.5500	Preis Fr. 36.-
Gravur RESERVE	Art. Nr. 1210.5510	Preis Fr. 36.-

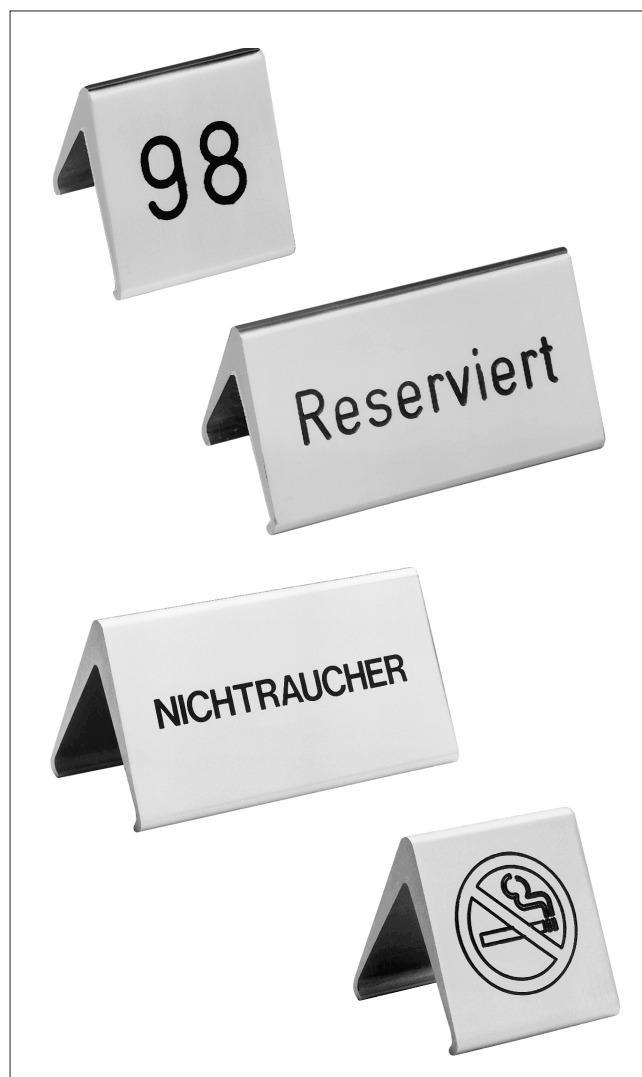
Schilder «NICHTRAUCHER»

100×50 mm. Beidseitig rot graviert. Gewicht ca. 120 gr.		
Gravur NICHTRAUCHER	Art. Nr. 1210.5600	Preis Fr. 36.-
Gravur NON-FUMEUR	Art. Nr. 1210.5610	Preis Fr. 36.-

Logo RAUCHVERBOT	Art. Nr. 1210.5620	Preis Fr. 18.-
50×50 mm. Gewicht ca. 60 gr.		

Gegen Aufpreis (auf Preis ungraviertes Schild):

Goldfarbig (+15%).



Kunststoff-Schneideunterlagen und Tranchierbretter «dp»

Für das Gastgewerbe, Grossküchen, Metzgereien, Fisch- und Nahrungsmittel-Industrie, Käsereien usw.

Aus hochwertigem Polyäthylen PE-500

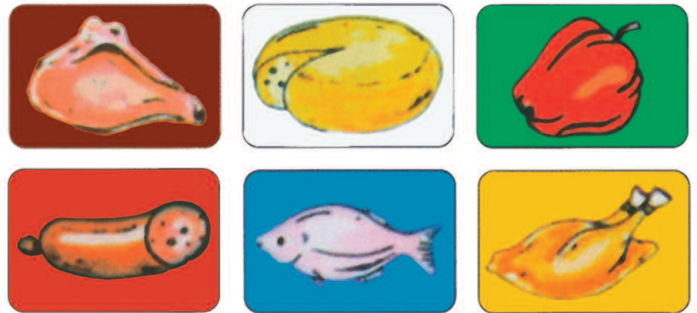
Kanten gebrochen. Ecken abgerundet. Unzerbrechlich. Hitzebeständig bis 90°C. Entsprechen den internationalen Hygiene-Bestimmungen nach HACCP.

Vorteile:

- massiver und hochwertiger Kunststoff (Neugranulat; kein Regenerat), mit 4 oder 6 PVC-Füsschen als Rutschsicherung
- entsprechen den neuesten Gesetzes-Bestimmungen
- spülmaschinenfest, säurebeständig
- vielfach höhere Lebensdauer als Holz
- schont die Schneide-Werkzeuge
- saugt keine Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit auf
- hygienisch einwandfrei, geschmacksneutral
- nimmt keine Gerüche an
- leicht und problemlos zu reinigen

Standard-Formate		glatt Art. Nr.	mit Safrille Art. Nr.
325x265x20 mm	1,7 kg	2480.0100	2480.2100
530x325x20 mm	3,3 kg	2480.0200	2480.2200
530x325x30 mm	5,0 kg	2480.0300	2480.2300
650x530x30 mm	10,0 kg	2480.0400	2480.2400
600x400x30 mm	6,8 kg	2480.0500	2480.2500
800x500x30 mm	11,5 kg	2480.0600	2480.2600
400x250x20 mm	1,7 kg	2480.0700	2480.2700
400x300x20 mm	2,3 kg	2480.0800	2480.2800

Schneid- und Tranchierbretter «dp» (mit auswechselbaren Auflageplatten) siehe separater Farbprospekt.



Die Schneideunterlagen sind in jedem Mass und Form in den Materialstärken 10, 12, 15, 20, 25, 30, 40, 50, 60, 80 und 100 mm erhältlich.

Rundplatten mit und ohne Safrillen

Weiss oder rotbraun.










mit Safrille

ohne Safrille

Ø (Dicke)	Art. Nr. (weiss)	Art. Nr. (rotbraun)
250 mm / 15 mm	2480.5220	2480.5221
250 mm / 20 mm	2480.5230	2480.5231
300 mm / 15 mm	2480.5240	2480.5241
300 mm / 20 mm	2480.5250	2480.5251
250 mm / 15 mm	2480.5260	2480.5261
250 mm / 20 mm	2480.5270	2480.5271
300 mm / 15 mm	2480.5280	2480.5281
300 mm / 20 mm	2480.5290	2480.5291

Farben und Einsatzbereiche

	grün	Gemüse, Früchte		gelb	Geflügel
	rotbraun	gekochtes Fleisch, Wurstwaren		rot	rohes Fleisch
	weiss	Käse, Brot, Patisserie		blau	Fisch
				schwarz	Tranchierbrett
					Spezial-Tranchierbrett, Brotschneidbrett, Schneidplattenhobel/-Abzieher, Ständer, Wandhalterung Inox, Rührspaten siehe Rückseite!

Spezial-Tranchierbrett

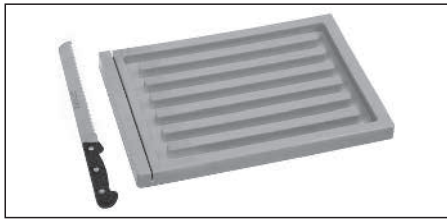
Aus Polyäthylen PE-500, weiss; rotbraun auf Wunsch. Dicke 20 mm. Saftrille. Saftlöcher. Unterseite rundherum gefräst; dadurch passend auf Gastronorm-Schalen 1/1 (Art. Nr. 2480.3700) oder Behälter 600x400 mm, (Art. Nr. 2480.3800). Gewicht 2900 g/3300 g.



530x325x25 mm Art. Nr. 2480.3700
600x400x25 mm Art. Nr. 2480.3800

Brottschneidbretter

Aus Polyäthylen PE-500, rotbraun oder weiss. Dicke 25 mm. Wanne mit Rost. Schlitz für die Aufbewahrung des Brotmessers. 4 PVC-Füsse. Gewicht 1600 g.



325x265x25 mm (Schlitz quer) Art. Nr. 2480.4000
400x300x25mm (Schlitz längs) Art. Nr. 2480.4001
Brottschneidbretter 1/2 glatt + 1/2 mit Rost 430x210x20 mm und mit herausnehmbarem Rost (Krümel-/Brosamenfänger) siehe Prospekt-Spezial-Tranchierbretter, Brottschneidbretter usw. d=12.

Wandhalterung

Für 6 Schneidplatten, Tablett usw. Aus INOX-Stahl 18/8 (Aisi 430), elektro-polier. 276x280x400 mm. Aufhängelaschen mit Loch-Ø 8 mm. Drahtstärke Rahmen 8 mm. Trennstäbe 6 mm. Abstand zwischen den Halterungen 36 mm. Gewicht 1900 g.

Kann an die Wand gehängt oder auf einen Unterbau gestellt werden. Auch Schneidplatten 1/2 Gastronorm können einwandfrei aufbewahrt werden. Art. Nr. 1300.0950



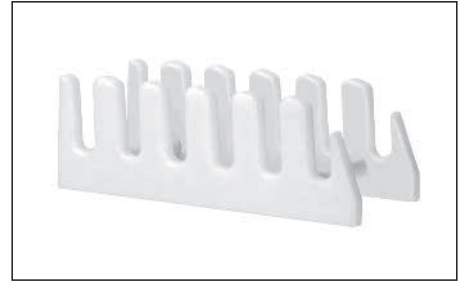
Ständer

Für 6 Schneidplatten, Tablett usw. Aus INOX-Stahl 18/8 (Aisi 430), elektro-polier. 240x250x200 mm. Drahtstärke 8 mm. Abstand zwischen den Halterungen 35 mm. 4 Gummifüsse. Gewicht 930 g. Art. Nr. 1300.0930



Ständer

Aus Polyäthylen PE-500, weiss. Rinne 20 mm breit. Für 6 Schneidplatten 20 mm dick. Masse 320x260x120 mm. Gewicht 1600 g. Art. Nr. 2480.4350



Wandhalterung

Aus Polyäthylen PE-500, weiss. Für 5 Schneidplatten 20 mm dick. Masse 590x260x80 mm. Gewicht 2000 g. Art. Nr. 2480.4355



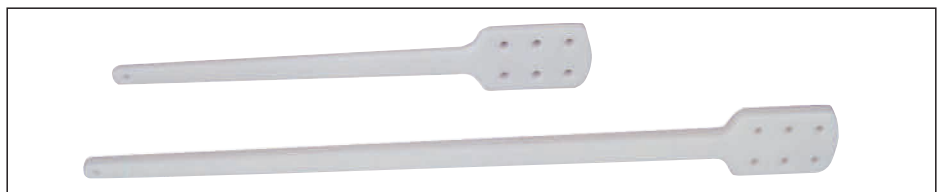
Schneidplattenhobel/-Abzieher

Aus Polyäthylen PE-500. Masse Platte 180x65x25 mm. Mit Handgriff. Auswechselbare, rostfreie Klinge. Gewicht 400 g. Art. Nr. 2480.3900



Rührspaten

Aus Polyäthylen PE-500, weiss. Im Griff Loch zum Aufhängen. Hitzebeständig bis 80°C. Schaufel gelocht oder ohne Löcher, 100x120 mm oder 100x150 mm, je nach Länge. Geschmacksneutral; keine Geschmacks-Beeinflussung durch Speisereste und chemische Zersetzung. Dadurch viel längere Lebensdauer als Holz-Rührspaten. Zudem hygienischer, da keine Flüssigkeiten eindringen können, welche das Material zersetzen und Bakterien bilden.



Totallänge	Dicke	ohne Löcher Art. Nr.	mit Löcher Art. Nr.
450 mm	15 mm	2480.5810	2480.5920
600 mm	15 mm	2480.5820	2480.5930
700 mm	20 mm	2480.5830	2480.5940
800 mm	20 mm	2480.5840	2480.5950
1000 mm	25 mm	2480.5850	2480.5960
1500 mm	25 mm	2480.5860	2480.5970

Preisliste Kunststoff - Schneidunterlagen, Rührspaten, Rundplatten "dp"

d=32/f=30

7.12

Prix- courant planches à découper en matière synthétique, spatules, planches rondes "dp"

(Preise exkl.MWST / Prix TVA non comprise)

Schneidunterlagen / Planches à découper
(Aus Polyäthylen PE-500 / En polyéthylène PE-500)

mit 4 PVC- Füßchen

avec 4 pieds en PVC

<u>Formate / Dimensions</u>	<u>Art.Nr. / No d'art.</u>	<u>Preis / Prix</u>	<u>Art.Nr. / No.d'art.</u>	<u>Preis / Prix</u>
	<u>glatt / lisse</u>		<u>Rille / rainure-rigole</u>	
325 x 265 x 20 mm	2480.0100	Fr. 23.00	2480.2100	Fr. 26.50
530 x 325 x 20 mm	2480.0200	Fr. 45.00	2480.2200	Fr. 48.50
530 x 325 x 30 mm	2480.0300	Fr. 68.00	2480.2300	Fr. 71.00
650 x 530 x 30 mm	2480.0400	Fr. 135.00	2480.2400	Fr. 140.00
600 x 400 x 30 mm	2480.0500	Fr. 93.00	2480.2500	Fr. 97.00
800 x 500 x 60 mm	2480.0600	Fr. 160.00	2480.2600	Fr. 165.00
400 x 250 x 20 mm	2480.0700	Fr. 26.00	2480.2700	Fr. 29.50
400 x 300 x 20 mm	2480.0800	Fr. 30.00	2480.2800	Fr. 33.00

Wichtig: Einheitspreise für alle Farben !!!
Die Schneidunterlagen sind in allen Massen, Formen und bis 50 mm erhältlich.

Important: prix uniques pour tous les couleurs!!!
Les planches à découper sont obtenables dans les dimensions, formes et jusqu'a 50 mm d'épaisseur.

Rührspaten / Spatules

ohne Löcher / sans trous

450 mm	2480.5810	15 mm	Fr. 17.00	2480.5920	Fr. 20.00
600 mm	2480.5820	15 mm	Fr. 28.00	2480.5930	Fr. 30.00
700 mm	2480.5830	20 mm	Fr. 31.00	2480.5940	Fr. 35.00
800 mm	2480.5840	20 mm	Fr. 37.00	2480.5950	Fr. 40.00
1000 mm	2480.5850	25 mm	Fr. 56.00	2480.5960	Fr. 60.00
1500 mm	2480.5860	25 mm	Fr. 78.00	2480.5970	Fr. 82.00

Rundplatten / Planches rondes

mit Rille / Avec rainure-rigole

weiss / blanche

rotbraun / brun-rouge

250 mm / 15 mm	2480.5220	Fr. 20.50	2480.5221	Fr. 20.50
250 mm / 20 mm	2480.5230	Fr. 24.50	2480.5231	Fr. 24.50
300 mm / 15 mm	2480.5240	Fr. 27.00	2480.5241	Fr. 27.00
300 mm / 20 mm	2480.5250	Fr. 31.00	2480.5251	Fr. 31.00

ohne Rille / Sans rainure-rigole

weiss / blanche

rotbraun / brun-rouge

250 mm / 15 mm	2480.5260	Fr. 17.50	2480.5261	Fr. 17.50
250 mm / 20 mm	2480.5270	Fr. 21.50	2480.5271	Fr. 21.50
300 mm / 15 mm	2480.5280	Fr. 23.50	2480.5281	Fr. 23.50
300 mm / 20 mm	2480.5290	Fr. 30.50	2480.5291	Fr. 30.50

Spezial- Tranchierbretter / Planches à trancher spéciales

mit Safrille + Saftlöchern / avec rainure à jus + trous pour le jus

	<u>weiss / blanche</u>		<u>rotbraun / brun-rouge</u>	
530 x 325 x 25 mm	2480.3700	Fr. 85.00	2480.3701	Fr. 85.00
600 x 400 x 25 mm	2480.3800	Fr. 95.00	2480.3801	Fr. 95.00

Schneidplattenhobel-/ Abzieher / Racloir- rabot à planches à trancher

180 x 65 x 25 mm	2480.3900	Fr. 90.00
------------------	-----------	-----------

Ersatzklingen / Lames de rechange

2480.3901	Fr. 19.50
-----------	-----------

Brotschneidbretter / Planches à découper le pain

325 x 265 x 25 mm (Schlitz quer / fente traverse)	2480.4000	Fr. 50.00
400 x 300 x 25 mm (Schlitz längs / fente de long)	2480.4001	Fr. 85.00
Kombi-Brett 1/2 Brotschneidebrett / Planche comb. 1/2 + 1/2 1/2 Schneidebrett glatt	2480.4002	Fr. 58.00

Krümel- Auffangbretter/Planches à miettes

350 x 250 x 40 mm	2480.4003	Fr. 75.00
430 x 330 x 40 mm	2480.4004	Fr. 95.00

Ständer für 6 Schneidplatten / Egottoirs - supports pour 6 planches à trancher

Inox	1300.0930	Fr. 75.00
Verchromt / chromé	1300.0960	Fr. 65.00
Polyäthylen / Polyéthylène	2480.4352	Fr. 65.00

Wandhalterungen für Schneidplatten / Supports mural pour planches à trancher

Inox	1300.0950	Fr. 170.00
Polyäthylen / Polyéthylène	2480.4355	Fr. 85.00

Schneid- und Tranchierbretter «dp»

mit auswechselbaren Auflageplatten

Für das Gastgewerbe, Grossküchen usw.

Anstatt mehrere Bretter in der für das Produkt empfohlenen Farbe zu benutzen, können auf dem Basis-Schneidbrett Auflageplatten in der entsprechenden Farbe aufgelegt werden: weiss (Käse, Brot, Patisserie), rotbraun (gekochtes Fleisch, Wurstwaren), grün (Gemüse, Früchte), rot (rohes Fleisch), blau (Fisch) oder gelb (Geflügel).

Sie absorbieren Gerüche und Geschmack. Die Risiken für Salmonellen, Infektionen usw. werden minimiert. Die Auflageplatten sind von Hand zu reinigen.

Basis-Schneidbrett

Aus hochwertigem Polyäthylen PE-500 (Neugranulat). Kanten gebrochen. Ecken abgerundet. Unzerbrechlich. Hitzebeständig bis ca. 80°C. Entsprechen den internationalen Hygiene-Bestimmungen nach HACCP. Oben mit 4 runden Haltenocken, unten mit 4 PVC-Füsschen als Rutschsicherung.

Lieferbare Grössen:

400 x 300 x 20 mm	Art. Nr. 2480.1700	Preis Fr. 78.–
500 x 400 x 20 mm	Art. Nr. 2480.1701	Preis Fr. 115.–
325 x 265 x 20 mm (1/2-GN)	Art. Nr. 2480.1702	Preis Fr. 72.–
530 x 325 x 20 mm (1/1-GN)	Art. Nr. 2480.1703	Preis Fr. 105.–

Preise inkl. 6 verschiedenfarbige Auflageplatten.

Auflageplatten (Schneideblätter)

6 Farben. Aus PE-500. Materialstärke 3 mm. Leicht und problemlos von Hand zu reinigen. Saugt keine Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit auf. Geschmacksneutral. Nicht spülmaschinenfest. Säurebeständig.

Set 6 Stück:

400 x 300 x 3 mm	Art. Nr. 2480.1710	Preis Fr. 38.50
500 x 400 x 3 mm	Art. Nr. 2480.1711	Preis Fr. 52.–
325 x 265 x 3 mm	Art. Nr. 2480.1712	Preis Fr. 35.–
530 x 325 x 3 mm	Art. Nr. 2480.1713	Preis Fr. 49.50

Farben und Einsatzbereiche



rotbraun

gekochtes
Fleisch,
Wurstwaren



gelb

Geflügel



weiss

Käse, Brot,
Patisserie



rot

rohes
Fleisch



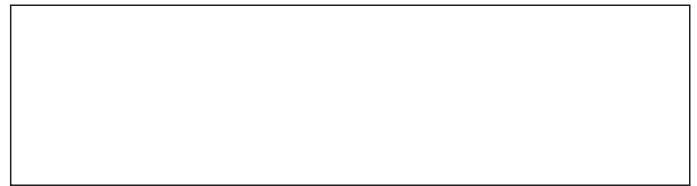
grün

Gemüse,
Früchte



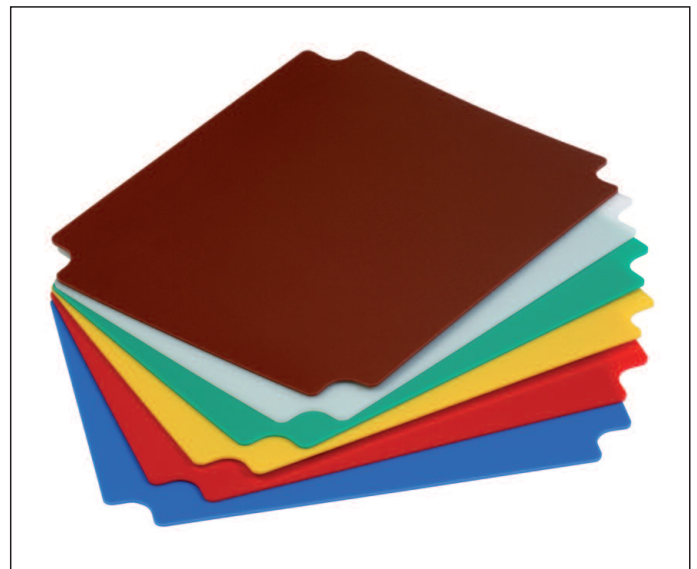
blau

Fisch



d = 32 / f = 30

6.09 / F



Kunststoff-Schneideunterlagen/Tranchierbretter «dp» (glatt oder mit Safrille) siehe separater Farbprospekt.



Preise exkl. MWSt

Hackblöcke Haubank-Einsätze

für Hotels, Restaurants, Kantinen, Metzgereien, Ladengeschäfte, Pensionen, fleischverarbeitende Betriebe, Spitäler, Geflügel- und Fischhandlungen usw.

Klotz aus abgelagertem, ausgesuchtem, bestgetrocknetem und garantiert gesundem Weissbuchen-Holz. Reifen 4 cm breit aus **rostfreiem Chromstahl**, hochglanzpoliert und scheuerfest. eisswasserfester Leim, Klasse 4. Hackfläche geschützt mit lebensmittelechtem Öl auf Glizerinbasis. Die 4 Seitenflächen und die Unterfläche des Hackblockes sind naturlackiert. Blockoberteil fest mit Untergestell verschraubt, deshalb praktisch kein Federn des Haustockes.

Die Blöcke werden nach einem Spezialverfahren verleimt und dadurch ist bei sachgemässer Behandlung ein Lockerwerden der einzelnen Stücke sowie eine Fugenbildung unmöglich.

Plots

Pour hôtels, restaurants, cantines, boucheries, magasins, pensions, fabricants de produits carnés, hôpitaux, comestibles etc.

Plot en hêtre blanc, entreposé, sélectionné, parfaitement séché et garanti sain. Cercle de 4 cm de large en **acier inoxydable**, poli brillant et résistant au récurage. Colle résistant à l'eau chaude, classe 4. Surface de travail protégée avec de l'huile alimentaire, à base de glycérine. Les 4 faces latérales et le dessous du plot sont vernis naturel.

Les plots sont collés selon un procédé spécial et lors d'un traitement normal un desserrement des pièces détachées ainsi qu'une formation de fentes sont impossibles.

Haustock-Abzieher

Vollständig aus Neugranulat. Format 37x7 cm. Messer 6½ cm breit, auswechselbar.

Art. Nr. 2485.2100 Preis Fr. 39.50

Ersatzmesser (Ersatzklingen),
5 Stück je Packung

Art. Nr. 2485.2200 Preis Fr. 45.-

Block-Oberteile, Mod. «dp»

Aus rotbraunem Kunststoff, ohne Unterbau.

Breite	40 cm	40 cm	50 cm	60 cm
Tiefe	40 cm	50 cm	50 cm	40 cm
Klotz Höhe	10 cm	10 cm	10 cm	10 cm
Gewicht	14 kg	18 kg	21 kg	21 kg
Art. Nr.	2481.3100	2481.3200	2481.3300	2481.3400
Preise Fr.	250.-	325.-	375.-	375.-

Unterbauten

Aus Edelstahl 18/10 für Höhe 80 cm. Vierkantrohr, stabil verstrebt, Füsse höhenverstellbar auf Anfrage.

Hobel/Abzieher «dp»

Aus Polyethylen PE-500. Mit Handgriff. Masse Platte 18x6,5x2,5 cm. Auswechselbare, rostfreie Klinge. Gewicht 400 g.

Art. Nr. 2480.3900



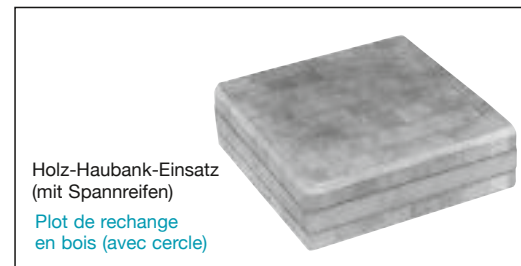
Preis Fr. 90.-

Rabot pour planches à découper

En polyéthylène PE-500. Dimensions base 18x6,5x2,5 cm. Avec poignée. Lame inoxydable, interchangeable. Poids 400 g. No d'art. 2480.3900 Preis Fr. 90.-

d = 32 / f = 30

9.08 / F



Holz-Haubank-Einsatz
(mit Spannreifen)

Plot de rechange
en bois (avec cercle)

Haubank-Einsätze

Beidseitig verwendbar. Seitenflächen naturlackiert.

Mit 1 rostfreien Spannreifen.

Breite	60 cm	40 cm
Tiefe	40 cm	60 cm
Höhe Block	20 cm	15 cm
Gewicht	39 kg	30 kg
Art. Nr.	2487.2210	2487.2120
Preis Fr.	755.-	650.-

Plots sans socle

Utilisable de 2 côtés. Parois vernies naturel. Sans ou avec 1 cercles en acier inoxydable, selon modèle.

Largeur	60 cm	40 cm
Profondeur	40 cm	60 cm
Hauteur du plot	20 cm	15 cm
Poids	39 kg	30 kg
No d'art.	2487.2210	2487.2120
Prix Fr.	755.-	650.-

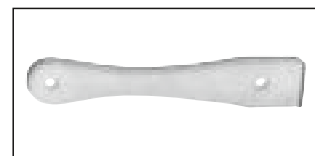
Racloir à billots

Entièrement en matière synthétique. Manche 37x7 cm. Lame 6½ cm large, échangeable.

No d'art. 2485.2100 Prix Fr. 39.50

Lame de rechange,
emballés par 5 pièces

No d'art. 2485.2200 Prix Fr. 45.-



Plots, mod. «dp»

En matière synthétique, sans pieds.

Largeur	40 cm	40 cm	50 cm	60 cm
Profondeur	40 cm	50 cm	50 cm	40 cm
Plot hauteur	10 cm	10 cm	10 cm	10 cm
Poids	14 kg	18 kg	21 kg	21 kg
No d'art.	2481.3100	2481.3200	2481.3300	2481.3400
Prix Fr.	250.-	325.-	375.-	375.-



Block aus Kunststoff
auf Unterbau Inox

Bloc en matière synthétique
sur pieds

Dessous/pieds

En acier inoxydable 18/10, hauteur 80 cm. Tubes à 4 pans, avec entretoises stables, hauteur des pieds réglable, sur demande.

Hackstockbürste

Zum Reinigen der Hautstöcke, 18½ x 6½ / 7½ x 2 cm. Metallborsten (Flachdraht), verzinkt, 3,5 cm lang. Oberteil Polyethylen weiss, 2 cm dick, mit Halteschleife aus Plastik. Gewicht 475 g.

Art. Nr. 2485.0700
Preis Fr. 46.50

Brosse pour billots

Pour nettoyer les billots, 18½ x 6½ / 7½ x 2 cm. Soies en métal (fil plat), zingués, longueur 3,5 cm. Partie supérieure en polyéthylène blanc, 2 cm large, avec courroie de soutien en plastique. Poids 475 g.

No d'art. 2485.0700
Prix Fr. 46.50



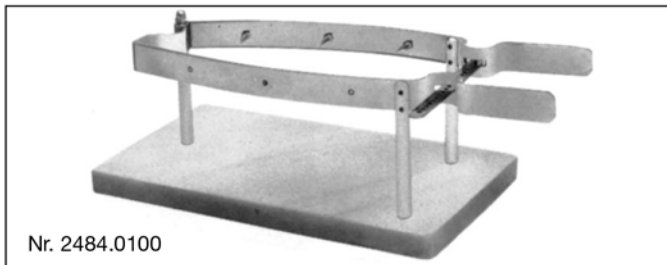


d = 32 / f = 30

3.10 / F

Schinkenklemmer

(Schinkenhalter)



Nr. 2484.0100

Klemmer aus rostfreiem Edelstahl, innen mit 6 Spitzen. 2 Handgriffe, max. 120/230 mm verstellbar. Bodenplatte in 3 Ausführungen, je 450 x 250 x 30 mm.

Aus Marmor

Gewicht 11,2 kg

Art. Nr. 2484.0100

Preis Fr. 350.-

(Lieferbar solange Vorrat)

Hausstock- und Schneidbrett-Abzieher



Zum Abziehen von Haustöcken und Schneidbrettern aus Neugranulat und Holz.

Vollständig aus Neugranulat. Stiel 350 mm lang, mit je 1 Loch unten und oben zum Aufhängen, weiss. Messerklingen 65 mm breit, aus gehärtetem Stahl, auswechselbar. Gewicht ca. 400 g.

Abzieher komplett

Art. Nr. 2485.2100

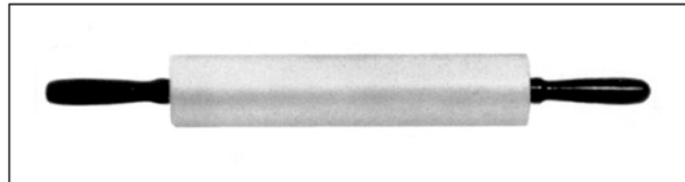
Preis Fr. 40.-

Ersatzklingen (Stück)

Art. Nr. 2485.2200

Preis Fr. 9.-

Teigroller



Teigabweisend. Leicht rollend. Ideal zum Reinigen. Vollständig aus Neugranulat. Walze Ø 90 mm, inwendig mit 2 Leichtlauf-Gleitlagern aus Polyamid versehen. Griffe 130 mm breit, braun.

Art. Nr. 2485.1700 300 mm breit ca. 1200 g Preis Fr. 90.-

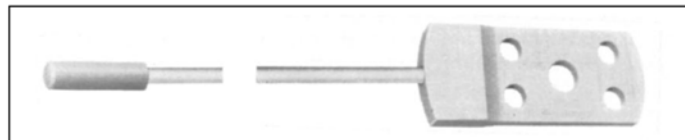
Art. Nr. 2485.1800 330 mm breit ca. 1300 g Preis Fr. 95.-

Art. Nr. 2485.1900 350 mm breit ca. 1450 g Preis Fr. 98.-

Art. Nr. 2485.2000 400 mm breit ca. 1650 g Preis Fr. 105.-

Teigroller mit Walze, Ø 80 mm, sind auf Anfrage hin ebenfalls lieferbar.

Kesselrührer/Rührspaten



Mit Nirosta-Stiel. Schaufel 120 x 290 mm, aus Neugranulat, gelocht (ungelochte auf speziellen Wunsch ebenfalls lieferbar; Minderpreis 5%).

1000 mm 1400 g Art. Nr. 2485.3100

Fr. 125.-*

1200 mm 1500 g Art. Nr. 2485.3200

Fr. 135.-*

1300 mm 1600 g Art. Nr. 2485.3300

Fr. 145.-*

1500 mm 1800 g Art. Nr. 2485.3400

Fr. 155.-*

Kotelett-, Fleischklopfer



Vollständig aus Neugranulat. Klopfer weiss (Ø 70 mm) bzw. rotbraun/fleischfarbig (Ø 80 mm), je 120 mm hoch, eine Seite mit geripptem Metall-Einsatz, eine Seite glatt. Stiel 230 mm lang, rotbraun.

Ø Klopfer 65/70 mm 75/80 mm

Gewicht ca. 570 g 780 g

Art. Nr. 2485.0100 2485.0200

Preis Fr. 58.- Fr. 78.-

Alle Bretter sind aus Tropenholz, imprägniert. Kopf und Schwanz (Hinterteil) 5 mm dick, verchromt, versilbert oder vergoldet.

Schweinchen-Bretter

Mit Saffrille. Länge 390 mm. Tiefe 240 mm. Dicke 20 mm. Gewicht 1150 g.

Verchromt	Art. Nr. 2483.1500	Preis	Fr. 125.-
Versilbert	Art. Nr. 2483.1600	Preis	Fr. 145.-
Vergoldet	Art. Nr. 2483.1700	Preis	Fr. 170.-

Beef-Bretter

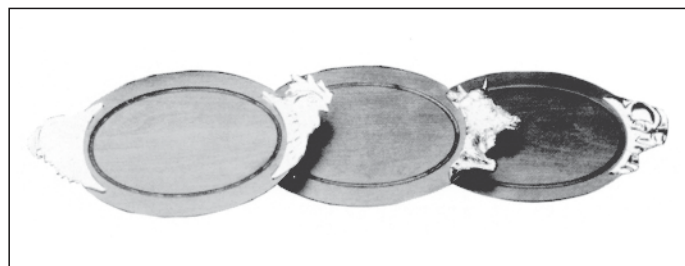
Mit Saffrille. Länge 400 mm. Tiefe 250 mm. Dicke 20 mm. Gewicht 1060 g.

Verchromt	Art. Nr. 2483.2000	Preis	Fr. 125.-
Versilbert	Art. Nr. 2483.2100	Preis	Fr. 145.-
Vergoldet	Art. Nr. 2483.2200	Preis	Fr. 170.-

Hahn-Bretter

Mit Saffrille. Länge 420 mm. Tiefe 230 mm. Dicke 20 mm. Gewicht 1060 g.

Verchromt	Art. Nr. 2483.2500	Preis	Fr. 125.-
Versilbert	Art. Nr. 2483.2600	Preis	Fr. 145.-
Vergoldet	Art. Nr. 2483.2700	Preis	Fr. 170.-



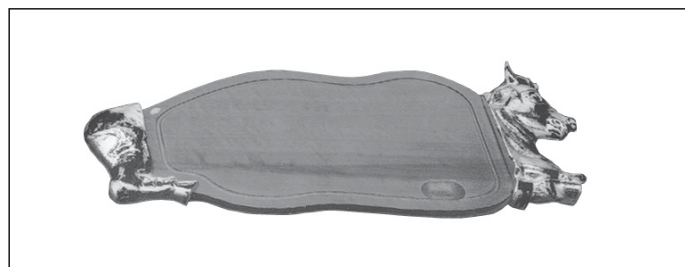
Beef-Bretter

Ausführung De Luxe

Mit Saffrille und Saftmulde. Länge 920 mm. Tiefe 360 mm. Dicke 20 mm. 4 Gummifüsse. Gewicht 3700 g.

Verchromt	Art. Nr. 2483.3000	Preis	Fr. 305.-
Versilbert	Art. Nr. 2483.3100	Preis	Fr. 365.-
Vergoldet	Art. Nr. 2483.3200	Preis	Fr. 460.-

Auch mit Brett aus Marmor oder Granit erhältlich sowie 750 x 340 x 20 mm. Preise auf Anfrage.



Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!



d = 32 / f = 30

3.09 / F

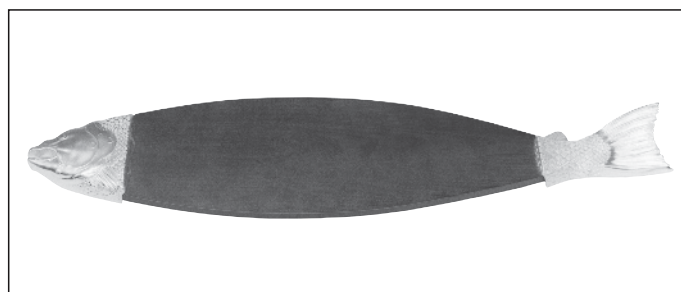
Lachsbretter

Ausführung De Luxe

Mit Saffrille. Länge total 1160 mm. Tiefe 200 mm. Dicke 20 mm. Nutzfläche 170 x 780 mm

4 Gummifüsse. Gewicht 3500 g.

Verchromt	Art. Nr. 2483.1000	Preis	Fr. 285.-
Versilbert	Art. Nr. 2483.1100	Preis	Fr. 360.-
Vergoldet	Art. Nr. 2483.1200	Preis	Fr. 385.-



Schinkenklemmer

(Schinkenhalter)

Klemmer aus einem Stück rostfreien Stahl 18/8 mit 4 gerippten Feldern anstatt Spitzen; deshalb wird der Schinken nicht verletzt. 2 Handgriffe, mittels Schraubknopf arretierbar. Boden Ø 40 mm, in 2 Ausführungen:

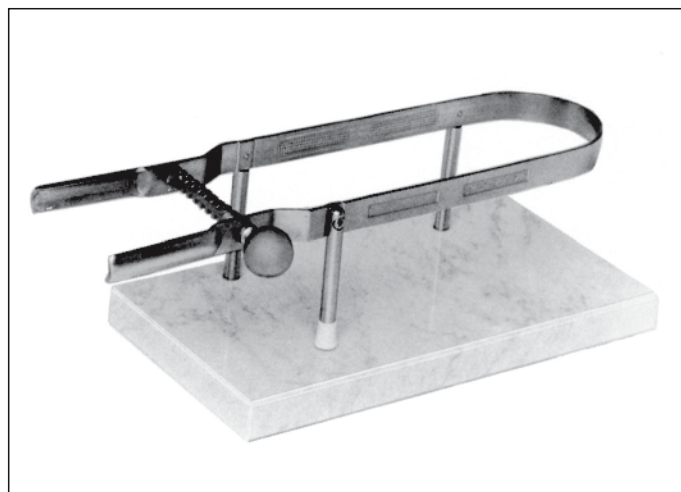
Aus Marmor, unten mit wasserbeständigem rutschfestem Belag. Nutzfläche 480 x 250 mm.

Gewicht 11 kg Art. Nr. 2484.1000 Preis Fr. 995.-

Aus Holz, mit Klemmer aus rostfreiem Stahl 18/8.

Nutzfläche 450 x 230 mm.

Gewicht 5 kg Art. Nr. 2484.1100 Preis Fr. 570.-



Rutschfeste Serviertablets

Plateaux à servir, antidérapants



d=33/f=32

3.08/P

Für das Gastgewerbe, Kantinen, Spitäler usw.

Pour la gastronomie, cantines, hôpitaux etc.

- Bis zu einem Winkel von 20° rutschfest.
- Unempfindlich gegen jede Art von Getränken und Speisen. Ob Spirituosen, Fruchtsäfte, Wein, Cola, Bier, Kaffee oder Tee – es gibt keine Flecken auf diesen Tablets.
- Topfbödenbeständig bis 100° C (kochfest).
- Melaminharz-Oberfläche (**nicht** Phenolharz); deshalb lebensmittel-tauglich.
- Die rutschfesten PK-Tablets haben härteste Prüfungen nach DIN-Normen mit «einwandfrei» bestanden. Die rutschfesten PK-Pressholz-Tablets (PH) sollten nur von Hand gereinigt werden.
- Die Glasfaser-Polyester-Tablets Versa NS rf haben verstärkte Kanten zum automatischen Abstapeln auf Durchlauf-Spülmaschinen. Sie sind in den Dekoren B22, B93, 31, B99 und B100 lieferbar.

- Anidérapants jusqu'à un angle de 20°.
- Insensibles à toutes sortes de liquides et d'aliments. Qu'il s'agisse de spiritueux, jus de fruits, vin, cola, bière, café ou thé – il ne se produira pas de taches sur ces plateaux.
- Supportent les fonds de marmites jusqu'à 100° C (lavables à l'eau bouillante).
- Dessus résine de mélamine (**non** phénoplaste) convenant ainsi aux aliments.
- Les plateaux PK ont subi les contrôles les plus sévères selon normes DIN, avec la mention «impeccables». Les plateaux antidérapant PK en bois pressé (PH) ne doivent être nettoyés qu'à la main.
- Les plateaux en fibres de verre-polyester NS rf ont des angles renforcés pour l'empilage automatique sur des lave-vaisselle à passage. Ils sont obtenables dans les décors B22, B93, 31, B99 et B100.

Material und Dekore / Matériaux et décors

Pressholz / Bois pressé: holzfarbig / couleur bois (PH)

Glasfaser-Polyester / fibres de verre-polyester (GP):

- P = Sahara auf saharafarbenem Tablett (B22)
- Titan auf granitfarbenem Tablett (B93)
- Lava auf granitblauem Tablett (31)
- Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett (B99)
- Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett (B100)
- sahara sur plateau couleur sahara (B22)
- titane sur plateau couleur granit (B93)
- lave sur plateau couleur granit (31)
- noir silex sur plateau gris clair (B99)
- noir silex sur plateau couleur terrazzo (B100)

Schichtstoff / à base de stratifié (CL):

U = Dekor Ulme dunkel / Décor orme foncé (E71)



No 5585 / 16 rf



No 4402 NS rf



No 5570 / 36 rf

Modell / Modèle	Material / Dekore Matériaux / décors	Art. Nr. / No d'art.	Masse / Dimensions	Preis / Prix
No 5560/16 rf	PH	1223.0200	450×320 mm	Fr. 43.75
No 5560/26 rf	PH	1223.0300	580×380 mm	Fr. 58.50
No 5560/36 rf	PH	1223.0400	630×400 mm	Fr. 70.75
No 5560/46 rf	PH	1223.0500	700×450 mm	Fr. 89.50
No 5560/56 rf	PH	1223.0600	750×480 mm	Fr. 102.–
No 5562/16 rf *	U	1223.0700	530×325 mm (Gastronorm 1/1)	Fr. 41.50
No 5565/16 rf	PH	1223.2000	270×200 mm	Fr. 25.–
No 5565/26 rf	PH	1223.0900	330×230 mm	Fr. 30.50
No 5570/16 rf	PH	1223.1200	230×160 mm (oval)	Fr. 17.50
No 5570/26 rf	PH	1223.1300	260×200 mm (oval)	Fr. 18.75
No 5570/36 rf	PH	1223.1400	290×210 mm (oval)	Fr. 20.25
No 5570/46 rf	PH	1223.1500	330×240 mm (oval)	Fr. 26.50
No 5585/16 rf	PH	1223.1600	ø 320 mm (Bierglasträger / porte-bière)	Fr. 39.–
No 5585/26 rf	PH	1223.1700	ø 360 mm (Bierglasträger / porte-bière)	Fr. 51.50
No 5585/36 rf	PH	1223.2800	ø 420 mm (Bierglasträger / porte-bière)	Fr. 62.50
No 3980 NS rf	P (Versa)	1223.3000	530×370 mm (Euronorm)	Fr. 58.–
No 4002 NS rf	P (Versa)	1223.3100	530×325 mm (Gastronorm 1/1)	Fr. 57.–
No 0540 NS rf	P (Versa)	1223.3200	460×344 mm	Fr. 56.–
No 1080 NS rf	P (Versa)	1223.3300	370×265 mm	Fr. 41.–

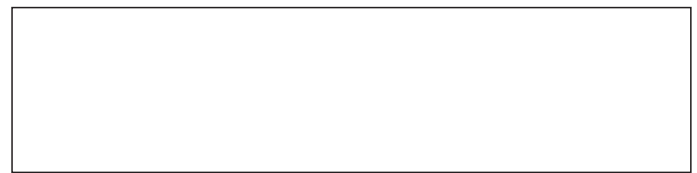
Preise exkl. MWSt

* solange Vorrat / jusqu'à l'épuisement du stock

Prix TVA non comprise

Serviertablets

für das Gastgewerbe, Kantinen, Spitäler
USW.



d = 33 / f = 32

9.08 / F

Plateaux à servir

pour la gastronomie, cantines, hôpitaux etc.

Schichtstoff

Mod. CA-CAPRI (1225).
Hitzebeständig -10°C bis +100°C,
glatte Oberfläche.

Mod. MY-MYKONOS (1226),
rutschfeste Oberfläche.

Base de stratifié

Mod. CA-CAPRI (1225).
Résistants à la chaleur -10°C
jusqu'à +100°C.

Mod. MY-MYKONOS (1226),
surface antidérapante.

Pressholz

Glatte Oberfläche (1221).
Hitzebeständig -10°C bis
+100°C.

Rutschfeste Oberfläche (1223).

Bois moulé

Surface lisse (1221).
Résistant à la chaleur
-10°C jusqu'à +100°C.

Surface antidérapante (1223).



Verkaufseinheit 24 Stück

Unité de vente 24 pièces

Lieferbare Dekore / Décors livrables

E 71*** Nussbaum (H-71)	noyer (H-71)	E 78** Weiss	blanc
E 73 Mahagoni	acajou	E 79 Schwarz	noir
E 75 Birke	bouleau	E 80** Beige	beige
E 76 Nussbaum	noyer	E 81** Grau	gris
E 77 Teak	teak	E 82 Anthrazit-Granit	anthracite-granit

* Mindestbestellmenge / quantité minimum 120 Stück/pièces

** Nur mit glatter Oberfläche / seulement avec surface lisse (CA-CAPRI)

*** Nur CL-GN-Tablets / seulement plateaux CL-GN

Masse Dimensions		glatte lisse	rutschfest antidérapant
200 x 280 mm		• CA-2028	
265 x 325 mm	Gastronorm 1/2	• CA-2632	• MY-2632
270 x 380 mm		• CA-2738	• MY-2738
280 x 360 mm		• CA-2836	
320 x 440 mm		• CA-3244*	• MY-3244*
325 x 530 mm	Gastronorm 1/1	• CA-3253	• MY-3253
330 x 430 mm		• CA-3343	• MY-3343
340 x 460 mm		• CA-3446	• MY-3446*
360 x 460 mm		• CA-3646*	• MY-3646
370 x 480 mm		• CA-3748	
370 x 530 mm	Euronorm	• CA-3753	• MY-3753
390 x 520 mm		• CA-3952	• MY-3952*
430 x 610 mm		• CA-4361	• MY-4361
320 x 470 mm	trapezförmig	• CA-3247 TR	
160 x 230 mm	oval	• CA-1623*	
200 x 265 mm	oval	• CA-2026*	• MY-2026*
210 x 290 mm	oval	• CA-2129	• MY-2129
Ø 130 mm	rund	• CA-1300*	
Ø 320 mm	rund	• CA-3200*	• MY-3200
Ø 380 mm	rund	• CA-3800*	• MY-3800
Ø 430 mm	rund	• CA-4300*	• MY-4300
325 x 530 mm	Gastronorm 1/1	CL-5562/16	•
265 x 325 mm	Gastronorm 1/2	CL-5562/26	•

Verkaufseinheit 12 Stück

Unité de vente 12 pièces

Art. Nr. No d'art.	Masse Dimensions	glatte lisse	rutschfest antidérapant
5560	10	450 x 320 mm	•
	16	450 x 320 mm	•
	20	580 x 380 mm	•
	26	580 x 380 mm	•
	30	630 x 400 mm	•
	36	630 x 400 mm	•
	40	700 x 450 mm	•
	46	700 x 450 mm	•
	50	750 x 480 mm	•
	56	750 x 480 mm	•
5565	10	270 x 200 mm	•
	16	270 x 200 mm	•
	20	330 x 230 mm	•
	26	330 x 230 mm	•
5570	10	230 x 160 mm	•
	16	230 x 160 mm	•
	20	260 x 200 mm	•
	26	260 x 200 mm	•
	30	290 x 210 mm	•
	36	290 x 210 mm	•
	40	330 x 240 mm	•
	46	330 x 240 mm	•
5585	10	Ø 320 mm	•
	16	Ø 320 mm	•
	20	Ø 360 mm	•
	26	Ø 360 mm	•
	30	Ø 420 mm	•
	36	Ø 420 mm	•

Glasfaser-Polyester

Mod. GP-Versa (1222)

Hitzebeständig -40°C bis +100°C. **Verkaufseinheit 12 Stück**

Fibres de verre-polyester

Mod. GP-Versa (1222)

Résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C. **Unité de vente 12 pièces**



Art. Nr.	Masse	Standard	mit verstärkten Kanten für autom. Abstapeln avec rebords renforcés pour empilage autom.	rutschfest antidérapant
No d'art.	Dimensions	Standard		
GP-0540	460 x 344 mm		•	
GP-1070	325 x 265 mm	Gastronorm 1/2	•	
GP-1080	370 x 265 mm		•	•
GP-3074	450 x 320 mm		•	
GP-3980	530 x 370 mm	Euronorm	•	•
GP-4002	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1	•	•
GP-4210	480 x 340 mm	trapezförmig	•	
GP-4701	425 x 325 mm		•	
GP 4709	460 x 325 mm		•	
GP-4853	424 x 325 mm	abgeschr. Ecken	•	
GP-4856	345 x 230 mm		•	
GP-5565/3	400 x 270 mm		•	
GP-5570/2	260 x 200 mm	oval	•	
GP-5570/3	290 x 210 mm	oval	•	
GP-4004	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1 (Schmalseiten leicht gewölbt)		•

Lieferbare Dekore

Décor livrables

A 22	Sahara	sahara
A 27	Lichtgrau	gris clair
A 33	Perlweiss	blanc perlé
A 83	Granit	granit
A 21	Mokka	mocca
A 25	Magickgelb	jaune magic
A 26	Magickmint	magic mint
A 36	Granitblau	granit bleu
A 72	Flitter	paillette
A 86	Terrazzo	terrazzo

Glasfaser-Polyester mit rutschfester Beschichtung

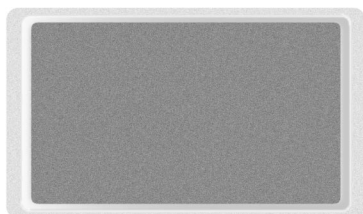
Mod. GP-Versa-rf (1222)

Hitzebeständig -40°C bis +100°C. **Verkaufseinheit 12 Stück**

Fibres de verre-polyester antidérapantes

Mod. GP-Versa-rf (1222)

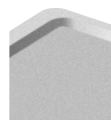
Résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C. **Unité de vente 12 pièces**



Art. Nr.	Masse	Standard	mit verstärkten Kanten für autom. Abstapeln, rutschfest av. rebords renforcés pour empilage autom., antidérapant
No d'art.	Dimensions		
GP-0540 NS	460 x 344 mm		•
GP-3980 NS	530 x 370 mm	Euronorm	•
GP-4002 NS	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1	•
GP-1080 NS	370 x 265 mm		•

Vertikale Kanten abgeflacht

Angles verticales aplatis



Lieferbare Dekore

Décor livrables

B 22	Sahara auf saharafarbenem Tablett	sahara sur plateau couleur sahara
B 93	Titan auf granitfarbenem Tablett	titane sur plateau couleur granit
B 31	Lava auf granitfarbenem Tablett	lave sur plateau couleur granit
B 99	Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett	caillou noir sur plateau gris clair
B 100	Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou noir sur plateau couleur terrazzo

Glasfaser-Polyester mit Melamin-Oberfläche

Mod. GP-Karat

Hitzebeständig -40°C bis +100°C. **Verkaufseinheit 12 Stück**

Fibres de verre-polyester avec surface en mélamine

Mod. GP-Karat

Résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C. **Unité de vente 12 pièces**



Art. Nr.	Masse	Standard	glatt lisse	rutschfest antidérapant
No d'art.	Dimensions			
GP-0540	460 x 344 mm		•	
GP-3980	530 x 370 mm	Euronorm	•	
GP-4002	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1	•	
GP-4004	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1		•

Lieferbare Dekore / Décor livrables

B 98	Graukiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou gris sur plateau couleur granit	B 100	Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tabl.	caillou noir pour plateau couleur terrazzo
B 96	Weisskiesel auf terrazzofarbenem Tablett	blanc silex sur plateau couleur granit	B 33	Perlweiss auf perlweissem Tablett	blanc perlé sur plateau couleur blanc perlé
B 95	Weisskiesel auf lichtgrauem Tablett	blanc silex sur plateau couleur gris clair	B 102	Mattstahl auf terrazzofarbenem Tablett	acier mat sur plateau couleur terrazzo
B 21	Graffiti auf lichtgrauem Tablett	graffity sur plateau couleur gris clair	B 22	Sahara auf saharafarbenem Tablett	sahara sur plateau couleur sahara
B 101	Mattstahl auf lichtgrauem Tablett	acier mat sur plateau couleur gris clair	B 27	Lichtgrau auf lichtgrauem Tablett	gris clair sur plateau couleur gris clair
B 97	Graukiesel auf lichtgrauem Tablett	gris silex sur plateau couleur gris clair	B 93	Titan auf granitfarbenem Tablett	titane sur plateau couleur granit
B 26	Aqua auf lichtgrauem Tablett	acqua sur plateau couleur gris clair	B 31	Lava auf granitfarbenem Tablett	lave sur plateau couleur granit bleu

Glasfaser-Polyester

Mod. VL-, GL- und VT-Versa
Hitzebeständig -40°C bis +100°C. **Verkaufseinheit 12 Stück**

Fibres de verre-polyester

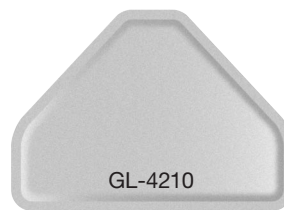
Mod. VL-, GL- et VT-Versa
Résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C. **Unité de vente 12 pièces**



VL-N.P.



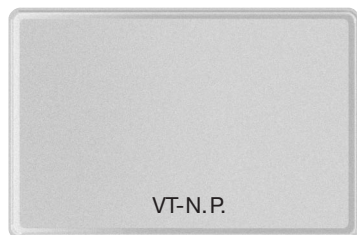
GL



GL-4210



VT-H.P.



VT-N.P.



VL+VT-C

Lieferbare Dekore

Décor livrables

A 20	Granit Schwarz	<i>granit noir</i>
A 21	Mokka	<i>mocca</i>
A 22	Sahara	<i>sahara</i>
A 27	Lichtgrau	<i>gris clair</i>
A 33	Perlweiss	<i>blanc perlé</i>
A 83	Granit	<i>granit</i>
A 86	Terrazzo	<i>terrazzo</i>

VT = Hohes Profil *profil haut*

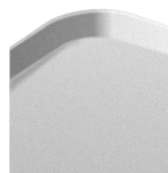
GL = Abgeflachte Kanten *angles aplatis*

VL = Hohes Profil *profil haut*
(VL 1014, VL 1216, VL 3343, VL 1418)

VL = Niedriges Profil *profil bas*
(VL 2632, VL 3253, VL 3753)

F.D. = Flachdesign *forme aplatie*

Art. Nr.	Masse	Standard	mit verstärkten Kanten für autom. Abstapeln avec rebords renforcés pour empilage autom.
No d'art.	Dimensions	Standard	
VL-1014	270 x 350 mm (H.P.)	•	
VL-1216	305 x 415 mm (H.P.)	•	
VL-1418	355 x 460 mm (H.P.)	•	
VL-2632	325 x 265 mm Gastronom 1/2 (N.P.)	•	
VL-3253	325 x 530 mm Gastronorm 1/1 (N.P.)	•	
VL-3753	370 x 530 mm Euronorm (N.P.)	•	
VL-3343C	325 x 455 mm (F.D.)	•	
VL-3646C	335 x 455 mm (F.D.)	•	
GL-0540	460 x 344 mm		•
GL-1070	325 x 265 mm		•
GL-3980	530 x 370 mm Euronorm		•
GL-4002	530 x 325 mm Gastronorm 1/1		•
GL-4060	400 x 600 mm	•	
GL-4210	480 x 340 mm trapezförmig	•	
GL-4701	425 x 325 mm	•	
GL-4709	460 x 325 mm	•	
VT-1216	305 x 415 mm (H.P.)	•	
VT-1418	355 x 460 mm (H.P.)	•	
VT-3343	330 x 430 mm (H.P.)	•	
VT-2632	325 x 265 mm Gastronom 1/2 (N.P.)	•	
VT-3253	325 x 530 mm Gastronorm 1/1 (N.P.)	•	
VT-3753	370 x 530 mm Euronorm (N.P.)	•	
VT-3853	375 x 530 mm Veskanorm (N.P.)	•	
VT-3643C	330 x 430 mm (F.D.)	•	
VT-3646C	355 x 455 mm (F.D.)	•	



Hohes Profil
Profil haut (H.P.)



Niedriges Profil
Profil aplati (N.P.)



Flachdesign
Forme aplatie (F.D.)

Niedrige, auslaufende Ränder, längsseitig leicht gewölbt. Alle 4 Kanten mit grösserem Radius.

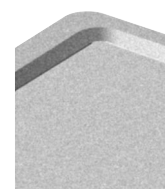
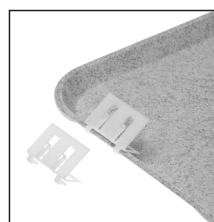
Rebords écoulements aplatis, grands côtés légèrement courbés. Toutes les 4 angles avec arc d'angle plus grand.

Menükarten-Halter

Speziell für Spitäler
(auf Anfrage)

Porte-cartes de menus

Spécialement pour hôpitaux
(sur demande)



Vertikale Kanten abgeflacht
Angles verticaux aplatis
(Mod. GL)

Preisliste Serviertabletts "PK"
Prix-courant plateaux à servir "PK"

d=33 / f=32

3.08

(Preise exkl. MWSt / Prix TVA non comprise)

Schichtstoff (hitzebeständig -10°C bis + 100°C)

Base de stratifié (résistants à la chaleur -10°C jusqu'à + 100°C)

Mod. CA - Capri (1223) Nr. / No	Masse mm Dimensions mm			Standard	Rutschfest
				Standard	Antidérapant
				Fr.	Fr.
CA 2028	200	280		8.00	
CA 2632	265	325	(Gastronorm 1/2)	10.75	16.25
CA 2738	270	380		14.00	21.00
CA 2836	280	360		13.50	
CA 3244	320	440		16.75	25.00
CA 3253	325	530	(Gastronorm 1/1)	18.25	27.50
CA 3343	330	430		15.75	23.25
CA 3446	340	460		17.50	26.50
CA 3646	360	460		17.50	26.50
CA 3748	370	480		18.00	
CA 3753	370	530	(Euronorm)	21.00	31.00
CA 3952	390	520		22.00	32.00
CA 4361	460	610		29.50	43.50
CA 3247 TR	320	470	(trapezförmig)	20.50	
CA 1623	160	230	(oval)	6.25	
CA 2026	200	265	(oval)	6.75	11.25
CA 2129	210	290	(oval)	7.75	12.50
CA 1300		Ø 130	(rund)	3.25	
CA 3200		Ø 320	(rund)	12.50	20.25
CA 3800		Ø 380	(rund)	14.75	22.50
CA 4300		Ø 430	(rund)	18.25	27.50
CL 5562 / 16	325	530	(Gastronorm 1/1)		41.50
CL 5562 / 26	265	325	(Gastronorm 1/2)		27.75

Lieferbare Dekore / Décors livrables:

(E 71)	Nussbaum (bisher Ulme H 71)	noyer (jusqu'à présent orme H 71)
(E 73)	Mahagoni	acajou
(E 75)	Birke	bouleau
(E 76)	Nussbaum	noyer
(E 77)	Teak	teak
(E 78)	Weiss	blanc
(E 79)	Schwarz	noir
(E 80)	Beige	beige
(E 81)	Grau	gris
(E 82)	Anthrazit-Granit	anthracite granit

Pressholz (hitzebeständig -10°C bis +100°C)

Bois moulé (résistants à la chaleur -10°C jusqu'à +100°C)

(Verkaufseinheit 12 Stück)

(Unité de vente 12 pièces)

PH (1221)	Masse mm Dimensions mm			Standard	Rutschfest
				Standard	Antidérapant
				Fr.	Fr.
5560	10	450 x 320		34.50	
	16	450 x 320			43.75
	20	580 x 380		48.00	
	26	580 x 380			58.60
	30	630 x 400		55.00	
	36	630 x 400			70.75
	40	700 x 450		73.50	
	46	700 x 450			89.50
	50	750 x 480		85.00	
	56	750 x 480			102.00
5565	10	270 x 200		18.75	
	16	270 x 200			25.00
	20	330 x 230		23.50	
	26	330 x 230			30.50
5570	10	230 x 160		12.25	
	16	230 x 160			17.50
	20	260 x 200		13.00	
	26	260 x 200			18.75
	30	290 x 210		14.50	
5570	36	290 x 210			20.25
	40	330 x 240		18.00	
	46	330 x 240			26.50
5585	10	Ø 320		31.50	
	16	Ø 320			39.00
	20	Ø 360		43.00	

26	Ø 360		51.50
30	Ø 420	56.50	
36	Ø 420		62.50

Glasfaser - Polyester (hitzebeständig -40°C bis +100°C)

(Verkaufseinheit 12 Stück)

Fibres de verre - polyester (résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C)

(Unité de vente 12 pièces)

Mod. GP - Versa (1222)

mit verstärkten Kanten für autom. Ab stapeln av. rebords renforcés pour emilage autom.

Nr. / No	Masse mm		Standard Standard	Fr.		Rutschfest Antidérapant Fr.
	Dimensions mm			Fr.		
GP - 0540	460 x 344			29.75		
GP - 1070	325 x 265	(Gastronorm 1/2)		21.00		
GP - 1080	370 x 265			21.50		30.00
GP - 3074	450 x 320		34.50			
GP - 3980	530 x 370	(Euronorm)		32.75		32.75
GP - 4002	530 x 325	(Gastronorm 1/1)		32.25		32.25
GP - 4210	480 x 340	(trapezförmig)	32.50			
GP - 4701	425 x 325		36.75			
GP - 4709	460 x 325		34.50			
GP - 4853	424 x 325	(Kanten abgechrägt)	34.50			
GP - 4856	345 x 230			23.50		
GP - 5565 / 3	400 x 270		32.25			
GP - 5570 / 2	260 x 200	(oval)	12.25			
GP - 5570 / 3	290 x 210	(oval)	12.75			
GP - 4004	530 x 325	(Gastronorm 1/1)				40.00

Lieferbare Dekore / Décors livrables:

(A 22)	Sahara	sahara
(A 27)	Lichtgrau	gris clair
(A 33)	Perlweiss	blanc perlé
(A 83)	Granit	granit
(A 21)	Mokka	mocca
(A 25)	Magickgelb	jaune magic
(A 26)	Magickmint	magic mint
(A 36)	Blau gesprenkelt	bleu moucheté
(A 72)	Flitter	paillette
(A 86)	Terrazzo	terrazzo

Glasfaser - Polyester mit rutschfester Beschichtung (hitzebeständig -40°C bis +100°C)
Fibres de verre polyester antidérapants (résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C)

(Verkaufseinheit 12 Stück)
(Unité de vente 12 pièces)

Mod. GP - Versa- rf (1222)

mit verstärkten Kanten für autom. Ab stapeln Rutschfest av. rebords renforcés pour emilage autom. Antidérapant

Nr. / No	Masse mm		Standard Standard	Fr.		Rutschfest Antidérapant Fr.
	Dimensions mm			Fr.		
GP - 0540 NS	460 x 344			58.00		
GP - 3980 NS	530 x 370	(Euronorm)		57.00		
GP - 4002 NS	530 x 325	(Gastronorm 1/1)		56.00		
GP - 1080 NS	370 x 265			41.00		

Lieferbare Dekore / Décors livrables

(B 22)	Sahara auf saharafarbenem Tablett	sahara sur plateau couleur sahara
(B 93)	Titan auf granitfarbenem Tablett	titane sur plateau couleur granit
(B 31)	Lava auf granitblauem Tablett	lave sur plateau couleur granit
(B 99)	Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett	caillou noir sur plateau gris clair
(B100)	Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou noir sur plateau couleur terrazzo

Glasfaser - Polyester mit Melamin - Oberfläche (hitzebeständig -40°C bis +100°C)

Fibres de verre polyester avec surface en mélamine (résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C)

Mod. GP - Karat / carate

Nr. No	Masse mm Dimensions mm	Standard Standard	Fr.	Fr.
GP - 0540	460 x 344		29.50	
GP - 3980	530 x 370	(Euronorm)	32.75	
GP - 4002	530 x 325	(Gastronorm 1/1)	32.25	
GP - 4004	530 x 325	(Gastronorm 1/1)		39.75

Lieferbare Dekore / Décors livrables:

(B 98)	Graukiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou gris sur plateau couleur granit
(B 96)	Weisskiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou blanc sur plateau couleur granit
(B 95)	Weisskiesel auf lichtgrauen Tablett	caillou blanc sur plateau couleur gris clair
(B 21)	Graffiti auf lichtgrauem Tablett	graphity sur plateau couleur gris clair
(B 101)	Mattstahl auf lichtgrauem Tablett	acier mat sur plateau couleur gris clair
(B 97)	Graukiesel auf lichtgrauem Tablett	caillou gris sur plateau couleur gris clair
(B 26)	Aqua auf lichtgrauem Tablett	aqua sur plateau couleur gris clair
(B 100)	Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou noir sur plateau couleur terrazzo
(B 33)	Perlweiss auf perlweissem Tablett	blanc perlé sur plateau couleur blanc perlé

(B 102)	Mattstahl auf terrazzofarbenem Tablett
(B 22)	Sahara auf saharafarbenem Tablett
(B 27)	Lichtgrau auf lichtgrauem Tablett
(B 93)	Titan auf granitfarbenem Tablett
(B 31)	Lava auf granitblauem Tablett
(B 99)	Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett

acier mat sur plateau couleur terrazzo
sahara sur plateau couleur sahara
gris clair sur plateau couleur gris clair
titane sur plateau couleur granit
lave sur plateau couleur granit bleu
caillou noir sur plateau couleur gris clair

Glasfaser-Polyester (hitzebeständig -40°C bis +100°C)
Fibres d verre polyester (résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C)

(Verkaufseinheit 12 Stück)
(Unité de vente 12 pièces)

Mod. GP - Versa (1222)

mit verstärkten Kanten
zum automatischen Abstapeln
avec rebords renforcés
pour empilage automatique

Nr. No	Masse mm Dimensions mm		Fr.	Fr.
VL - 1014	270 x 350		22.75	
VL - 1216	305 x 415		23.00	
VL - 1418	355 x 460		23.75	
VL - 2632	325 x 265	(Gastronorm 1/2)	19.75	
VL - 3253	325 x 530	(Gastronorm 1/1)	25.50	
VL - 3753	370 x 530	(Euronorm)	27.50	
VL - 3343C	325 x 455		21.50	
VL - 3646C	335 x 455		23.75	
GL - 0540	460 x 344			27.00
GL - 1070	325 x 265		15.00	19.25
GL - 3980	530 x 370	(Euronorm)	23.50	30.25
GL - 4002	530 x 325	(Gastronorm1/1)	22.75	29.25
GL - 4060	400 x 600		46.75	
GL - 4210	480 x 340	(trapezförmig)	29.25	
GL - 4701	425 x 325		33.00	
GL - 4709	460 x 325		31.00	
VT - 1216	305 x 415		24.50	
VT - 1418	355 x 460		29.75	
VT - 3343	330 x 430		26.50	
VT - 2632	325 x 265	(Gastronorm1/2)	20.25	
VT - 3253	325 x 530	(Gastronorm1/1)	31.00	
VT - 3753	370 x 530	(Euronorm)	36.75	
VT - 3853	375 x 530	(Veskanorm)	39.75	
VT - 3643C	330 x 430		26.50	
VT - 3646C	355 x 455		29.75	

Lieferbare Dekore / Décors livrables:

(A 20)	Granit schwarz	granit noir
(A 21)	Mokka	mocca
(A 22)	Sahara	sahara
(A 27)	Lichtgrau	gris clair
(A 33)	Perlweiss	blanc perlé
(A 83)	Granit	granit
(A 86)	Terrazzo	terrazzo

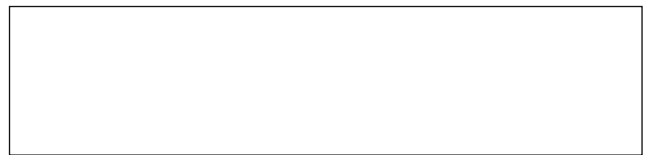
VT	= hohes Profil	= profil haut
GL	= abgeflachte Kanten	= Angles aplatis
VL	= hohes Profil (VL1014, VL1216, VL3343, VL1418)	= profil haut (VL1014, VL1216, VL3343, VL1418)
	= niedriges Profil (VL2632, VL3253, VL3753)	= profil bas (VL2632, VL3253, VL3753)
C	= Flachdesign	= forme aplatie

Menükarten - Halter, speziell für Spitäler (auf Anfrage)
Porte-cartes de menus, spécialement pour hôpitaux (sur demande)

Fr. 1.75

Farbkarte / Carte de couleurs

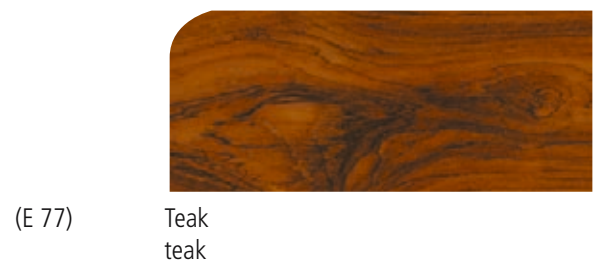
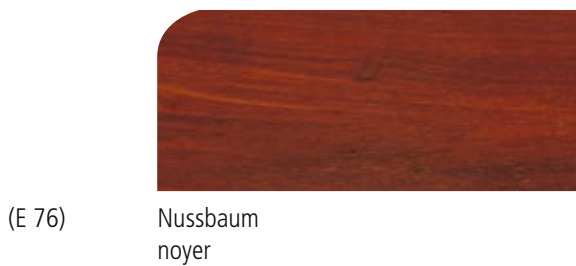
Lieferbare Dekore / Décors livrables



d=33 / f=32

9.08/F

Schichtstoff-Tabletts laminiert (CL) Plateaux à base de stratifié (CL)

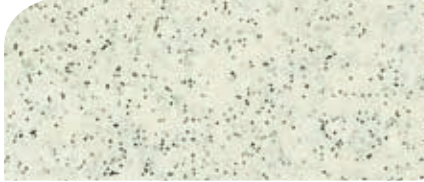


Farbkarte / Carte de couleurs

Lieferbare Dekore / Décors livrables



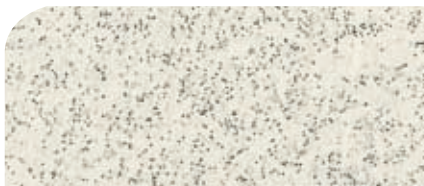
Glasfaser-Polyester-Tabletts (Versa Lite) Plateaux en fibres de verre polyester (Versa Lite)



(A 20) Granit schwarz
granit noir



(A 21) Mokka
mocca



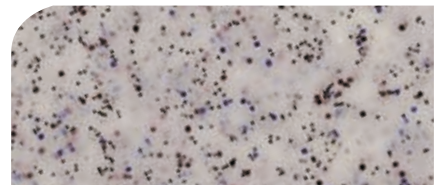
(A 22) Sahara
sahara



(A 27) Lichtgrau
gris clair



(A 33) Perlweiss
blanc perlé



(A 83) Granit
granit



(A 86) Terrazzo
terrazzo

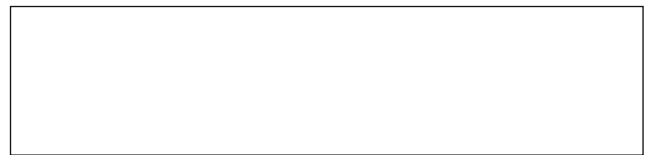
Pressholz-Tabletts (PH) Plateaux en bois moulé (PH)



Buchenholz furnier-Holzmaserung
madrure hêtre contre-plaqué

Farbkarte / Carte de couleurs

Lieferbare Dekore / Décors livrables



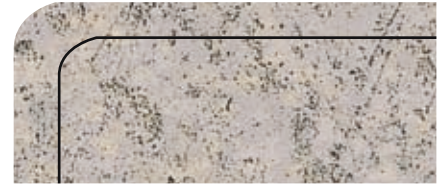
d=33 / f=32

9.08/F

Glasfaser-Polyester-Tabletts mit Melamin-Oberfläche (Karat) Plateaux en fibres de verre polyester avec surface en mélamine (carat)



(A 21) Graffiti auf lichtgrauem Tablett
graphity sur plateau couleur gris clair



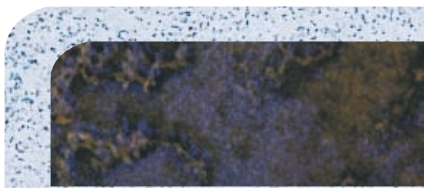
(A 22) Sahara auf saharafarbenem Tablett
sahara sur plateau couleur sahara



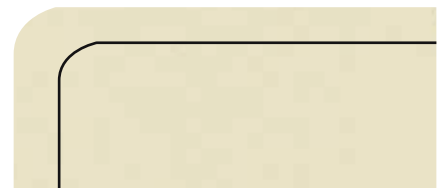
(A 26) Aqua auf lichtgrauem Tablett
aqua sur plateau couleur gris clair



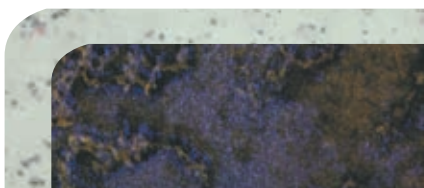
(A 27) Lichtgrau auf lichtgrauem Tablett
gris clair sur plateau couleur gris clair



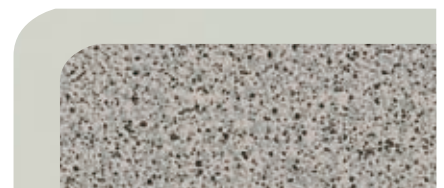
(A 31) Lava auf granitblauem Tablett
lave sur plateau couleur granit bleu



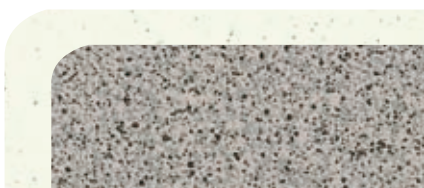
(A 33) Perlweiss auf perlweissem Tablett
blanc perlé sur plateau couleur blanc perlé



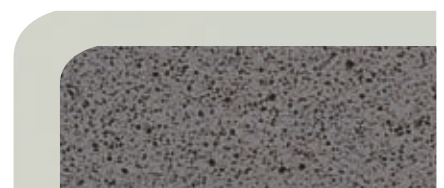
(A 93) Titan auf granitfarbenem Tablett
titane sur plateau couleur granit



(A 95) Weisskiesel auf lichtgrauem Tablett
caillou blanc sur plateau couleur gris clair



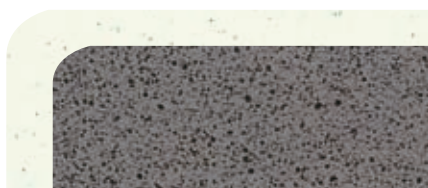
(A 96) Weisskiesel auf terrazzofarbenem Tablett
caillou blanc sur plateau couleur granit



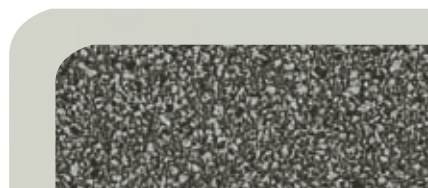
(A 97) Graukiesel auf lichtgrauem Tablett
caillou gris sur plateau couleur gris clair

Farbkarte / Carte de couleurs

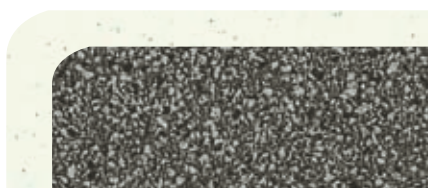
Lieferbare Dekore / Décors livrables



(B 98) Graukiesel auf terrazzofarbenem Tablett
caillou gris sur plateau couleur granit



(B 99) Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett
caillou noir sur plateau couleur gris clair



(B 100) Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett
caillou noir sur plateau couleur terrazzo

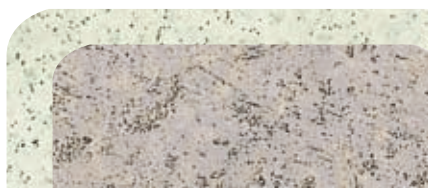


(B 101) Mattstahl auf lichtgrauem Tablett
acier mat sur plateau couleur gris clair

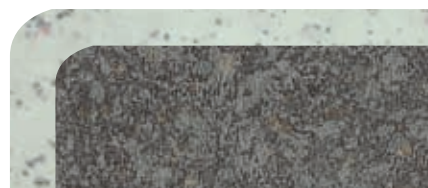


(B 102) Mattstahl auf terrazzofarbenem Tablett
acier mat sur plateau couleur terrazzo

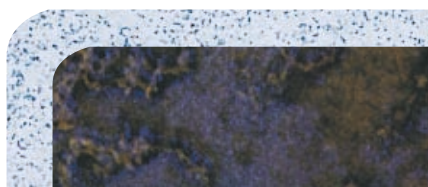
Glasfaser-Polyester-Tabletts mit rutschfester Beschichtung Plateaux en fibres de verre polyester antidérapants



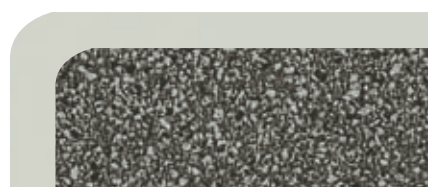
(B 22) Sahara auf saharafarbenem Tablett
sahara sur plateau couleur sahara



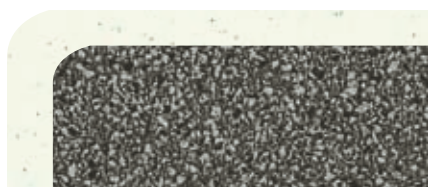
(B 93) Titan auf granitfarbenem Tablett
titane sur plateau couleur granit



(B 31) Lava auf granitblauem Tablett
lave sur plateau couleur granit bleu



(B 99) Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett
caillou noir sur plateau couleur gris clair



(B 100) Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett
caillou noir sur plateau couleur terrazzo

Küchen-Geräte STILFER

Mod. Snack 50



d=34

9.03/P

Für Restaurants, kleinere und mittlere Selbstbedienungs-Restaurants, Imbiss-Stuben, usw.

Alle Geräte aus rostfreiem Edelstahl. Materialstärke 0,8 mm.

Als Satelliten-Küchen, Front- und Take-Away-Küche, Profi-Küche usw. einsetzbar. Einheitlich 380 mm oder 760 mm breit, 250 mm hoch und 500 mm tief (Standardmodelle 850 mm). Die Geräte können im Baukasten-Prinzip zu einer Snack- und Anbaulinie – Satellitenküche, Front- und Take-Away-Küche, Profiküche usw. – zusammengestellt werden. Schon mit 3 Geräten, wie Bratplatte, Bain-Marie und Fritteuse können bis zu 120 komplette Menus pro Stunde bei geringstem Personalaufwand hergestellt werden. Arbeitshöhe 850 mm (Unterbauten inkl. Geräte), 900 mm auf speziellen Wunsch. Gasgeräte haben hinten ein Kamin von 100 mm Höhe, Bratplatten und Rostbräter, Fritteusen einen Spritzschutz von 80 mm Höhe. Für alle übrigen Geräte sind Leisten 120 mm hoch lieferbar.

Gebaut nach den Normen EN 60335-2, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014 (elektrische Geräte), 90/396 CEE (Gasgeräte).

Kombinations-Beispiel:

Wasserbecken
WBN-151

Arbeitsplatte
APN-141

Teigwarenkocher
TBN-146

Bain-Marie
BMN-144

Kochplatten
KPN-147



Kombinations-Beispiel:

Rostbräter
RBN-145

Frittenwanne
FCN-153

Fritteuse
FTN-110

Bratplatte
BPN-142/143



**Arbeitsplatte APN-141**

Oben ist eine Arbeitsplatte aus weissem Neugranulat 475×360 mm eingelegt. Herausziehbare Schublade. Es können darin 2 Gastronorm-Behälter 1/4-100 mm oder 1 Behälter 1/2-100 mm eingehängt werden. Sie kann als Panierschublade, Abfallschublade usw. verwendet werden.

Gewicht 12 kg
Art. Nr. 2491.011

**Bain-Marie BMN-144**

Wasserbad
Doppelt isolierte Wände
Auslaufrohr mit Kugelventil-Verschluss, verstellbar mittels Hebel
1 Temperaturregler 30-90° C
1 Kontroll-Lampe
1 gelochtes Bodenblech
1 Wasser-Ablasshahnen
Für 1×1/3+2×1/4 Gastronorm/150 mm tief.

Anschluss 1×230 V
Leistung 750 W
Gewicht 12 kg
Art. Nr. 2491.041

**Rostbräter RBN-145**

1 Heizkörper, hochklappbar
1 Temperaturregler
1 Kontroll-Lampe
Fettauffangschale herausnehmbar. Der Rostbräter ersetzt einen Holzkohlegrill. Die Fleischstücke können direkt auf die Spezialheizkörper gelegt werden.

Bratfläche 340×420 mm
Anschluss 3×400 V
Leistung 3300 W
Gewicht 14 kg
Art. Nr. 2491.051

**Teigwaren-/Pastakocher TBN-146n**

Wasserbad
1 Temperaturregler 30-120° C
1 Kontroll-Lampe
2 Körbe 140×185×170 mm, feinmaschig mit Klappgriff
1 Korb 185×280×170 mm, feinmaschig mit 2 Handgriffen
1 Deckel mit Griff
1 Wasser-Ablasshahnen

Fassungsvermögen 20 L
Anschluss 400/3 V
Leistung 5000 W
Gewicht 12 kg
Art. Nr. 2491.062

TBN-146n-UB (auf Unterbau)

Wie Mod. TBN-146n, jedoch auf Unterbau, mit rechts gebandeter Türe. Höhe 850/965 mm.

Art. Nr. 2491.063

TBN-146n-UBR (auf Unterbau, beheizt)

Wie Mod. TBN-146 UB, jedoch mit Wärmeschrank (400 W).

Totalleistung 5400 W
Art. Nr. 2491.064

**Bratplatte**

1 Hauptschalter
1 Temperaturregler 50-300° C
1 Kontroll-Lampe
1 Fettschale

Spritzschutz dreiseitig
80 mm hoch
Anschluss 3×400 V
Leistung 3600 W
Bratfläche 350×466 mm
Gewicht 28 kg

BPN-142

Bratplatte glatt (Griddle-Platte)
Art. Nr. 2491.021

BPN-143

Wie Mod. BPN-142, jedoch mit gerillter Bratplatte.
Art. Nr. 2491.031

BPN-142hv

(Griddle-Platte)
Wie Mod. BPN-142, jedoch mit hartverchromter Platte (60 Micron).
Art. Nr. 2491.022

BPN-143hv

Wie Mod. BPN-142hv, jedoch mit gerillter Bratplatte.
Art. Nr. 2491.032

**Bratplatte (doppelt)**

2 Hauptschalter
2 Temperatur-Regler 50-300° C
2 Kontroll-Lampen
1 Fettschale

Spritzschutz dreiseitig 80 mm hoch
Anschluss 3×400 V
Leistung 7200 W
Bratfläche 732×466 mm
Gewicht 50 kg

BPN-242

Bratplatte glatt (Griddle-Platte)
Art. Nr. 2491.025

BPN-243

Bratplatte gerillt
Art. Nr. 2491.035

BPN-142/143 (mixte)

Bratplatte 1 Hälfte glatt und 1 Hälfte gerillt.
Art. Nr. 2491.034

BPN-242hv (Griddle-Platte)

Wie Mod. BPN-242, jedoch mit hartverchromter, glatter Bratplatte (60 Micron).
Art. Nr. 2491.026

BPN-243hv

Wie Mod. BPN-242hv, jedoch mit gerillter Bratplatte.
Art. Nr. 2491.036

BPN-142/143hv (mixte)

Wie Mod. BPN-242hv, jedoch mit je 1 Hälfte der Bratplatte glatt und gerillt.
Art. Nr. 2491.033

Bratplatten Gas

(SVGW-Zulassung Nr. 97-056-1)

BPN-142 G

4,5 kW/3'870 Kal.
Art. Nr. 2491.230

BPN-143 G

4,5 kW/3'870 Kal.
Art. Nr. 2491.231

BPN-142 hvG

4,5 kW/3'870 Kal.
Art. Nr. 2491.232

BPN-143 hvG

4,5 kW/3'870 Kal.
Art. Nr. 2491.233

BPN-142/143 G

9 kW/7'740 Kal.
Art. Nr. 2491.234

BPN-242 hvG

9 kW/7'740 Kal.
Art. Nr. 2491.235

BPN-243 hvG

9 kW/7'740 Kal.
Art. Nr. 2491.236

BPN-142/143 hvG

9 kW/7'740 Kal.
Art. Nr. 2491.237

BPN-242 G

9 kW/7'740 Kal.
Art. Nr. 2491.238

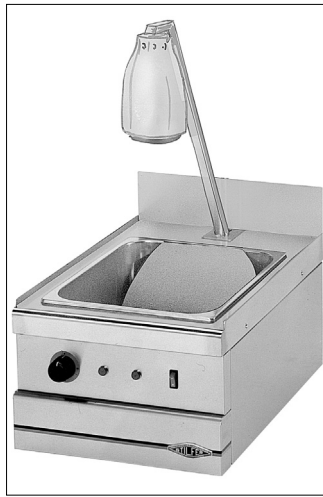
BPN-243 G

9 kW/7'740 Kal.
Art. Nr. 2491.239

Alle doppelten Modelle Gas sind 650 mm und nicht 760 mm breit.



Kochplatten KPN-147
 2 Hauptschalter, 6-Stufen für
 Kochplatten 180 mm ø je 1500 W
 2 Kontroll-Lampen
 2 Kochplatten ø 180 mm
 Anschluss 2x400 V+N
 Leistung 3000 W
 Gewicht 13 kg
 Art. Nr. 2491.071



Frittenwanne FWN-149
 1 Kippschalter, beleuchtet
 1 Einsatzbecken 2/3 Gastronorm,
 150 mm tief
 1 Infrarot-Lampe 250 W
 1 herausnehmbarer Lochrost
 1 Distanzleiste 110 mm breit
 (hinten)
 Fassungsvermögen 18 L
 Anschluss 230 V
 Leistung 250 W
 Gewicht 10 kg
 Art. Nr. 2491.081



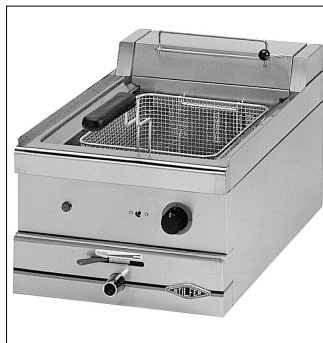
Frittenwanne FCN-153
 1 Kippschalter für Keramik-
 heizung von 400 W (oben),
 beleuchtet
 1 Thermostat 0-90° C für
 Bodenheizung 300 W
 1 Kontroll-Lampe für Thermostat
 1 Einsatzbecken 2/3 Gastronorm
 150 mm tief
 1 herausnehmbarer Lochrost
 1 Distanzleiste 110 mm breit
 (hinten)
 Fassungsvermögen 18 L
 Anschluss 230 V
 Leistung 700 W
 Gewicht 10 kg
 Art. Nr. 2491.082



Wasserbecken Mod. WBN-151
 Hähnen schwenkbar. Einlaufstut-
 zen 1/2" G. Auslaufstutzen 3/4" G.
 Becken GN-2/3-200 mm, Inox
 18/10.
 Fassungsvermögen 18 L
 Gewicht 8 kg
 Art. Nr. 2491.101



Fritteuse FUG-110
 Wie Mod. FTN-114+FTN-110, je-
 doch mit Unterbau. Höhe 850/965
 mm.
 Fassungsvermögen 10 L
 Empfohlene Frittiermenge 1,8 kg
 Anschluss 3x400 V
 Leistung 5000 W
 Stundenleistung max. 13 kg
 Gewicht 21 kg
 Art. Nr. 2494.003



Fritteuse FTN-114
 Mit Kaltölzone, selbstreinigend.
 Gebaut nach EN-Normen 60335-
 2-37 (beim Aufklappen der Heiz-
 körper beim Reinigen wird das
 Gerät allpolig abgeschaltet).
 1 Hauptschalter
 1 Temperatur-Regler 0-200° C
 1 Sicherheits-Thermostat
 2 Kontroll-Lampen
 1 Brösel-Auffangblech
 1 Öl Ablauf-Vorrichtung
 mit aufsteckbarem Rohr
 1 Aufhängebügel für Korb
 1 Korb mit Griff 260x280x125 mm
 1 Deckel
 Fassungsvermögen 14 L
 Empfohlene Frittiermenge 3,0 kg
 Anschluss 3x400 V
 Leistung 7000 W
 Stundenleistung max. 18 kg
 Gewicht 14 kg
 Art. Nr. 2494.051



Fritteuse FTN-110
 Mit Kaltölzone, selbstreinigend.
 Gebaut nach EN-Normen 60335-
 2-37 (beim Aufklappen der Heiz-
 körper beim Reinigen wird das
 Gerät allpolig abgeschaltet). Be-
 cken tiefgezogen, ohne Schweiss-
 nähte.
 1 Hauptschalter
 1 Temperatur-Regler 0-200° C
 2 Kontroll-Lampen
 1 Öl Ablauf-Vorrichtung mit
 aufsteckbarem Rohr
 1 Aufhängebügel für Korb
 1 Korb mit Griff 260x220x110 mm
 1 Deckel
 Fassungsvermögen 10 L
 Empfohlene Frittiermenge 1,8 kg
 Anschluss 3x400 V
 Leistung 5000 W
 Stundenleistung max. 13 kg
 Gewicht 14 kg
 Art. Nr. 2494.001

Fritteuse FUG-110 A
 Wie Mod. FUG-110, jedoch 230 V
 (16 A), 3450 W.
 Art. Nr. 2494.0551



Fritteuse FUG-210
 Fassungsvermögen 2x10 L
 Empfohlene Frittier-
 menge 2x1,8 kg
 Anschluss 3x400 V
 Leistung 2x5000 W
 Stundenleistung max. 26 kg
 Gewicht 33 kg
 Art. Nr. 2494.004

Alle Fritteusen sind auf speziellen
 Wunsch gegen Aufpreis mit einer
 elektronischen Steuerung liefer-
 bar (Display). Gebaut nach den
 Normen 60335-2-37.

Fritteuse FIN-110 A
 Wie Mod. FTN-110, Anschluss
 jedoch 230 V (16 A), Leistung 3450
 W.
 Art. Nr. 2491.0011

Fritteuse FTN-214 (doppelt)
 Wie Mod. FTN-114, jedoch dop-
 pelte Ausführung.
 Anschluss 3x400 V
 Leistung 2x7000 W
 Stundenleistung max. 36 kg
 Gewicht 24 kg
 Art. Nr. 2494.052
 Auch mit Unterbau (wie Mod.
 FU110+FU-210) lieferbar.
 Art. Nr. (14 L) 2494.053
 Art. Nr. (2x14 L) 2494.054

Fritteuse FTN-210
 Wie Mod. FTN-110, jedoch 2
 Schaltkasten und 2 Becken.
 Fassungsvermögen 2x10 L
 Empfohlene Frittier-
 menge 2x1,8 kg
 Anschluss 3x400 V
 Leistung 2x5000 W
 Stundenleistung max. 26 kg
 Gewicht 22 kg
 Art. Nr. 2492.002



Unterbauten unverkleidet

Inox. Mit Bodenplatte. Allseitig offen. Füße höhenverstellbar. Tiefe 500 mm, Höhe 600 mm.

Typ UBN-101

Breite 380 mm
(für 1 Gerät 380 mm breit)
Gewicht 6,5 kg
Art. Nr. 2491.121

Typ UBN-102

Breite 760 mm
(für 2 Geräte 380 mm breit oder 1 Gerät 760 mm breit)
Gewicht 8,5 kg
Art. Nr. 2491.151

Unterbauten für Gasapparate doppelt nur 650 mm und nicht 760 mm breit. Preise wie für Unterbauten 760 mm breit.



Unterbauten verkleidet

Inox. Füße höhenverstellbar. Mit 2 Türen.

Typ UBN-102 TT

Breite 760 mm
Tiefe 500 mm
Höhe 600 mm
(für 2 Geräte 380 mm breit oder 1 Gerät 760 mm breit)
Gewicht 19 kg
Art. Nr. 2491.121

Typ UBN-102TS

Mit 1 Türe und 2 Schubladen.
Gewicht 27 kg
Art. Nr. 2491.171

Typ UBN-102WS

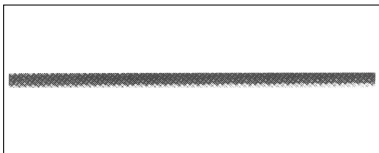
Mit 2 Türen (Wärmeschrank), 230 V, 900 W.
Gewicht 30 kg
Art. Nr. 2491.181



Kochfeld Gas KFN-154 G (SVGW-Zulassung Nr. 97-057-1)
2 Kochstellen 1×2,2 kW/1'890 Kal. 1×3,5 kW/3'010 Kal.
Gesamtleistung 5,7 kW/4'900 Kal. 1 Stellrost Inox.
Art. Nr. 2491.002

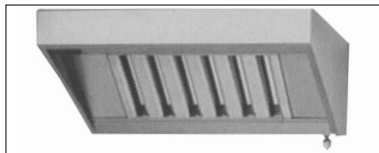


Kochfeld Gas KFN-254 G (SVGW-Zulassung Nr. 97-057-1)
2×2,2 kW/1'890 Kal. 2×3,5 kW/3'010 Kal.
Gesamtleistung 11,4 kW/9'800 Kal. 2 Stellroste Inox.
Art. Nr. 2491.003



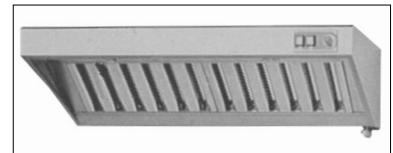
Klemmsteg

Zur fettichten Verbindung von oben zwischen 2 Geräten.
Art. Nr. 2491.211



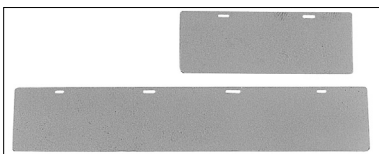
Abzughaube Mod. SS

Aus Inox 18/10, Stärke 10/10. Front abgerundet. Breite 1140 mm. Tiefe 500 mm. Anschluss-Stutzen für Abluft. Labyrinthfilter 400×250×30 mm oder 400×400×30 mm, herausnehmbar.
Art. Nr. 2491.241



Abzughaube Mod. CS

Wie Mod. SS, jedoch mit eingebautem Ventilator, 2350 U/Min. Anschluss 230 V. Leistung 20 W (L=1260 mm).
Art. Nr. 2491.251



Leiste hinten (Spritzschutz), Höhe 120 mm (Gasapparate), Höhe 145 mm (Elektrogeräte).

Breite 380 mm
Art. Nr. (Elektrogeräte) 2491.221
Art. Nr. (Gasgeräte) 2491.222
Breite 760 mm
Art. Nr. (Elektrogeräte) 2491.231
Art. Nr. (Gasgeräte) 2491.232

Gegen Aufpreis:

- Mit spezieller, spritzwassergeschützter Lampenfassung (IP 65) und Neonröhre 20 W.
- Geschwindigkeits-Regler für Ventilator. 230 V. Leistung 90 W. 1150 U/Min. - 1550 U/Min. (IP 54).

Preisliste Schnellimbiss-Geräte STILFER Snack 50
Prix-courant Appareils repas-minute STILFER Snack 50

d=34/f=40

9.07

(Preise exkl.MWSt, Prix TVA non comprise)

Ceran - Kochfeld	Réchaud vitrocéram	CFN - 152	2491.0010	Fr.	00.00 *		
Arbeitsplatte (neutrales Element)	Table de travail (élem. neutre)	APN - 141	2491.0110	Fr.	795.00		
Bain-Marie (ohne GN-Einsätze)	Bain-Marie (sans bacs GN)	BMN - 144	2491.0410	Fr.	1'450.00		
Rostbräter	Gril-rôtisseur	RBN - 145	2491.0510	Fr.	1'895.00		
Kochfelder Gas	Réchauds à brûleur à gaz	KFN - 154G	2491.0020	Fr.	1'350.00		
		KFN - 254G	2491.0030	Fr.	2'375.00		
Bratplatten elektrisch	Plaques à griller élect.	glatt	lisse	BPN-142	2491.0210	Fr.	1'495.00
		gerillt	à rainures	BPN - 143	2491.0310	Fr.	1'695.00
		glatt, hv	lisse, cd	BPN - 142hv	2491.0220	Fr.	2'125.00
		gerillt, hv	à rainures, cd	BPN - 143hv	2491.0320	Fr.	2'195.00
		glatt	lisse	BPN - 242	2491.0250	Fr.	2'725.00
		gerillt	à rainures	BPN - 243	2491.0350	Fr.	2'995.00
		je 1/2 glatt/gerillt, mixte	moitié 1/2 lisse/à rainures	BPN - 142/143	2491.0340	Fr.	2'875.00
		glatt, hv	lisse, cd	BPN - 242hv	2491.0260	Fr.	3'575.00
		gerillt, hv	à rainures, cd	BPN - 243hv	2491.0360	Fr.	3'795.00
		je 1/2 glatt/gerillt, hv, mixte	moitié 1/2 lisse/à rain., cd	BPN - 142/143hv	2491.0330	Fr.	3'675.00
Teigwaren-Kocher (inkl.Körbe)	Bassin p.cuire pâtes (y compris paniers)	TBN - 146 n	2491.0620	Fr.	1'825.00		
Teigwaren-Kocher auf Unterbau	Bassin p.cuire pâtes sur socle	TBN - 146 UB	2491.0630	Fr.	2'325.00		
Kochplatten-Einheit	Réchaud à 2 plaques	KPN - 147	2491.0710	Fr.	1'150.00		
Frittenwannen	Récipients à frites	FWN - 149	2491.0810	Fr.	1'150.00		
		FCN - 153	2491.0820	Fr.	1'450.00		
Wasserbecken mit Hahnen	Evier avec robinet	WBN - 151	2491.1010	Fr.	1'050.00		
		CPN - 154	2491.2610	Fr.	00.00 *		
Ceranfeld-Bratplatte	Plaque à griller vitrocéram	CPN - 254	2491.2620	Fr.	5'175.00		
Bratplatten Gas	Plaques à griller à gaz	BPN - 142 G	2491.2300	Fr.	1'875.00		
		BPN - 143 G	2491.2310	Fr.	2'095.00		
		BPN - 142 hvG	2491.2320	Fr.	2'450.00		
		BPN - 143 hvG	2491.2330	Fr.	2'650.00		
		BPN-142/143 G	2491.2340	Fr.	2'925.00		
		BPN-424 hvG	2491.2350	Fr.	3'495.00		
		BPN-243 hvG	2491.2360	Fr.	3'725.00		
		BPN-142/143 hvG	2491.2370	Fr.	3'495.00		
		BPN-242 G	2491.2380	Fr.	2'595.00		
		BPN-243 G	2491.2390	Fr.	2'595.00		
Fritteusen	Friteuses	FTN - 110	2494.0010	Fr.	1'995.00		
		FTN - 210	2494.0020	Fr.	3'595.00		
		FTN - 114	2494.0510	Fr.	1'995.00		
		FTN - 114A	2494.0511	Fr.	1'850.00		
		FTN - 214	2494.0520	Fr.	3'525.00		
		FUG - 114	2494.0530	Fr.	2'525.00		
		FUG - 214	2494.0540	Fr.	4'225.00		

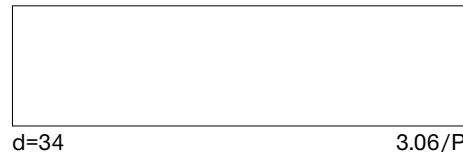
		FUG - 110	2494.0550	Fr.	2'525.00
		FUG - 110A	2494.0551	Fr.	2'350.00
		FUG-210	2494.0560	Fr.	4'325.00
Fritteusen	Friteuses				
mit elektronischem Display Aufpreis pro Becken	avec display électronique surtaxe par bassin			Fr.	195.00
Unterbauten unverkleidet	socles non revêtus	UBN - 101	2491.1210	Fr.	285.00
		UBN - 102	2491.1510	Fr.	395.00
Unterbauten verkleidet (2Türen) 1 Türe, 2 Schubladen)	socles revêtus (2portes) (1 porte , 2 tiroirs)	UBN - 102 V	2491.1610	Fr.	1'095.00
(2 Türen + Wärmeschrank)	(2 portes + arm.chauffante)	UBN - 102 TS	2491.1710	Fr.	1'395.00
		UBN - 102 WS	2491.1810	Fr.	1'795.00
Klemmsteg	Liteau de calage		2491.2110	Fr.	27.00
Leiste hinten 380mm / H100mm	Liteau arrière	SS 76	2491.2210	Fr.	35.00
(Elektrogeräte) 760mm / H100mm	(appareils électriques)	SS 114	2491.2310	Fr.	66.00
Leiste hinten 380mm / H135mm	Liteau arrière	CS 76	2491.2220	Fr.	105.00
(Gasgeräte) 760mm / H135mm	(appareils à gaz)	CS 114	2491.2320	Fr.	180.00
Abzugshauben 760mm	Caissons de ventilation	SS	2491.2400	Fr.	2'095.00
1140mm		SS	2491.2410	Fr.	2'350.00
Abzugshauben 760mm	Caissons de ventilation	CS	2491.2500	Fr.	2'695.00
mit Ventilator 1140mm	avec ventilateur	CS	2491.2510	Fr.	2'950.00
Drehzahlregler für Ventilator	Régulateur de vitesse pour ventilateur		2490.2580	Fr.	350.00
Lampenfassung + Neonröhre (IP65)	Supports + tube néon (IP95)		2490.2590	Fr.	325.00
Unterbauten zu Bratplatten Gas (650mm breit)	Socles pour plaques à griller à gaz (650mm de large)				
offen	ouvert	UBG - 102	2491.0380	Fr.	395.00
mit 2 Türen	avec 2 portes	UBG - 102 V	2491.0390	Fr.	1'095.00

* nicht mehr lieferbar

* ne plus livrable

Küchengeräte

STILFER Mod. Snack 60



d=34

3.06/P

Gebaut nach den Normen **EN 60335-2, EN 45001, EN 61000, EN 55014 (elektrische Geräte)**
90/396 CEE (Gasgeräte)

Für Restaurants, Imbiss-Stuben, Selbstbedienungs-Restaurants usw.

Alle Geräte sind aus rostfreiem Edelstahl Aisi 430. Materialstärke 0,8 mm. Einheitlich 600 mm tief, 400 mm bzw. 800 mm breit (Gasgeräte 720 mm), 250 mm hoch. Die Geräte können im Baukasten-Prinzip zu einer Snack- und Anbaulinie, Satellitenküche, Front- und Take-Away-Küche, Profi-Küche usw. zusammengestellt werden (Modul-Bauweise/Modul-Technik). Arbeitshöhe 850 mm (inkl. Unterbauten). Spritzschutz hinten Höhe 145 mm.

Elektrische Geräte



<p>Bratplatten 1 Temperaturregler 50-300° C 2 Spritzschutz seitlich, 80 mm hoch 1 Fettschublade Anschluss 400/3 V Leistung 4000 W Bratfläche 350×510 mm Gewicht 31 kg</p> <p>Mod. BRSE Bratplatte gerillt. Art. Nr. 2491.5030</p> <p>Mod. BRSE/C Bratplatte gerillt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5040</p>	<p>Bratplatten (doppelt) 2 Temperaturregler 50-300° C 2 Spritzschutz seitlich, 80 mm hoch 2 Fettschubladen Anschluss 400/3 V Leistung 8000 W Bratfläche 750×510 mm Gewicht 61 kg</p> <p>Mod. FTSE Bratplatte glatt. Art. Nr. 2491.5010</p> <p>Mod. FTSE/C Bratplatte glatt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5020</p> <p>Mod. FTME Bratplatte gerillt. Art. Nr. 2491.5030</p> <p>Mod. FTME/C Bratplatte gerillt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5040</p>	<p>Bratplatten (doppelt) 2 Temperaturregler 50-300° C 2 Spritzschutz seitlich, 80 mm hoch 2 Fettschubladen Anschluss 400/3 V Leistung 8000 W Bratfläche 750×510 mm Gewicht 61 kg</p> <p>Mod. FTDE Doppelt. Bratplatte glatt. Art. Nr. 2491.5050</p> <p>Mod. FTDE/C Doppelt. Bratplatte glatt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5060</p> <p>Mod. FTME Doppelt. Bratplatte mixte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt. Art. Nr. 2491.5070</p> <p>Mod. FTME/C Doppelt. Bratplatte mixte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5080</p>	<p>Kochplatten 2 Temperaturregler 6 Stufen 1 Kochplatte ø 180 mm, 1500 W 1 Kochplatte ø 220 mm, 2000 W 2 Kontroll-Lampen Anschluss 400/2 N Leistung 3500 W Gewicht 16 kg</p> <p>Mod. 2FE Art. Nr. 2491.5100</p> <p>4 Temperaturregler 6 Stufen 2 Kochplatten ø 180 mm, je 1500 W 2 Kochplatten ø 220 mm, je 2000 W 4 Kontroll-Lampen Anschluss 400/2 N Leistung 7000 W Gewicht 29 kg</p> <p>Mod. 4FE Art. Nr. 2491.5110</p>	<p>Bain-Marie Wasserbad Doppelt isolierte Wände Auslaufrohr mit Kugelventil-Verschluss, verstellbar mittels Hebel Wanne Inox 18/10 1 Temperaturregler 30-90 °C 1 Kontroll-Lampe 1 Wasserablasshahnen Für Schalen GN 1/1-150 mm Anschluss 230 V Leistung 1400 W Gewicht 15 kg</p> <p>Mod. BME Art. Nr. 2491.5120</p>
---	---	---	--	---



Mod. SPE



Mod. EPC



Mod. Snack/60
Super Tecna/60



Mod. Tecna M.D./60
Super Tecna M.D./60

Frittenwanne

- 1 Kippschalter beleuchtet
- 1 Einsatzbecken
GN 2/3-150 mm, Inox 18/10
- 1 Heizung Wanne 400 W
- 1 Infrarot-Lampe 250 W
- 1 Lochrost, herausnehmbar
- Fassungsvermögen 13 L
- Anschluss 230 V
- Leistung 650 W
- Gewicht 12 kg

Mod. SPE

Art. Nr. 2491.5200

Pasta/Teigwarenkocher

- Wasserbad
- 1 Temperaturregler 30-120° C
- 1 Kontroll-Lampe
- 2 Körbe 185×140×170 mm, feinmaschig, mit 1 Griff
- 1 Korb 185×280×170 mm, feinmaschig, mit 2 Griffen
- 1 Deckel mit Griff
- 1 Wasserablasshahnen
- Anschluss 230 V (16 A)
- Leistung 3000 W
- Gewicht 16 kg

Mod. EPC

Art. Nr. 2491.5130

Mod. EPC/TR

Anschluss 400/3 V
Leistung 5000 W
Art. Nr. 2491.5140

Mod. EPC/M

Auf Unterbau.
Anschluss 400/3 V
Leistung 5000 W
Art. Nr. 2491.5150

Fritteusen

- Mit Kaltölzone. Heizkörper zum Reinigen aufklappbar. Aufhängengebügel für Korb.
- 1 Becken
- 1 Temperaturregler 0-200° C
- 1 Sicherheits-Thermostat
- 2 Kontroll-Lampen
- 1 Ölablauf-Vorrichtung, mit Sicherheitschieber und aufsteckbarem Rohr
- 1 Korb 260×285×120 mm, mit isoliertem Griff
- 1 Deckel
- Anschluss 400/3 V

Mod. Snack/60

Leistung 7000 W
Fassungsvermögen 14 L
Empfohlene Frittiermenge 3 kg
Gewicht 16 kg
Art. Nr. 2491.5210

Mod. Tecna/60

Anschluss 230 V (16 A)
Leistung 3450 W
Art. Nr. 2491.5221

Mod. Super-Tecna/60

Leistung 5000 W
Fassungsvermögen 10 L
1 Korb 260×220×110 mm
Empfohlene Frittiermenge 1,8 kg
Gewicht 16 kg
Art. Nr. 2491.5220

Mod. Super-Tecna M/60

(ohne Abbildung). Mit Unterbau.
Leistung 5000 W
Gewicht 23 kg. 10 L.
Art. Nr. 2491.5230

Snack-Herde

- Elektrischer Umluft-Backofen 230 V. 2500 W (für 4 Einschubschienen; 2 Roste 435×340 mm Inox, 1 Paar Einschubschienen und 1 emailliertes Blech werden mitgeliefert).
- 1 Zeitschaltuhr 120 Min.
- 1 Thermostat, von 50-300° C regulierbar
- 1 Wählschalter Grill (2000 W)
- 1 Kontroll-Lampe

Mod. CEF

Anschluss 400/3 N
2 Kochplatten ø je 180 mm, 1500 W
2 Kochplatten ø je 220 mm, 2000 W
4 Temperaturregler, 6 Stufen
4 Kontroll-Lampen
Gesamtleistung 7000 W
Gewicht 65 kg
Art. Nr. 2491.5290

Mod. CGF (Gas)

Siehe Seite 4.

Fritteusen

- Modelle mit Unterbau Ölablauf-Vorrichtung und Ölauffangwanne inwendig im Unterbau.
- Mit 2 Becken, 2 Körben, 2 Deckeln, sonst wie Mod. Snack/60 und Super Tecna/60.
- Anschluss 400/3 V

Mod. Snack D/60

Leistung 2×7000 W
2 Becken: 14 L + 14 L. 2 Körbe je 260×285×120 mm.
Gewicht 26 kg
Art. Nr. 2491.5240

Mod. Super Tecna M.D./60

(ohne Abbildung). Mit Unterbau.
Leistung 2×5000 W
2 Becken: 10 L + 10 L. 2 Körbe je 260×220×110 mm.
Gewicht 36 kg
Art. Nr. 2491.5250

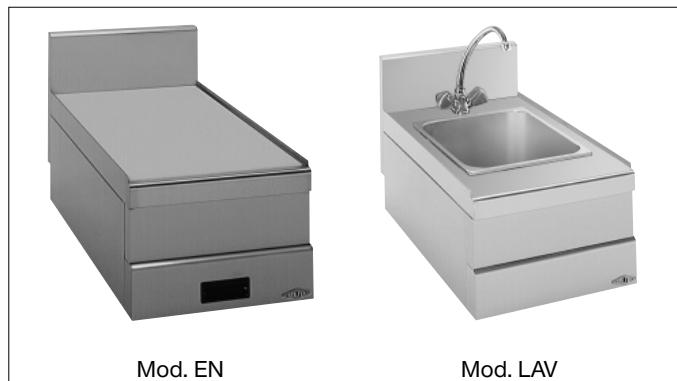
Mod. Tecna M.D./60

(ohne Abbildung). Mit Unterbau.
Anschluss 230 V (16 A)
Leistung 2×3450 W
2 Becken: 10 L + 10 L. 2 Körbe je 260×220×110 mm.
Anschluss 400/2 N
Gewicht 36 kg
Art. Nr. 2491.5260

Mod. Tecna M/60 (1 Becken)

Anschluss 230 V (16 A)
Leistung 3450 W
Art. Nr. 2491.5231

Auf speziellen Wunsch und gegen Aufpreis sind alle elektrischen Fritteusen mit einem elektronischen, digitalen Anzeigefeld lieferbar.



Mod. EN

Mod. LAV

Arbeitsplatte

- (neutrales Element)
- Oben ist eine Arbeitsplatte aus weißem Granulat 505×300×25 mm eingelegt. Herausziehbare Schublade. Sie kann als Panier-, Abfallschublade usw. verwendet werden. Gewicht 16 kg.

Mod. EN

Art. Nr. 2491.5270

Wasserbecken

- Hähnen schwenkbar.
- Einlaufstützen 1/2", Auslaufstützen 3/4". Becken 2/3-GN-200 mm, Inox 18/10.
- Fassungsvermögen 18 L
- Gewicht 10 kg

Mod. LAV

Art. Nr. 2491.5280

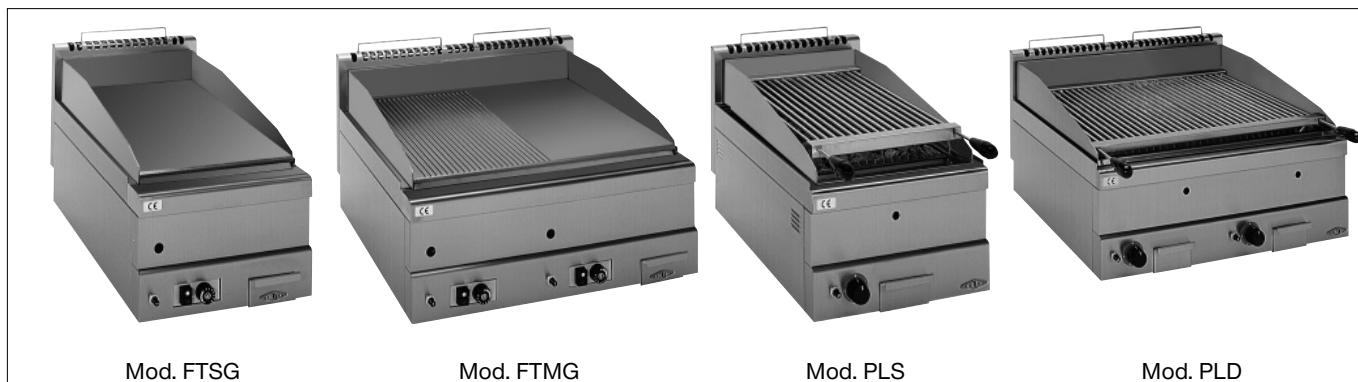


Mod. CEF

Zubehör:

- Grillrost Inox 430×340 mm
Art. Nr. 2413.1800
- Emailliertes Blech 430×355×20 mm
Art. Nr. 2413.1900
- Blech Aluminium 425×345×5 mm
Art. Nr. 2413.1901

Gasgeräte (für Erdgas, Propan/Butan)



<p>Bratplatten 1 Piezozündung 1 Knopf für Regulierung der Pilotflamme 1 thermostatisches Ventil von 70-270° C einstellbar 2 Spritzschutz 1 Fettschublade Leistung Brenner 5,9 kW Gewicht 33 kg</p> <p>Mod. BRSG Platte gerillt. Art. Nr. 2491.5300</p> <p>Mod. BRSG/C Platte gerillt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5310</p> <p>Mod. FTSG Platte glatt. Art. Nr. 2491.5320</p> <p>Mod. FTSG/C Platte glatt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5330</p>	<p>Bratplatten 2 Piezozündungen 2 Knöpfe für Regulierung der Pilotflammen 2 thermostatische Ventile von 70-270° C einstellbar 2 Spritzschutz 1 Fettschublade Leistung 2 Brenner 11,8 kW Gewicht 58 kg</p> <p>Mod. FTDG Doppelte Platte glatt. Art. Nr. 2491.5340</p> <p>Mod. FTDG/C Doppelte Platte glatt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5350</p> <p>Mod. FTMG Doppelte Platte mixte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt. Art. Nr. 2491.5360</p> <p>Mod. FTMG/C Doppelte Platte mixte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt, hartverchromt. Art. Nr. 2491.5370</p>	<p>Lavastein-Grills 1 Piezozündung 1 Drehknopf für Regulierung der Pilotflamme 1 Rost mit 2 Handgriffen, Nutzfläche 330×430 mm 2 Spritzschutz 1 Fettschublade Leistung 6 kW Gewicht 27 kg</p> <p>Mod PLS Rost für Fleisch (Rost für Fisch auf Anfrage). Art. Nr. 2491.5400</p> <p>Mod. PLS/M Mit Unterbau. Rost für Fleisch (Rost für Fisch auf Anfrage). Art. Nr. 2491.5410</p> <p>Lavasteine (zusätzlich) Sack zu 5 kg Art. Nr. 2491.5460</p>	<p>Lavastein-Grills 2 Piezozündungen 2 Drehknöpfe für Regulierung der Pilotflammen 1 Rost mit 2 Handgriffen, Nutzfläche 650×430 mm 2 Spritzschutz 2 Fettschubladen Leistung 12 kW Gewicht 48 kg</p> <p>Mod. PLD Rost für Fleisch (Rost für Fisch oder mixte auf Anfrage). Art. Nr. 2491.5420</p> <p>Mod. PLDM 1/2 Rost für Fisch, 1/2 Rost für Fleisch. Art. Nr. 2491.5430</p> <p>Mod. PLD/M Mit Unterbau. Rost für Fleisch (Rost für Fisch oder mixte auf Anfrage). Art. Nr. 2491.5440</p> <p>Mod. PLDM/M Mit Unterbau. 1/2 Rost für Fisch, 1/2 Rost für Fleisch. Art. Nr. 2491.5450</p>
--	---	--	---

Abbildung Rost mixte und Art. Nr. für die verschiedenen Typen siehe Rückseite.



<p>Kochfeld 2 Piezozünder 2 Drehknöpfe für Regulierung der Pilotflammen 1 Stellrost Guss emailliert, säurebeständig 1 Brenner 2,2 kW 1 Brenner 3,5 kW Gesamtleistung 5,7 kW Gewicht 15 kg</p> <p>Mod. 2FG Art. Nr. 2491.5500</p>	<p>Kochfeld 4 Piezozünder 4 Drehknöpfe für Regulierung der Pilotflammen 2 Stellroste Guss emailliert, säurebeständig 2 Brenner je 2,2 kW 2 Brenner je 3,5 kW Gesamtleistung 11,4 kW Gewicht 27 kg</p> <p>Mod. 4FG Art. Nr. 2491.5510</p>
--	--



Fritteuse
 Mit Unterbau. 1 Becken, Fassungsvermögen 12 Liter Öl bzw. 15 Liter inkl. Frittes. Kaltölzone. Heizkörper zum Reinigen aufklappbar. Aufhängebügel für Korb.

1 Piezozündung
 1 Drehknopf für Regulierung der Pilotflamme (7 Positionen)
 1 quadratische Drucktaste für das vollständige Ausschalten
 1 thermostatisches Ventil 50-200° C einstellbar
 1 Ölablaufvorrichtung und Ölaufangwanne im Unterbau
 1 Korb 290×215×125 mm mit isoliertem Griff

1 Deckel
 Gewicht 46 kg
 Leistung 9 kW
 Empfohlene Frittiermenge 1,7 kg

Mod. FG/15
 Art. Nr. 2491.5540



Mod. FG/15D

Friteuse

Mit Unterbau. 2 Becken, Fassungsvermögen 12+12 Liter Öl bzw. 15+15 Liter Frittes. Kaltölzone. Aufhängebügel für Körbe.

2 Piezozündungen
2 Drehknöpfe für Regulierung der Pilotflamme (7 Positionen)
2 quadratische Drucktasten für das vollständige Ausschalten
2 Pilotflammenzünder-Tasten
2 thermostatische Ventile 50-200°C einstellbar
2 Öl Ablaufvorrichtungen und Ölaufangwanne im Unterbau
2 Körbe 290×215×125 mm mit isoliertem Griff

Gewicht 90 kg
Leistung 18 kW
Empfohlene Frittiermenge pro Becken 1,7 kg (2)

Mod. FG/15D

Art. Nr. 2491.5550



Mod. CFG
(SVGW-Zulassung Nr. 97-151-1)

Snack-Herd

4 Piezozündungen
4 Drehknöpfe für Regulierung der Pilotflammen
2 Stellroste emailliert, säurebeständig
2 Brenner je 2,2 kW
2 Brenner je 3,5 kW
Gesamtleistung 11,4 kW
1 elektrischer Umluft-Backofen 230 V, 2500 W
1 Zeitschaltuhr 120 Min. (für 4 Einschubschienen; 2 Roste 475×340 mm Inox, 1 Paar Einschubschienen und 1 emailliertes Blech werden mitgeliefert)

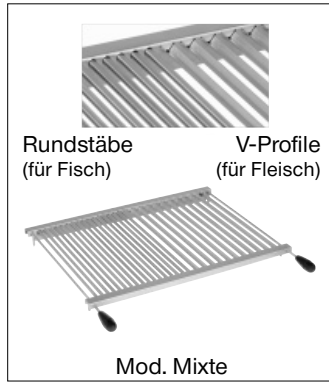
1 Thermostat 50-300°C
1 Wählschalter Grill (2000 W)
4 Kontroll-Lampen
Gewicht 62 kg

Mod. CGF

Art. Nr. 2491.5560

Zubehör:

Siehe Seite 2 und Mod. CEF.



Rundstäbe (für Fisch) V-Profile (für Fleisch)

Mod. Mixte

Grillroste Inox zu Lavasteingrill

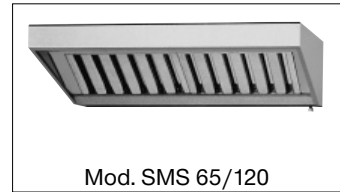
Die V-Profile (für Fleisch) und die Rundstäbe ø 10 mm (für Fisch) sind aus Inox 304 und 18/10.

Für Mod. PLS, PLS-M, Nutzfläche 330×430 mm.

Für Fleisch Art. Nr. 2491.5750
Für Fisch Art. Nr. 2491.5760

Für Mod. PLD, PLD/M, PLDM/M, Nutzfläche 650×430 mm.

Für Fleisch Art. Nr. 2491.5770
Für Fisch Art. Nr. 2491.5780
Für Fleisch/Fisch mixte (½ Fleisch, ½ Fisch)
Art. Nr. 2491.5790



Mod. SMS 65/120

Abzugshaube mit Ventilator

Abzugsleistung 750/800 M/Std., 1150/1550 U/Min. Leistung 190 W. Filter Inox (Labyrinth). 1200×650×300 mm.

Gewicht 27 kg

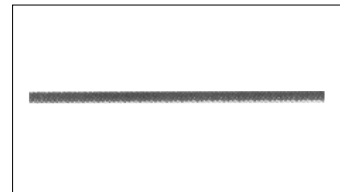
Mod. SMS 65/120

Art. Nr. 2491.5700

Auf speziellen Wunsch und gegen Mehrpreis ist die Abzugshaube auch mit einem Geschwindigkeitsregler (200 W) für den Ventilator und Beleuchtung (Neonröhre 20 W) lieferbar.

Mod. SMS 65/120 L

Art. Nr. 2491.5701



Klemmsteg

Zur fettgedichteten Verbindung von oben zwischen 2 Geräten.

Art. Nr. 2491.5710



Mod. SN

Mod. SD/E
Mod. SD/G

Mod. NA/60E
Mod. NA/60G

Mod. NAC/60E
Mod. NAC/60G

Mod. RA/60E
Mod. RA/60G

Unterbauten unverkleidet

Mit Bodenplatte. Allseitig offen. Tiefe 570 mm. Höhe 600 mm. 4 verstellbare Füße.

Mod. SN

(für elektrische Geräte und Gasgeräte)

Breite 400 mm. Gewicht 6 kg.
Art. Nr. 2491.5600

Mod. SD/E

(für elektrische Geräte)
Doppelt. Breite 800 mm. Gewicht 10 kg.
Art. Nr. 2491.5610

Mod. SD/G

(für Gasgeräte)
Doppelt. Breite 720 mm. Gewicht 9 kg.
Art. Nr. 2491.5620

Unterbauten verkleidet

3 Seiten verkleidet. Tiefe 600 mm. Höhe 600 mm. 4 verstellbare Füße.

Mod. NA/60E

2 Türen. Gewicht 22 kg.
Art. Nr. 2491.5630

Mod. NAC/60E

1 Türe. 2 Schubladen. Gewicht 29 kg.
Art. Nr. 2491.5640

Mod. RA/60E

Wärmeschrank. 2 Türen. 230 V. 900 W. Gewicht 29 kg.
Art. Nr. 2491.5650

Mod. NA/60G

2 Türen. Gewicht 20 kg.
Art. Nr. 2491.5660

Mod. NAC/60G

1 Türe. 2 Schubladen. Gewicht 27 kg.
Art. Nr. 2491.5670

Mod. RA/60G

Wärmeschrank. 2 Türen. 230 V. 900 W. Gewicht 27 kg.
Art. Nr. 2491.5680

Küchengeräte "STILFER" Serie 60
Appareils de cuisine "STILFER" série 60

3.06

d=34/f=40

Preise exkl. MWSt/Prix TVA non comprise

Elektrisch- / électrique

Bratplatten	Plaques à griller	FTSE	2491.5010	Fr.	1'625.00
		FTSE/C	2491.5020	Fr.	2'125.00
		BRSE	2491.5030	Fr.	1'695.00
		BRSE/C	2491.5040	Fr.	2'325.00
		FTDE	2491.5050	Fr.	2'650.00
		FTDE/C	2491.5060	Fr.	3'495.00
		FTME	2491.5070	Fr.	2'850.00
		FTME/C	2491.5080	Fr.	3'695.00
Kochplatten	Plateaux-réchaud	2 FE	2491.5100	Fr.	1'025.00
		4 FE	2491.5110	Fr.	1'650.00
Bain-Marie	Bain-marie	BME	2491.5120	Fr.	1'375.00
Frittenwanne	Récipient à frites	SPE	2491.5200	Fr.	1'195.00
Pasta/Teigwarenkocher	Cuiseur à pâtes	EPC	2491.5130	Fr.	1'475.00
Fritteusen	Friteuses	Snack / 60	2491.5210	Fr.	1'925.00
		Super-Tecna/60	2491.5220	Fr.	1'995.00
		Tecna / 60 (230V)	2491.5221	Fr.	1'950.00
		Super-Tecna M/60	2491.5230	Fr.	2'225.00
		Tecna M/60 (230V)	2491.5231	Fr.	2'425.00
		Snack D/60	2491.5240	Fr.	3'350.00
		Super-Tecna MD/60	2491.5250	Fr.	4'350.00
		Tecna MD/60	2491.5260	Fr.	3'825.00
		EPC/TR	2491.5140	Fr.	1'525.00
		EPC/M	2491.5150	Fr.	1'725.00
Arbeitsplatte (neutrales Elem.)	Table de travail (élément neutre)	EN	2491.5270	Fr.	735.00
Wasserbecken m. Hähnen	Evier avec robinet	LAV	2491.5280	Fr.	1'025.00
Snack-Herd	Fourneau	CEF	2491.5290	Fr.	3'525.00
<u>Gas / à gaz</u>					
Bratplatten	Plaques à griller	BRSG	2491.5300	Fr.	1'925.00
		BRSG/C	2491.5310	Fr.	2'575.00
		FTSG	2491.5320	Fr.	1'795.00
		FTSG/C	2491.5330	Fr.	2'375.00
		FTDG	2491.5340	Fr.	3'950.00
		FTDG/C	2491.5350	Fr.	3'850.00
		FTMG	2491.5360	Fr.	3'195.00
		FTMG/C	2491.5370	Fr.	4'050.00
Lavasteingrills	Grills à pierres laviques	PLS	2491.5400	Fr.	1'875.00
		PLS/M	2491.5410	Fr.	2'195.00
		PLD	2491.5420	Fr.	3'075.00
		PLDM	2491.5430	Fr.	3'075.00
		PLD/M	2491.5440	Fr.	3'695.00
		PLDM/M	2491.5450	Fr.	3'695.00
Lavasteine (Sack 5kg)	Pierres laviques		2491.5460	Fr.	55.00

Kochfelder	Réchauds à brûleurs	2 FG	2491.5500	Fr.	1'225.00
		4 FG	2491.5510	Fr.	2'095.00
Fritteusen	Friteuses	FG / 15	2491.5540	Fr.	3'550.00
		FG/15D	2491.5550	Fr.	5'950.00
Snack-Herd	Fourneau	CFG	2491.5560	Fr.	3'975.00
Grillroste für Mod. PLS, PLS/1 (Fleisch) für Mod. PLS, PLS/1 (Fisch)	Grilles pour mod. PLS, PLS/M (viande) pour mod. PLS, PLS/M (poissons)		2491.5750	Fr.	190.00
			2491.5760	Fr.	190.00
für Mod. PLD, PLD/1 (Fleisch) für Mod. PLD, PLD/1 (Fisch)	pour mod. PLD, PLD/M (viande) pour mod. PLD, PLD/M (poissons)		2491.5770	Fr.	325.00
			2491.5780	Fr.	325.00
für Mod. PLD, PLD/1 (mixte)	pour mod. PLD, PLD/M (mixte)		2491.5790	Fr.	325.00
Abzugshauben	Caissons de ventilation	SMS 65/120	2491.5700	Fr.	2'275.00
		SMS 65/120 L	2491.5701	Fr.	2'775.00
Klemmsteg	Liteau de celage		2491.5710	Fr.	26.50
Unterbauten unverkleidet	Socles non revêtus	SN	2491.5600	Fr.	285.00
		SD/E	2491.5610	Fr.	395.00
		SD/G	2491.5620	Fr.	395.00
Unterbauten verkleidet	Socles revêtus	NA/60E	2491.5630	Fr.	1'150.00
		NAC/60E	2491.5640	Fr.	1'450.00
		RA/60E	2491.5650	Fr.	1'875.00
		NA/60G	2491.5660	Fr.	1'150.00
		NAC/60G	2491.5670	Fr.	1'450.00
		RA/60G	2491.5680	Fr.	1'875.00

Snack-Herde

Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-36+42+48, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Die Snack-Herde sind mit den Küchen-Geräten/Anbaulinie Snack 60 kombinierbar.

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Mit 4 Gas-Rechauds oder 4 elektrischen Kochplatten. Elektrischer Umluftofen oder offener Unterbau. 4 verstellbare Füsse. Breite 760 mm. Tiefe 550 mm. Höhe 850 mm.

Mit 4 Gas-Rechauds (Kochfeld)

(SVGW-Zulassung Nr. 97-151-1)

- piezoelektrische Zündungen (4)
- Ventilhahnen und Sicherheits-Thermoelemente (4)
- 2 Brenner je 2,2 kW
- 2 Brenner je 3,5 kW
- Gesamtleistung 11,4 kW
- Gewicht 60 kg (inkl. Ofen)
- 30 kg (ohne Ofen)

Mit 4 elektrischen Kochplatten

- 4 Regler mit 6 Stufen
- 4 Kontroll-Lampen
- 2 Kochplatten je Ø 180 mm, Leistung je 1500 W
- 2 Kochplatten je Ø 220 mm, Leistung je 2000 W
- Gesamtleistung 7000 W
- Gewicht 63 kg (inkl. Ofen)
- 33 kg (ohne Ofen)

Elektrischer Umluftofen

230 V, 2500 W (Basis-Mod. PUB-S) Multifunktions-Backofen, verwendbar als Umluft-Backofen (Heissluft), konventioneller Backofen mit Oberhitze oder Salamander/Infragrill mit 3 Betriebsmöglichkeiten:

- Heissluft (2500 W)

Die Heissluft wird durch ein spezielles Ventilations-System im Backofen gleichmässig umgewälzt. Die Wärmeübertragung auf das Koch-, Brat- und Backgut erfolgt auf allen 4 Einschub-Ebenen. Kürzeste Zubereitungszeit. Minimaler Gewichtsverlust; die Ware bleibt saftig. Fettfreies Braten und Grillieren.

- *Konventioneller Backofen (2000 W)*
Die Heizkörper sind oben im Backofen montiert. Dieses System eignet sich zum Backen und Braten auf nur einer Ebene.

- Innenraum 445 x 350 x 360 mm. Emailliert, mit runden Kanten; dies erlaubt ein besseres Kochen und eine einfache Reinigung.
- Rohrheizkörper aus rostfreiem Stahl
- Innenbeleuchtung
- Kontroll-Lampen für Netz, Heizung und Thermostat
- Thermostat von 100–300 °C stufenlos verstellbar
- Sicherheits-Thermostat
- Zeitschaltuhr 120 Minuten
- Mehrfunktions-Schalter
- Knopf für die Regulierung der Leistung der Heizung oben (Salamander)
- Emailliertes Brosamen-Auffangblech, welches auch als Grillblech verwendet werden kann
- 2 INOX-Roste 435 x 340 mm
- Schwadenabzug, einstellbar mit Drehschalter.

- Salamander (2000 W)

Das Gerät kann auch als Salamander benützt werden, mit abgeschaltetem Ventilator und Türe leicht geöffnet (siehe Bedienungs-Anleitung). Die Temperatur kann mittels eines Drehschalters von Minimum bis Maximum stufenlos eingestellt werden.

Diese Funktionsart eignet sich zum schnellen Braten, Grillen, Backen, Auftauen, Wärmen, Toasten, Gratiniere und Regenerieren.

Die Kombination Salamander/Infrarot-Grill mit Heissluft erleichtert das Grillieren grösserer Fleisch- und Geflügelstücke ohne Drehspiess.

Zubehör:

- Grillrost INOX, 430 x 340 mm
Art. Nr. 2413.1800 Preis Fr. 62.50
- Blech emailliert, 435 x 340 x 5 mm
Art. Nr. 2413.1900 Preis Fr. 65.–
- Blech Aluminium, 425 x 345 x 5 mm
Art. Nr. 2413.1901 Preis Fr. 55.–

Preise exkl. MWSt

d = 34 / f = 40

9.07 / F



Mod. Pompei

Mod. Pompei:

4 Gas-Rechauds + elektrischer Umluftofen

Art. Nr. 2491.4400 Preis Fr. 4'375.–



Mod. Tropea

Mod. Tropea:

4 elektrische Kochplatten + elektrischer Umluftofen. Anschluss 400/3N. 9500 W.

Art. Nr. 2491.4600 Preis Fr. 4'250.–

Gas-Rechaud-Einheit (Kochfeld) als Tischmodell siehe Prospekte «Küchen-Geräte STILFER Snack 60».

Multifunktions-Backöfen als Tischmodell: Siehe Prospekt «Multifunktions-Backofen STILFER, Mod. PUB-S/FEC».

Texte français voir au verso!

Teigwaren-Pastakocher Mod. STILFER



d=34/f=40

9.07/P

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-47,
EN 45001, EN 61000-3-2, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Cuiseurs à pâtes mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-47,
EN 45001, EN 61000-3-2, LSPPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Mod. TB- 146n (Tischmodell):

Gerät vollständig aus rostfreiem Edelstahl. Becken 20 Liter Fassungsvermögen. Wasserablasshahnen. 2 rostfreie, feinmaschige Körbe aus Inox 18/8, 140×185×170 mm, mit Klappgriff sowie 1 Korb 185×280×170 mm, mit Klappgriff. Thermostat, von 30-120° C stufenlos verstellbar, gekoppelt mit Kontroll-Lampe. Deckel mit Kunststoffgriff.

Mod. TB- 146n (modèle de table):

Appareil entièrement en acier inoxydable. Bassin capacité 20 litres. Robinet d'écoulement. 2 corbeilles en acier inoxydable à mailles fines en inox 18/8, 140×185×170 mm avec poignée pivotant, ainsi qu'une corbeille 185×280×170 mm avec poignée relevable. Thermostat, réglable de 30-120° C sans gradations, couplé avec une lampe témoin. Couvercle avec poignée synthétique.

Mod. TB- 146n-UB (mit Unterbau):

Wie Mod. TBN- 146n, jedoch mit Unterbau. Unterbau mit rechts gebandeter Türe. Füsse höhenverstellbar.

Mod. TB- 146n-UB (avec support / pietment):

Comme mod. TBN- 146n, mais sur socle. Partie inférieure avec porte, bande à droite. Pieds réglables en hauteur.



Mod. TB-146n



Mod. TB-146n-UB

Mod. TBN -146n

Anschluss	400/3 V
Leistung	5000 W
Breite	380 mm
Tiefe	500 mm
Höhe	250 mm
Gewicht	12 kg
Art. Nr.	2491 .0620
Preis	Fr. 1'825.-

Mod. TBN -146n-UB*

Anschluss	400/3 V
Leistung	5000 W
Breite	380 mm
Tiefe	500 mm
Höhe	850 mm
Gewicht	20 kg
Art. Nr.	2491 .0630
Preis	Fr. 2'325.-

Voltage
Puissance
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

Preise exkl. MWSt

*nicht lagermässig / pas au stock

Prix TVA non comprise

Glaskeramik-Kochfelder Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-36, EN 45001-5.3.3,
EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Fast-Food-Lokale,
Schnellimbisse, Metzgereien, Wurstereien,
Feinkostgeschäfte, Bäckereien, Konditoreien usw.



d = 34/f = 40

9.07/B

Réchauds vitrocérame Mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-36, EN 45001-5.3.3,
EN 6100-3-2+3, EN 55014)

Pour hôtels, restaurants, cantines, locaux fast-food,
boucheries, traiteurs, charcuteries, boulangeries,
pâtisseries etc.

Vollständig aus rostfreiem Stahl F/17-430, satiniert. Glas-
keramik-Ceranfeld «Schott», Dicke 4 mm, 320 x 320 mm, Heiz-
zone Ø 210 mm. Sehr schnelle und gleichmässige Wärme-
verteilung. Geringer Stromverbrauch. Einfache Reinigung.
Einsetzbar zum Warmhalten und zum Erhitzen. Energie-
Regler mit 3 Positionen sowie für volle Leistung (von 0–300°C
einstellbar). Kontroll-Lampe.

2 Rundheizkörper: innerer Ø 140 mm und äusserer Ø 210 mm.
4 regulierbare Füsse.

Entièrement en acier inoxydable F/17-430, satiné. Champ de
cuisson en verre cérame «Schott», épaisseur 4 mm,
320 x 320 mm, zone de chauffage Ø 210 mm. Distribution de la
chaleur très rapide et régulière. Faible consommation
d'énergie. Nettoyage facile. Utilisable pour garder au chaud et
pour chauffer. Régulateur d'énergie avec 3 positions et
fonctionnement avec puissance maximale (réglable de 0–300°C).
Lampe témoin. 2 corps de chauffe ronds: Ø inférieur 140 mm
et Ø extérieur 210 mm. 4 pieds réglables.



Mod. 104



Mod. 105

Modell	Mod. 104
Anschluss	230 V
Leistung	2100 W
Breite	415 mm
Tiefe	415 mm
Höhe	105 mm
Gewicht	6 kg
Art.-Nr.	2491.350
Preis	Fr. 1'175.–

Mod. 105
400/2 N
2 x 2100 W
785 mm
415 mm
105 mm
11 kg
2491.360
Fr. 2'175.–

Modèle
Voltage
Puissance
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

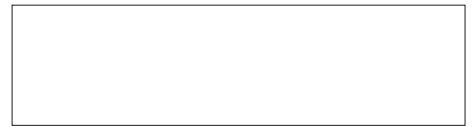
Kochplatten-Rechauds mit runden Kochplatten Ø 220 mm
und Ø 300 mm sowie quadratisch 300 x 300 mm siehe separa-
te Prospekte!

Réchauds avec plaques de cuisson rondes Ø 220 mm et Ø
300 mm ainsi que carrées 300 x 300 mm voir prospectus
séparés!

Kochplatten-Rechauds

(Elektro Kocher) Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-36, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014)



d=34/ f=40

9.07/P

Réchauds électriques

mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-36, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Für Restaurants, Hotels, Grossküchen, Kantinen, Bäckereien, Käsereien usw.

Pour restaurants, hôtels, grandes cuisines, cantines, boulangeries, fromageries etc.



Mod. R-300

Vollständig aus Chromnickelstahl F/17-430. Festmontierte Kochplatten EGO, regulierbar mittels 6-Stufen-Schalter. Kontroll-Lampe. Anschlusskabel, ohne Stecker (Mod. R-220 mit Stecker). 4 Füsse, verstellbar.

Entièrement en acier au chrome-nickel F/17-430. Plaques EGO montées fixes, réglables par un commutateur à 6 positions. Lampe témoin. Câble de branchement, sans prise (mod. R-220 avec prise). 4 pieds, réglables.

Auf speziellen Wunsch: (mindestens 6 Stück)
Mod. Duo: Schalter und Kontroll-Lampen auf der Stirn-/Schmalseite anstatt auf der Längsseite.

Sur demande spéciale: (min. 6 pièces)
Mod. Duo: Commutateurs et lampes témoin sur le côté étroit au lieu du côté large.



Mod. R-220 Duo

Technische Daten	Mod. R-220	Mod. R-300	Mod. R-220 Duo*	Mod. R-300 Duo*	Données techniques
Anschluss	230 V	400/3 V	400/2 N	400/3 V	Voltage
Leistung	2000 W	3000 W	4000 W	6000 W	Puissance
Kochplatten ø	220 mm	300 mm	2x220 mm	2x300 mm	Plaques ø
Breite	310 mm	410 mm	620 mm	820 mm	Largeur
Tiefe	310 mm	410 mm	310 mm	410 mm	Profondeur
Höhe	150 mm	180 mm	150 mm	180 mm	Hauteur
Gewicht	5 ½ kg	11 ½ kg	11 kg	21 ½ kg	Poids
Art. Nr.	2491.300	2491.310	2491.320	2491.330	No d'art.
Preis	Fr. 695.-	Fr. 1'250.-	Fr. 1'275.-	Fr. 2'125.-	Prix

Modell mit quadratischen Kochplatten 300x300 mm sowie Glaskeramik-Kochfelder siehe separate Prospekte!
Modèles avec plaques carrées 300x300 mm ainsi que tables de cuisson vitrocéramiques voir prospectus séparés!

Preise exkl. MWSt

*nicht lagermässig / *ne pas au stock

Prix TVA non comprise

Profi-Vermicelle-/Marroni- Presse Mod. COMEBACK

Für die Gastronomie, Konditoreien usw.

Auch für Eis-, Teigwaren-, Kartoffelstock-Spaghetti usw. verwendbar.

d = 35 / f = 17

9.15/B

Presse professionnelle à vermicelles/marrons mod. COMEBACK

Pour la restauration, confiseries etc.

Egalement utilisable pour spaghettis de glace, de pâtes, de purée de pommes de terre etc.

- Schweizerfabrikat
- Leichte Handhabung, schnell und hygienisch
- Einfaches Nachfüllen und Reinigen
- Füllrohr-Zylinder aus gezogenem, bruchsicherem und poliertem Aluminium, Ø 100 mm, Höhe 250 mm. Fassungsvermögen ca. 2 kg Purée. Inkl. wegschraubbarem Unterteil mit Lochsinsatz, Loch-Ø 3 mm (Standard).
- Nutzhöhe zwischen Füllrohr und Bodenplatte 300 mm; deshalb auch für Cupbecher geeignet
- Bodenplatte Inox 240 x 320 mm, inkl. 4 Gummifüsse und rostfreie Führungsstange 650 mm lang
- Halterung aus poliertem Aluminium, mit Zahnradstange Inox und rundem ABS-Druckstempel, Höhe 40 mm. Drehspindel mit 4 Achsen Inox und Plastik-Handgriffen
- Gewicht 12 kg

Art.-Nr. 1285.0000 Preis Fr. 1 095.-

- Fabrication suisse
- Manipulation facile, rapide et hygiénique
- Remplissage et nettoyage faciles
- Tube/cylindre de remplissage en aluminium étiré, incassable et poli, Ø 100 mm, hauteur 250 mm. Capacité env. 2 kg de purée. Y compris partie inférieure, dévissable, avec pièce intercalaire trouée, trous Ø 3 mm (standard)
- Hauteur utile entre la tube et la plaque de base 300 mm; par cela utilisable également pour des coupes à glace
- Plaque de base 240 x 320 mm et tube de guidage 650 mm haut, y compris 4 pieds en caoutchouc
- Fixation en aluminium poli, avec tube à engrenages inox et poinçon rond en ABS, hauteur 40 mm. Mandrin avec 4 axes inox et poignées en matière plastique
- Poids 12 kg.

No d'art. 1285.0000 Prix Fr. 1 095.-

Option:

Zusätzliches Füllrohr komplett, welches im Kühlschrank oder in der Kühltruhe vorgekühlt werden kann, damit das Gerät ununterbrochen betrieben werden kann.

Art.-Nr. 1285.0010 Preis Fr. 320.-

Lochscheibe, Loch-Ø 4.5 mm
für Eis-Spaghetti.

Art.-Nr. 1285.0020 Preis Fr. 40.-

Auf Anfrage:

Lochscheibe, Loch-Ø 8 mm,
für Knöpfli/Spätzli usw.

Scheibe mit 1 Loch Ø 32 mm in der Mitte für Zuckermasse, Meringue-Masse, Crêmes usw. (passend für Inox- oder Plastik-Tülle, Ø aussen 34 mm, Ø innen 31 mm).

Option:

Tube supplémentaire complet qui peut être prérefroidi dans le frigidaire ou au congélateur pour que l'appareil puisse être utilisé sans interruption.

No d'art. 1285.0010 Prix Fr. 320.-

Disque intercalaire troué, trous Ø 4.5 mm
pour spaghettis de glace.

No d'art. 1285.0020 Prix Fr. 40.-

Sur demande:

Disque perforée, trous Ø 8 mm,
pour Spätzli/Knöpfli etc.

Disque avec 1 trou au milieu, Ø 32 mm, pour masse de merengues, masse de sucre, crêmes etc. (utilisables avec une douille inox ou en matière synthétique, Ø ext. 34 mm, Ø int. 31 mm).



Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Tellerwärmeschränke Mod. STILFER und Mod. SOFRACA



d=36/f=6

9.07/P

(gebaut nach den EN-Normen 60335-2-49)



Mod. P-30 (Tischmodell)



Mod. P-60 (Standmodell 1-türig)



Mod. P-120 (Standmodell 2-türig)

- Mod. Stilfer eckig, Mod. Sofraca rund
- Für Teller bis 320 mm ø (Mod. Sofraca ø 300 mm)
- Innen und aussen vollständig aus rostfreiem Chromstahl (Mod. Stilfer) bzw. braun einbrennlackiert (Mod. Sofraca)
- Wände allseitig wärmeisoliert
- Kontroll-Lampe
- Thermostat, von 30-90° C einstellbar
- Heizkörper vertikal an der Rückwand und unten horizontal unter dem Stellrost laufend (Mod. Stilfer) bzw. unter jedem Stelltablar aus Inox (Mod. Sofraca)
- Türen mit selbstschliessenden, gedämpften Scharnieren (Mod. Stilfer)
- Handgriffeleiste oben an der Türe (Mod. Sofraca in der Mitte)

- 3 Stellroste für Teller
- 4 Füsse (Mod. Stilfer: Rolli mit 4 Lenkrollen, gegen Aufpreis)
- Anschlusskabel mit Stecker
- Mod. P-60 und P-120 zum Einbauen in Normunterbauten (Höhe ohne Füsse 850 mm)

Zubehör:

Rolli mit 4 Lenkrollen, Rolle aus Polypropylen mit Hartgummi-Bereifung ø 60 mm, Platte mit Lenkrolle mit 4 Gewindebolzen und Muttern M5 Inox; dadurch auch auswechselbar. Rahmen aus Inox (Aisi 430), 105/125 mm ab Boden. Materialstärke 1,5 mm. Stell-Leisten 40 mm breit.



Zum Aufstecken der Tellerwärme-Schränke P-60 und P-120.

Auf Wunsch auch mit 2 Lenkrollen und 2 Feststeller, lieferbar.

Art. Nr. 1351.0037 Aufpreis Fr. 20.- pro Paar.

Für Mod. P-60 (400x400 mm) Gewicht 2,5 kg
Art. Nr. 1233.0700 Preis Fr. 295.-

Für Mod. P-120 (710x400 mm) Gewicht 3,1 kg
Art. Nr. 1233.0600 Preis Fr. 395.-

	Mod. P-30	Mod. P-60	Mod. P-120
Fassungsvermögen (Teller)	30-40	60-70	120-150
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Leistung	400 W	700 W	1400 W
Höhe	575 mm	870 mm	870 mm
Nutzhöhe	360 mm	670 mm	670 mm
Tiefe	390 mm	390 mm	390 mm
Breite	395 mm	395 mm	705 mm
Gewicht	17 kg	24 kg	37 kg
Art. Nr.	1233.0400	1233.0100	1233.0200
Preis	Fr. 1'125.-	Fr. 1'550.-	Fr. 2'325.-

	Mod. S-30	Mod. S-60
Fassungsvermögen (Teller)	30	60
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	400 W	800 W
Höhe	620 mm	840 mm
Nutzhöhe	460 mm	660 mm
Durchmesser	450 mm	450 mm
Gewicht	25 kg	35 kg
Art. Nr.	1233.1000	1233.1100
Preis	Fr. 1'675.-	Fr. 2'125.-

Weiss lackiert (Mod. S-30 und S-60) oder vollständig aus Inox (Mod. S-60) auf Anfrage.

Preise exkl. MWST

Texte français voir au verso!



Mod. S-30



Mod. S-60

Sandwich-Toast-Automaten Mod. STILFER

d=37/f=20

11.11/P

(gebaut nach den Normen EN 60335.2-48, EN 45001.5-3.3,
EN 61000.3-2+3, EN 55014, PrSG / Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Bars, Tea-Rooms, Restaurants, Kantinen, Mensen, Spitäler usw.

Ideal für Schinken- und Käse-Sandwiches, Toasts usw. Gehäuse vollständig aus rostfreiem Edelstahl, poliert. Schublade für Brosamen. Separate Zeitschaltuhr 0–5 Minuten und Kontroll-Lampe **für jede einzelne Zange**. Zange aus verchromtem Stahldraht, mit 2 isolierten Handgriffen. Nutzfläche je Zange 140×150×30 mm (Schlitze 35 mm breit). Jede Heizzone ist gegenüber den anderen durch eine spezielle Isolationsplatte optimal abgeschirmt. Anschlusskabel mit Stecker. Heizplatten mit MICA-Schutz.



Mod. T-2



Mod. T-3



Mod. T-4

	Mod. T-2	Mod. T-3	Mod. T-4
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Leistung	1000 W	1500 W	2000 W
Breite	205 mm	275 mm	345 mm
Tiefe	320 mm	320 mm	320 mm
Höhe ohne Zangen	215 mm	215 mm	215 mm
Höhe mit Zangen	280 mm	280 mm	280 mm
Gewicht	6 kg	9 kg	11 kg
Art. Nr.	1254.0100	1254.0200	1254.0300
Preis	Fr. 825.–	Fr. 1'225.–	Fr. 1'475.–

Zubehör (zusätzlich):

Zange 140×150×30 mm.

Art. Nr. 1254.0050. Preis Fr. 95.–.

Horizontal-Toaster / Grills

Gehäuse vollständig aus rostfreiem Edelstahl Aisi 430, poliert. Mit Quarzröhren, zum unverzüglichem Heizen, Leistung je 500 W. Zeitschalter 0 - 15 Minuten, mit automatischer Abschaltung. Brosamen-Auffangschale. Kontroll-Lampe. Schutzgitter für Quarzröhren. 3 oder 6 Zangen, je nach Modell, werden mitgeliefert. Modell GR-6 mit einem Umschalter für das unabhängige Benützen der beiden Ebenen (Stellung 0 = nur untere Heizung, Stellung 1 = obere und untere Heizung).

	Mod. GR-3	Mod. GR-6
Anschluss	230 V	400/3 N
Leistung	2000 W	3000 W
Breite	450 mm	450 mm
Tiefe	263 mm	263 mm
Höhe	305 mm	435 mm
Nutzfläche Rost	315×205 mm	315×205 mm (2)
Gewicht	9 kg	12 kg
Art. Nr.	1254.0700	1254.0800
Preis	Fr. 495.–	Fr. 750.–



Mod. GR-3



Mod. GR-6

Zubehör (zusätzlich):

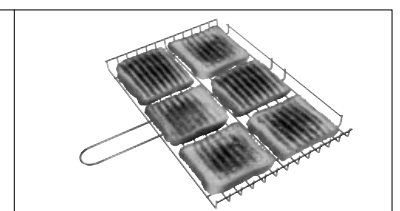
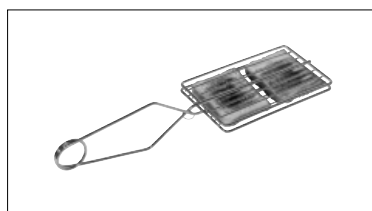
Zange 100×180 mm, mit Handgriff, verchromt.

Art. Nr. 1254.0600. Preis Fr. 40.–

Rost 350×210 mm, mit Rahmen auf 3 Seiten, mit Handgriff, verchromt.

Art. Nr. 1254.0650. Preis Fr. 30.–

Preise exkl. MWSt



Vertikal-Brotröster Mod. ROWLETT

(Gebaut nach der Norm EN 60335-2-48), EN 61000.3-2+3, EN 45001.5-3.3, EN 55014, 72/23 EEC, 89/336 CEE, 2002/96 WEEE, 2006/95 CE, PrSG Bundesgesetz über Produktsicherheit

Für Bars, Restaurants, Tea-Rooms, Kantinen, Mensen, Spitäler usw.

d = 37 / f = 20

9.08/B

Toaster vertical à bun's à pain demie Mod. ROWLETT

(fabriqués selon les normes EN 60335-2-48), EN 61000.3-2+3, EN 45001.5-3.3, EN 55014, 72/23 EEC, 89/336 CEE, 2002/96 WEEE, 2006/95 CE, LS Pro (Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour bars, restaurants, tea-rooms, cantines, collectivités, hôpitaux, etc.



Mod. RS

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl. Schublade für Brosamen. Zeitschaltuhr. Kontroll-Lampe. Nutzfläche je Schlitz 25 x 120 x 120 mm (B/T/H). 4 Kunststoff-Füße. Ölbeständiges Anschlusskabel (Mod. 230V mit Schweizerstecker).

Die Zeitschaltuhr, einschaltbar 0–4 Minuten, schaltet den Toaster automatisch ein/aus; nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein Signalton. Der Toast bleibt im Gerät, damit er bis zum Gebrauch warmgehalten wird. Durch Drücken des Auswurf-Knopfes springen die Toast-Scheiben heraus. Stromsparend: Bei allen Modellen kann mittels einem Drehschalter jede Heizung einzeln zugeschaltet werden; Beim Modell RS-8/P ist ein Drehschalter vorhanden, mit welchem 2, 4, 6 oder 8 Heizungs-zonen zusammen eingeschaltet werden können (reduzierter Stromverbrauch).

Mod. RS

Entièrement en acier inoxydable. Tiroir pour miettes. Minuterie. Lampe de contrôle. Surface utile de chaque fente 25 x 120 x 120 mm (L/P/H). 4 pieds en caoutchouc. Câble d'alimentation résistant à l'huile (Mod. 230V avec prise Suisse).

Le minuteur, réglable de 0–4 minutes, enclenche/déclenche automatiquement le toaster; après l'écoulement du temps mentionné il se produit un signal acoustique. Le toast reste chaud dans l'appareil jusqu'à l'emploi. En pressant le bouton d'extraction, les toasts s'éjectent de l'appareil. Sur tous les modèles peuvent être enclenchées simultanément au moyen d'un interrupteur rotatif chaque zones indépendantes. Sur le mod. RS-8/P il existe un interrupteur à positions multiples avec lequel 2, 4, 6 ou 8 zones de chauffages peuvent être enclenchées au même temps, suivant le modèle (consommation de courant réduite).

Modell	RS-2/P	RS-4/P	RS-6/P	RS-8/P	Modèle
Anschluss	230V	230V	400/3N	400/3N	Voltage
Leistung	1200W	2300W	3000W	4300W	Puissance
Std. Leist. Stk.	80	160	240	320	Cap h. pcs
Breite	230mm	356mm	432mm	559mm	Largeur
Tiefe	210mm	203mm	203mm	203mm	Profondeur
Höhe	225mm	216mm	216mm	216mm	Hauteur
Gewicht	5,0kg	6,4kg	7,6kg	9,6kg	Poids
Art.-Nr.	1255.1000	1255.0200	1255.0300	1255.0400	No d'art.
Preis Fr.	375.–	425.–	750.–	795.–	Prix Fr.

Universal-Grill-Toaster Mod. TOAST.O.MATIC

(bisher SNACKY-TOAST)

für Cafés, Kantinen, Restaurants, Snack-Bars usw.

(gebaut nach den Normen 73/23 CEE, 93/68-CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)

d = 37 / f = 20

9.07/B

Grills-Toasters universel mod. TOAST.O.MATIC

(jusqu' à présent SNACKY-TOAST)

pour cafés, cantines, restaurants, snack-bars etc.

(construits selon les normes et directives 73/23 CEE, 93/68-CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)



Zum Herstellen von Croques-Monsieur, Pizzas, Sandwiches, Spiegeleiern, Steaks, Toasts, Käsekuchen, Bratwürsten, Hamburger-Steaks, zum Gratinieren, Auftauen usw.

- Sofort betriebsbereit: kein Aufheizen, kein Geruch, kein Rauch
- Vollständig aus rostfreiem Chromstahl
- Oben und unten je 1 separate Heizzone mit je 2 Quarzröhren (Mod. 401 + 501) bzw. je 4 Quarzröhren (Mod. 601)
- Schutzgitter für Quarzröhren (oben und unten)
- Beide Heizzonen separat ein- und ausschaltbar: 2-Positionen Kippschalter (oben und unten – Mitte) Mod. 401 + 501, 2 Schalter (oben-unten) Mod. 601
- Simmerstat mit 7 Stufen (Mod. 501 + Mod. 601) + Maximum
- Zeitschaltuhr 15 Minuten sowie Dauerstellung
- Kontroll-Lampe
- Herausziehbares Auffangblech für Brosamen (dient auch als Reflektor)
- 1 Grillrost mit Handgriff
- Die obere Abdeckung erlaubt das Warmhalten von Tellern/Platten
- Nutzflächen: Mod. 401 = 35x24x 9 cm
Mod. 501 = 49x24x 9 cm
Mod. 601 = 49x30x13 cm
- Mod 601: Hohe Öffnung (12¹/₂ cm) für die Verwendung als Salamander, für Gratin-Schale usw.

Pour préparer croques-monsieur, pizzas, sandwiches, oeufs au plat, steaks, toasts, gâteaux au fromage, saucisses à rôtir, steaks Hamburger, pour gratiner, dégeler etc.

- Allumage instantané: pas de préchauffage, pas d'odeur, pas de fumée
- Entièrement en acier inoxydable
- Chauffage en haut et en bas, chaque rampe avec 2 tubes de quartz (mod. 401 + 501) resp. avec 4 tubes en quartz (mod. 601)
- Grilles de protection pour tubes de quartz
- Les deux zones sont à mettre en marche et à déclencher séparément: Interrupteur basculant avec 2 positions (haut et bas – milieu) pour mod. 401 + 501, avec 2 interrupteurs (haut et bas) pour mod. 601
- Régulateur de chaleur avec 7 positions (mod. 501 + mod. 601) + maximum
- Minuterie 15 minutes ainsi que position continue
- Lampe témoin
- Tiroir ramasse-miettes retirable (sert aussi comme réflecteur)
- 1 grille avec poignée
- La plaque du dessus permet de maintenir chaud des plats/assiettes
- Surfaces utiles: mod. 401 = 35x24x 9 cm
Surfaces utiles: mod. 501 = 49x24x 9 cm
Surfaces utiles: mod. 601 = 49x30x13 cm
- Mod. 601: Large ouverture (12¹/₂ cm) pour usage salamander, pour bol à gratin etc.

	Mod. 401	Mod. 501	Mod. 601	
Anschluss	230 V	400/2 V	400/2 V	Voltage
Leistung	1800 W	2800 W	4800 W	Puissance
Breite	41 cm	57 cm	57 cm	Largeur
Tiefe	27 ¹ / ₂ cm	25 cm	33 cm	Profondeur
Höhe	29 ¹ / ₂ cm	28 cm	30 cm	Hauteur
Nutzfläche	35x24 cm	49x24 cm	49x30 cm	Surface utile
Platz für	4–6 Toasts	8–10 Toasts	10–15 Toasts	Capacité pour
Stundenleistung ca.	80 Toasts	110–120 Toasts	180–200 Toasts	Débit/h env.
Gewicht	9 kg	13 kg	20 kg	Poids
Art.-Nr.	1253.0100	1253.0210	1253.0310	No d'art.
Preis	Fr. 875.–	Fr. 1150.–	1550.–	Prix

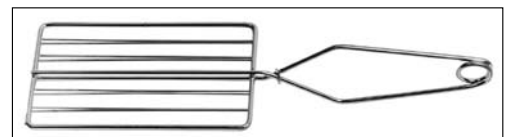
Zubehör zu Mod. 601:

Rostfreie Abdeckplatte, welche das Konzentrieren der Hitze auf eine Heizzone erlaubt. Zum Einschieben, mit 2 Handgriffen. Gewicht 1,4 kg. Art.-Nr. 1253.110 Preis Fr. 150.–

Accessoire pour mod. 601:

Plaque de recouvrement inox permettant de concentrer une zone de chaleur pour l'intérieur, avec 2 poignées. Poids 1,4 kg. No d'art. 1253.110 Prix Fr. 150.–

Preise exkl. MWSt



Klemmzange
18x10cm. Griff 17 cm lang.
Art.-Nr. 1254.060 Preis Fr. 40.–
Pince
18x10cm. Poignée 17 cm de long.
No d'art 1254.060 Prix. Fr. 40.–

Prix TVA non comprise

Spezial-Sandwich-Infra-Doppelplatten-Grills

«SOFRACA» Mod. Panini

(gebaut nach den Normen und Vorschriften 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-2-38+46)

Grils spéciaux infra, à sandwiches, à double-plaques

«SOFRACA» Mod. Panini

(construits selon les normes et directives 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-2-38+46)

Der Panini ist ein Sandwichbrot «halb gebacken» (Weissbrot), garniert mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum usw., welches vor dem Gast mit dem speziellen Infra-Grill Mod. Panini fertig gebacken wird. Entsprechend der Qualität des Brötchens und der Menge der Garnitur variiert die Backzeit zwischen 1,45 und 2,30 Minuten, bei einer Temperatur zwischen 180–200°C.

Auch für Fleisch verwendbar. Können auf speziellen Wunsch auch mit glatter Platte unten und gerillter Platte oben geliefert werden (Mod. Infra-Grill-E), mit Zeitschaltuhr. Preise auf Anfrage.

Vorteile:

- Schnelles Backen, ohne Geruch und ohne Rauch
- Der Panini-Grill erlaubt das Verkaufen «über die Gasse» oder das Konsumieren an Ort
- Attraktiv für den Konsumenten: Das Fertig-Backen im Infra-Grill erweckt den Eindruck von «hausgemachter Qualität»
- Schmackhaft: Das heiße Sandwich ist von einer unvergleichbaren Weichheit und wird mit Enthusiasmus gegessen
- Kompakt; wenig Platzbedarf
- Einfache Verwendung, einfacher Unterhalt
- Sehr schnelle Amortisation

Vollständig aus rostfreiem Stahl Aisi 430. Untere und obere Gussplatte gerillt. Thermostat, von 0–300°C stufenlos verstellbar, inkl. Stellung «Aus». Kontroll-Lampe. Zeitschaltuhr 0–5 Minuten, mit mechanischem Lätwerk.

Das Mod. PM-Panini ist auch als doppeltes Modell, mit 2 Zeitschaltuhren (Mod. PM-doppelt) erhältlich (2x 2200W, 400/2N).
Art. Nr. 2443.190 Preis Fr. 1'595.–

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Le Panini est un sandwich «mi cuit» (pain blanc) garni de tomates, mozzarella, basilic etc. pour les ingrédients de base. La cuisson finale est réalisée devant le consommateur. Suivant la qualité du pain et l'importance de la garniture, la cuisson varie entre 1.45 et 2.30 minutes auprès d'une température entre 180–200°C.

Utilisable également pour de la viande. Peuvent être livrés sur demande avec plaque inférieure lisse et supérieure rainurée (mod. Infra-grill-E) avec minuterie. Prix sur demande.

Avantages:

- Cuisson rapide, sans odeur et sans fumée
- Le grill Panini permet de diversifier l'univers de la vente à emporter ou à consommer sur place
- Attractif pour le consommateur; la cuisson finale dans le grill Panini contribue à l'impression de «qualité fait maison»
- Savoureux: Le sandwich chaud est d'un moelleux sans égal, et se déguste avec enthousiasme
- Compact; peu encombrant
- Usage simple, entretien facile
- Amortissement très rapide

Entièrement en acier inoxydable Aisi 430. Plaques de fonte inférieure et supérieure rainurées. Thermostat, réglable de 0–300°C sans graduations y compris position «arrêt». Lampe témoin. Minuterie 0–5 minutes, avec sonnerie mécanique.

Le mod. PM-Panini est livrable également comme modèle double, avec 2 minuteries (mod. PM-double), (2x 2200W, 400/2N).
No d'art. 2443.190 Prix Fr. 1'595.–

Modell

Anschluss
Leistung
Grillfläche (BxT)
Fassungsvermögen (Panini)
Breite
Tiefe
Höhe (offen)
Gewicht
Art. Nr.
Preis Fr.

Modèle

Voltage
Puissance
Surface utile (LxP)
Capacité (Panini)
Largeur
Profondeur
Hauteur (ouvert)
Poids
No d'art.
Prix Fr.

PM-Panini

230 V
2200 W
26x20 cm
2 Stk/pcs
26 cm
46 cm
50 cm
18 kg
2443.160
895.–

GM-Panini

400/2 N
3300 W
34x27 cm
4 Stk/pcs
38 cm
55 cm
65 cm
38 kg
2443.170
1'325.–

d = 37 / f = 20

9.07 / F



Mod. PM-Panini



Mod. GM-Panini

Infra-Kontakt-Doppelplatten-Grills

(gebaut nach den Normen 89/336 CEE, 73/23 CEE, 2002-95+96 CEE, EN 60335-2-9+48, PrSG/Bundesgesetz über Produktsicherheit)

Mod. RUTLAND-Express

Für die Gastronomie, Imbissecken, Tea-Rooms, Anstalten, Heime, Diätküchen, Kantinen, Pensionen, Kioske, Spitäler, Metzgereien usw.

Durch gleichzeitiges Grillieren von oben und unten schliessen sich die Poren des Fleisches sofort, was das Auslaufen des wertvollen Saftes verhindert. Das Grillgut wird dadurch saftiger, schrumpft nicht zusammen, bleibt zart und dies bei geringstem Gewichtsverlust.

Bestens geeignet auch für frische oder tiefgefrorene Rösti.
Eine unten und oben braune Rösti ist innert ca. 6 Minuten fertig, ohne zu wenden (Thermostat auf 180°C eingestellt).

Die neue Generation von Hochleistungs-Kontakt-Grills!

- Vollständig aus rostfreiem Stahl
- glatte Gussplatten, mit **EXCALIBUR-Beschichtung** und Spritzschutz. 15 mm hoch. Die obere Platte ist seitlich ausbalanciert. Auf Wunsch sind die Grills mit oberer und unterer Platte gerillt (RIB) oder obere Platte gerillt/untere Platte glatt (FR) lieferbar (gleicher Preis wie 2 glatte Platten).
- Heizkörper oben = 2x640 W, unten = 2x800 W (Mod. RE-100) bzw. oben = 4x600 W, unten = 4x800 W

Gegen Aufpreis: Obere Platte auf 15 oder 20 mm über der unteren Platte mittels speziellen Plättchen mit Schlitz arretierbar (für Rösti, Spiegeleier, Crêpes, Gratin usw.)

- Hauptschalter, gekoppelt mit grüner Kontroll-Lampe (Mod. RE-200 = 2)
- Roter Wahl-Kippschalter für volle oder halbe Leistung (Mod. RE-200 = 2). Ideal für ruhige Perioden. Verringert den Stromkonsum um ca. 30% und hält die Platten auf Grill-Temperatur (Sparschaltung). Nach dem Reaktivieren beginnen die Heizungen wieder auf voller Leistung zu arbeiten.
- Elektronischer Timer, von 30 Sekunden bis 10 Minuten stufenlos verstellbar, gekoppelt mit Kontroll-Lampe (Mod. RE-200 = 2). Vorwahl-Möglichkeiten, mit Bip-Alarm nach Ablauf der eingestellten Zeit.
- Thermostat, von 50–220°C stufenlos verstellbar, gekoppelt mit Kontroll-Lampe (Mod. RE-200 = 2)
- Wegnehmbare Fettschublade
- 4 verstellbare Füesse
- Spezielle Kühlzone, welche die elektrischen Teile vor Hitze und Fett schützt

Mod. De Luxe D/T

Wie Mod. de Luxe, jedoch mit digitaler Timer-Programmierung für 8 verschiedene Grillzeiten von 1–59 Minuten (4 Tasten, Genauigkeit bis 0,5%). Auf Anfrage.

	Mod. RE-100 (Deluxe)	Mod. RE-200 (Deluxe)
Anschluss	400/3 N	400/3 N
Leistung total	2900 W	5800 W
Sparschalter	1500 W	2x1500 W
Breite	360 mm	740 mm
Höhe (offen)	600 mm	600 mm
Grillfläche	330x205 mm	2x330x205 mm
Nettogewicht	14,5 kg	28 kg
Art. Nr. (Mod. De Luxe)	2443.4000	2443.4100
Preis Fr.	1'495.–	2'450.–
Art. Nr. (Mod. De Luxe D/T)	2443.4200	2443.4300
Preis Fr.	1'475.–	2'550.–

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

d = 37 / f = 20

3.05 / F

Garzeiten bei 180°C, abhängig von der Qualität und Dicke des Gargutes:

Fisch

Fischfilets (natur oder paniert)	2 Min.
Forelle	4 Min.
Hering	2 Min.

Fleisch

Lendensteak	2 Min.
Hamburger	1 Min.
Kalbsschnitzel	2 Min.
Pouletstücke	90 Sek.
Gebratene Truthahnbrust	2 Min.
Kebap	2 Min.
Schweinskoteletts	3 Min.
Schinken	90 Sek.
Speck	30 Sek.

Snacks

Omeletten-Pfannkuchen	12 Sek.
Omeletten traditionell	2 Min.
Pfannkuchen	40 Sek.
Sandwichs-Toasts	45 Sek.
Knoblauchbrot	90 Sek.
Pizza	3 Min.
Panini	2–2,5 Min.
Rösti	6 Min.

Auch zum Zubereiten von Crêpes usw. geeignet.



Mod. RE-100
De Luxe



Mod. De Luxe D/T



Mod. RE-200 De Luxe
(Platte oben gerillt)

Zubehör (inkl.)

- 1 Einlegerahmen 200 x 310 x 40 mm (für Spiegeleier, Gratin usw.)
- 1 Einlege-Drahtrahmen (für Croque-Monsieur usw.)
- 1 Grillspachtel

Zubehör gegen Aufpreis:



Schaber/Spachtel

Für glatte Platten. Totallänge 255 mm. Klingbreite 60 mm, angeschrägt. Handgriff, Länge 120 mm, Holz lackiert.

Art. Nr. 2443.4800 Preis Fr. 30.–

Für gerillte Platten
650 x 110 mm

Art. Nr. 2443.4900 Preis Fr. 25.–



Mod. TT-2800/Buffer
Mod. TT-4003A/Buffer-Super

Spezieller Toaster für grosse Mengen. Automatischer Auswurf der Toasts. Ideal als Animation und zum Verfeinern des Frühstück-Buffets. Sie erlauben das Toasten oder Aufwärmen praktisch aller Arten, Grössen und Dicken von Brotscheiben, Toasts, Gipfeli, Brötchen, Waffeln, Brotscheiben, Muffins, Käseküchlein, Crostinis, Kuchen, Sandwiches, Croques-Monsieur, Pizzas usw. (keine gezuckerten Brote). Sie eignen sich auch für die Selbst-Bedienung durch den Gast. Grosse Leistung für grosse Buffets und für ungeduldig wartende Gäste: Leistung 480 bis 1'200 Toasts pro Stunde, je nach Modell. Sie haben sich seit Jahren dank ihrer Zuverlässigkeit und ihrem funktionellen System bewährt. Dies sind Gründe für ihren Einsatz in grossen Hotels und berühmten Feriendörfern.

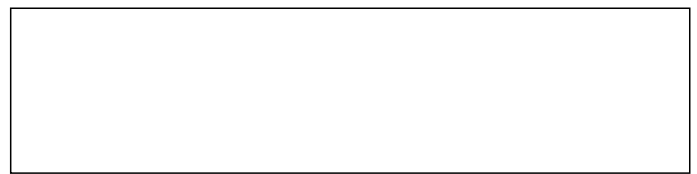
Wirtschaftlich. Grosse Leistung. Schnell. Kompakt. Einfacher Unterhalt.

Ganzes Gerät aus rostfreiem Stahl Aisi 430 + Aisi 304, poliert. Mit Ober- und Unterhitze. Die Geschwindigkeit des Transportbandes kann mit einem Regler (einstellbar zwischen ca. 30 Sekunden und 12 Minuten) eingestellt werden, um sie der Feuchtigkeit der Brotscheiben anzupassen. Die Toastscheiben laufen zwischen 2 einzeln regulierbaren Heizzonen mit je 4 bzw. 8 Panzerrohr-Heizkörpern durch, je nach Modell, was das gleichzeitige Toasten ein- oder beidseitig ermöglicht.

Hauptschalter. 4-Stufen-Wählschalter (Aus, Hitze nur oben, Hitze nur unten, Hitze oben und unten). 2 Kontroll-Lampen. Temperaturbegrenzer 250°C oder 310°C, je nach Modell. Energieregler (Mod. TT-3000 + TT-6003A). Thermische Sicherung. Bandgeschwindigkeits-Regler. Herausziehbare Schublade für Brosamen. 4 Füsse, verstellbar.

Zubehör gegen Aufpreis:

Mod. TT-3000: Auffangblech zum Warmhalten beim Bandausgang.



d = 37 / f = 20

3.14 / F

Durchlauf-Toaster

Mod. DOSILET

Für Gross-Hotels, Buffets, Kongress-Säle, Grossveranstaltungen usw.

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-48, EN 292-1+2, EN 60204-1, EN 734.27 (NIV), EN 89/392, EN 93/68, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)



Mod. TT-3000

Technische Daten	Mod. TT-2800 (Buffer)	Mod. TT-4003A (Buffer Super)	Mod. Tunnel	Mod. TT-3000*	Mod. TT-6003A*
Anschluss	400/2 N	400/2 N	400/2 N	400/2 N	400/3 N
Leistung	2800 W	4000 W	3000 W	3000 W	6000 W
Transportband (LxB)	380x275 mm	500x375 mm	500x210 mm	500x210 mm	500x375 mm
Nutzhöhe	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Std.-Leistung	480 Toasts	960 Toasts	700 Toasts	700 Toasts	1'200 Toasts
Breite	455 mm	550 mm	760 mm	755 mm	1200 mm
Tiefe	510 mm	620 mm	405 mm	310 mm	600 mm
Höhe	390 mm	390 mm	260 mm	320 mm	360 mm
Gewicht	20 kg	31 kg	21 kg	22 kg	45 kg
Art. Nr.	1256.2100	1256.2200	1256.2300	1256.2600	1256.2400
Preis	Fr. 2'975.-	Fr. 3'395.-	Fr. 2'595.-	Fr. 3'395.-	Fr. 5'675.-

Mod. TT-2800/Buffer und TT-4003A/Buffer-Super

Toasten aller Arten von Brot.

Mod. TT-3000 und TT-6003A

Toasten, gratinieren, erhitzen. Quiches (Wähen). Brotscheiben (Tartines). Vorgebackene Pizzas.

Mod. Pizza

Auf Anfrage (Mod. TT-6003A, TT-10003, TT-12000). Speziell für frische und vorgebackene Pizzas. Transportband 900x390 mm.

Die Modelle TT-2800/Buffer, TT-4003A/Buffer Super und Mod. TT-3000 sind auf speziellen Wunsch auch in 230 V erhältlich (Minderpreise); sie müssen jedoch mit 16 A abgesichert werden, anstatt nur mit 10 A.

* nicht ab Lager

Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!



Mod. Tunnel

Elektronische Digital-Tischwaagen

MACH-2000 Mod. SWL und SCW

(gebaut nach den Normen 89/336 CEE, 91/263 CEE, 92/31 CEE, 93/68 CEE, EN 55022, EN 55024, IEC 61000-3-2+4-2 usw.)

d = 39 / f = 5

9.07/B

Preisgünstige Digital-Waagen für Batteriebetrieb (Batterien Ø25 mm Typ R14/1.5V werden nicht mitgeliefert). Ideal für orts- und stromunabhängigen Einsatz konzipiert. Anschlussbuchse für Trafo/Adapter 230V/100mA.

Vollelektronisch. Mikroprozessorgesteuert. Gehäuse aus cremefarbigem Kunststoff. Grosse LCD-Anzeige (38 mm hoch).

Aufschriften auf dem Display englisch. Auflageplatte wegnehmbar, aus Inox. Automatische Nullstellung und Abschaltung. Wasserwaage. Tara-, Fixtara- und Korrekturtasten. Anzeige für verbrauchte Batterien. Alarm bei Überlastung. 4 verstellbare Füsse. Geeignet für Temperaturen von 0°C bis +40°C.

Nicht eichfähig; nur für interne Wägungen (Verwendung an Verkaufsstellen verboten).

Dank verbesserter Wareneingangs-Kontrolle von Frischwaren und Halbfabrikaten und durch die genauen Portionier-Möglichkeiten von kalten Tellern, Platten, Vorspeisen usw. ist die Waage sehr rasch amortisiert. Im weiteren erlaubt sie eine rationelle Arbeitsweise.

Einsetzbar für:

- Vorverpacken, Portionieren und Kontrollieren von Anlieferungen
- Zusammenwägen von Zutaten und Rohstoffen
- Zubereitung von Saucen, Terrinen usw.
- Zählen

Mod. SWL

3 runde Batterien Typ LR 14/1.5V.
Stellplatte 235 x 165 mm, wegnehmbar

Mod. SCW

4 runde Batterien Typ LR 14/1.5 V.
Stellplatte 300 x 240 mm, wegnehmbar



	Mod. SWL-5	Mod. SWL-10
Tragkraft	5 kg	10 kg
Teilung	1 g	2 g
Mindestlast	20 g	20 g
Breite	240 mm	240 mm
Tiefe	240 mm	240 mm
Höhe (Platte)	80 mm	
Stellfläche	235x165 mm	300x240 mm
Gewicht ohne Batterien	1770 g	3200 g
Art. Nr.	2504.3200	2504.3300
Preis Fr.	175.-	175.-

	Mod. SCW-6	Mod. SCW-12
Tragkraft	6 kg	12 kg
Teilung	0.5 g	1 g
Mindestlast	10 g	20 g
Breite	300 mm	300 mm
Tiefe	320 mm	320 mm
Höhe (Platte)	110 mm	110 mm
Stellfläche	300x240 mm	300x240 mm
Gewicht ohne Batterien	3300 g	3300 g
Art. Nr.	2504.3500	2504.3510
Preis Fr.	325.-	325.-



Zubehör: Netz-Adapter
230 V/6V/100 mA
Art.-Nr. 2504.3010
Preis Fr. 17.50

230 V/6V/100 mA
Art.-Nr. 2504.3015
Preis Fr. 17.50



Zubehör zu Mod. SCW
Flache Platte mit Halterung und Metzgerschale 325 x 250 mm.
Art.-Nr. 2504.3000
Aufpreis Fr. 150.-

	Mod. SCW-30	Mod. SCW-50
Tragkraft	30 kg	50 kg
Teilung	2 g	5 g
Mindestlast	40 g	100 g
Breite	300 mm	300 mm
Tiefe	320 mm	320 mm
Höhe (Platte)	110 mm	110 mm
Stellfläche	300x240 mm	300x240 mm
Gewicht ohne Batterien	3300 g	3300 g
Art. Nr.	2504.3530	2504.3540
Preis Fr.	325.-	325.-

Infrarot-Wärme-Strahler (Wärmeleuchten)

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-48, EN 60598-2-1+A11:2009, 2004/108 (VEMV), PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Hotels, Restaurants, Cafeterias, Kantinen, Fast-Food-Lokale, Pubs, Grillstationen, Charcuterien, Traiteure usw.

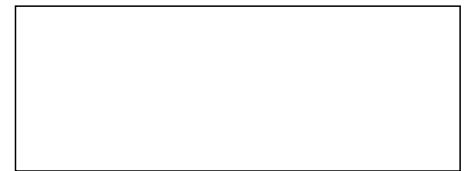
Zum Warmhalten von Speisen wie Fleischkäse, Haxen, Fisch, Hähnchen, Hamburger, Bratwürsten, Pommes-Frites, gekochten Eiern, Back- und Konditoreiwaren usw. Auch über Durchreiche zwischen Küche und Lokal, bei Selbstbedienungs-Buffets usw. einsetzbar.

Der Infra-Rubin-Strahler gibt ständig direkte Wärme ab. Einfach zum Installieren, einzeln oder in Gruppen. Betriebsicher. Geringe Betriebskosten.

Verkaufsfördernd. Zweckmässig. Formschön. Sofort betriebsbereit; deshalb jederzeit warme Speisen.

Lampenschirm, Ø unten 180 mm, aus Aluminium, Messing, Bronze, kupferfarbig, schwarz oder weiss und einbrennlackiert, mit Epoxy-Polyester-Schutzfilm.

Zubehör (Aufpreis)
Infra-Rubin-Birne (rot) 250 W oder Infrarot-Birne (klar) 250 W, aus Hartglas (E27).



d = 41 / f = 36

9.07 / F



Technische Daten:	Mod. 1220	Mod. 1224	
Anschluss	230 V	230 V	
Leistung	250 W	250 W	
Höhe Schirm	215 mm	400 mm	
Ø unten	180 mm	180 mm	
Gewicht	400 g	1200 g	
Art. Nr.	1234.5500*	1234.3000*	Messing
Art. Nr.	1234.5600*	1234.3100	Bronze
Art. Nr.	1234.5700	1234.3200	Kupfer
Art. Nr.	1234.5800	1234.3300	Aluminium
Art. Nr.	1234.5400*	1234.3400*	schwarz
Art. Nr.	1234.5900*	1234.3700*	weiss
Preis (ohne Birne)	Fr. 115.-	Fr. 295.-	* min. 10 Stück

Mod. 1224:
Wie Mod. 1220, jedoch mit ölbeständigem Spiralkabel H05RN-F mit Federzug, von 900 – 1700 mm ausziehbar (die ideale Höhe über den Speisen beträgt ca. 350–450 mm). Eingebauter Druckschalter.

Wichtig:
Bei Bestellungen ist unbedingt anzugeben, ob eine rubinrote oder eine klare Birne gewünscht wird. In Verkaufslokalen dürfen von Gesetzes wegen nur klare Birnen verwendet werden.

Zubehör

Birne 250 W (Reflektor), Hartglas			
Art. Nr.	1234.3500	Fr. 35.-	klar
Art. Nr.	1234.3600	Fr. 35.-	rubinrot

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Infrarot-Wärme-Leuchten/-Strahler

Mod. Cater Chef

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-48, EN 60598-2-1+ A11:2009, 2004/108 (VEMV), PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Hotels, Restaurants, Cafeterias, Kantinen, Fast-Food-Lokale, Pubs, Grillstationen, Charcuterien, Traiteure usw.

Zum Warmhalten von Speisen wie Fleischkäse, Haxen, Fisch, Hähnchen, Hamburger, Bratwürsten, Pommes-Frites, gekochten Eiern, Back- und Konditoreiwaren usw. Auch über Durchreiche zwischen Küche und Lokal, bei Selbstbedienungs-Buffets usw. einsetzbar.

Der Infra-Rubin-Strahler gibt ständig direkte Wärme ab. Einfach zum Installieren, einzeln oder in Gruppen. Betriebssicher. Geringe Betriebskosten.

Verkaufsfördernd. Zweckmässig. Formschön. Sofort betriebsbereit; deshalb jederzeit warme Speisen.

Lampenschirm, Ø unten 225 mm, aus matt eloxiertem Aluminium (MS 1 mm), Kupfer oder hochglanz-verchromtem Messing (MS 2 mm), mit Epoxy-Polyester-Schutzfilm.

Zubehör (Aufpreis)
Infra-Rubin-Birne (rot) 250 W oder Infra-Rot-Birne (klar) 250 W, aus Hartglas (E27).



Technische Daten:	Mod. Cater Chef 1	Mod. Cater Chef 2	
Anschluss	230 V	230 V	
Leistung	250 W	250 W	
Höhe Schirm	240 mm	240 mm	
Ø unten	225 mm	225 mm	
Gewicht (ohne Birne):			
Kupfer, Messing verchromt	600 g	1100 g	
Aluminium	400 g	740 g	
Art. Nr.	1234.5750	1234.3250	Kupfer
Art. Nr.	1234.5850	1234.3350	Aluminium
Preis (ohne Birne)	Fr. 260.–	Fr. 295.–	
Art. Nr.		1234.3450	Messing verchromt
Preis (ohne Birne)		Fr. 320.–	

Zubehör

Birne 250 W (Reflektor), Hartglas			
Art. Nr.	1234.3500	Fr. 35.–	klar
Art. Nr.	1234.3600	Fr. 35.–	rubinrot

Mod. Cater Chef 2:

Wie Mod. Cater Chef 1, jedoch mit Spiralkabel mit Federzug, von 800–1700 mm ausziehbar (die ideale Höhe über den Speisen beträgt ca. 350–450 mm). Eingebauter Druckschalter.

Wichtig:

Bei Bestellungen ist unbedingt anzugeben, ob eine rubinrote oder eine klare Birne gewünscht wird. In Verkaufslökalen dürfen von Gesetzes wegen nur klare Birnen verwendet werden.

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Rechaud-Batterien Plattenwärmer Mod. RUTLAND

(gebaut nach den Normen EN 60336-2-9, 73/23/EEC, 89/336 CEE, 2002/95+96 ICE, 2006/95 EC, 2002/96 WEEE, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit)

für das Gastgewerbe, Kantinen usw.

Batteries à réchauds Chauffe-plats Mod. RUTLAND

(construites selon les normes EN 60336-2-9, 73/23 EEC, 89/336 CEE, 2002/95+96 ICE, 2002/96 WEEE, 2006/95 EC, LsPro Loi fédérale sur la sécurité des produits)

pour la restauration, cantines etc.

Minimaler Stromverbrauch. Robuste, handliche Konstruktion. Kompakt, sauber und pflegeleicht. Nach einer kurzen Aufheizzeit von ca. 35 Minuten sofort einsatzbereit. Jede Platte kann unabhängig und ohne Kabel oder Flamme verwendet werden. Aufheiz-/Wieder-Aufheizzeit der Platten ca. 15 Minuten. Heizspeicherung bis zu 35 Minuten, d.h. genügend für 1 Essen.

Gehäuse aus rostfreiem, mattgeschliffenem Edelstahl (Front und oben), Seiten- und Rückwand schwarz einbrennlackiert. Alle Wände sind gegen Wärmeverluste isoliert. Warmhalte-Speicherplatten 272x150x10 mm zum Einschieben aus hochwertiger Leichtmetall-Legierung/Aluminium, poliert. Platten auf 3 Seiten mit einem Rahmen eingefasst, was die Verbrennungsgefahr vermindert. Die wärmeisolierten Griffe der Platten sind hohl und werden nicht heiss. Dadurch geringeres Gewicht beim Herumtragen. Schalter kombiniert mit Kontroll-Lampen für Betriebs-Anzeige und den Thermostat. Kapillarrohr-Thermostat, von 0–220°C stufenlos regulierbar. Apparatesteckdose im Gerät eingebaut. Ein 1,5 m-Kabel mit abgewinkeltem Apparatestecker einerseits und 230 V-Stecker andererseits wird mitgeliefert, einschliesslich 2-sprachiger Bedienungsanleitung.

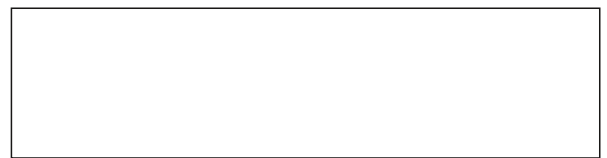
Consommation de courant minime. Construction robuste et maniable. Compacte, propre et entretien facile. Mise en service après un court préchauffage d'env. 35 minutes. Chaque plaque peut être utilisée individuellement sans câble ni flamme. Temps de chauffage/rechauffage des plaques env. 15 minutes. Accumulation de la chaleur jusqu'à 35 minutes; suffisante pour 1 repas.

Boîtier en acier inoxydable, dépoli en ponçant (fronte et dessous), parois latérales et arrière vernis au four noir. Toutes les parois sont isolées pour éviter des pertes de chaleur. Plaques chauffantes de 272x150x10 mm en alliage de métal léger de première qualité/aluminium, poli, à introduire dans les glissières. Serties de 3 côtés, ce qui évite les brûlures. Les poignées de chauffe-plats sont creuses et isolées et ne s'échauffent pas. Par cela moins de poids à porter. Interrupteur combiné avec lampes témoins pour l'indication du service et du thermostat. Thermostat avec tube capillaire, réglable de 0 à 220°C. Prise de courant incorporée à l'appareil. Câble séparé de 1,5 m avec fiche d'appareil d'un côté et de l'autre fiche 230 V. Mode d'emploi bilingue.

		Mod. R-206	Mod. R-210
Anzahl Platten	Nombre de plaques	6	10
Anschluss	Voltage	230 V	230 V
Leistung	Puissance	800 W	1300 W
Höhe	Hauteur	330 mm	460 mm
Breite (inkl. Platten)	Largeur (y c. plaques)	380 mm	380 mm
Tiefe	Longueur	225 mm	225 mm
Gewicht kpl.	Poids cpl.	14 kg	23,5 kg
Art. Nr.	No d'art.	1235.0300	1235.0210
Preis kpl.	Prix cpl.	Fr. 850.–	Fr. 1'150.–

Speicherplatten (zusätzliche) Art. Nr. 1235.1100 Preis Fr. 85.–

Plaques chauffantes (suppl.) No d'art. 1235.1100 Prix Fr. 85.–



d = 41 / f = 36

3.07 / F



Mod. R-206 (Inox)



Mod. R-210 (Inox)

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise

Infrarot-Wärmebrücken

Mod. STAYHOT

Zum Warmhalten von Speisen wie Fleischkäse, Haxen, Fisch, Hähnchen, Hamburgern, Bratwürsten, Pommes-Frites, gekochten Eiern, Back- und Konditoreiwaren oder als Durchreiche zwischen Küche und Lokal usw.

Vollständig aus rostfreiem Stahl, hochglanzpoliert. Quarzröhren mit Heizspiralen. Hauptschalter Ein/Aus. 3-Stufenregler. Anschlusskabel mit Stecker 230 V. Kontroll-Lampe.



d = 41 / f = 36

9.14 / F

Ponts chauffants infrarouge

Mod. STAYHOT

Pour conserver au chaud aliments comme fromages d'Italie, hâchis, poissons, poulets, hamburgers, saucisses à rôtir, pommes frites, œufs cuits, articles de boulangerie et pâtisserie etc. Servent également comme relais entre la cuisine et le local par exemple.

Entièrement en acier inoxydable, plis brillant. Tubes en quartz avec spirales chauffantes. Interrupteur principal marche/arrêt. Régulateur à 3 positions. Câble de raccordement avec fiche 230 V. Lampe de contrôle.



Mod. V-945



Mod. VL-1125

Mod. V = Standard-Ausführung

Mod. V = exécution standard

Mod. VL = Sonderausführung
(mit zusätzlicher
Beleuchtung mittels
2 Lampen von je 25 W)

Mod. VL = exécution spéciale
(avec éclairage supplé-
mentaire par 2 ampoules
de 25 W)



Zubehör:

1 Paar Füsse aus silberfarbig einbrennlackiertem Stahl 521A, Fuss 350/145 mm, 360 mm hoch.

Art. Nr. 1234.0600 Preis Fr. 215.-

1 Paar Ketten verchromt, Länge 1800 mm.

Art. Nr. 1234.0610
Preis Fr. 80.-

Preise exkl. MWSt

Accessoires:

1 paire de pieds en fer 521A laqué à feu gris argenté, pied 350/145 mm, 360 mm haut.

No d'art. 1234.0600 Prix Fr. 215.-

1 paire de chaînes en chromées, longueur 1800 mm.

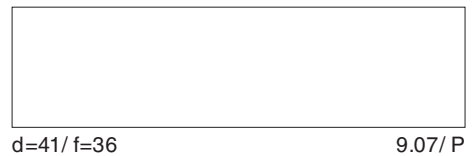
No d'art. 1234.0610
Prix Fr. 80.-

Prix TVA non comprise

Modell	Modèle		V-570	V-640	V-945	V-1250	VL-750	VL-820	VL-1125	VL-1430
Leistung	Puissance	W	575	575	750	1000	575+50	575+50	750+50	1000+50
Länge	Longueur	mm	570	640	945	1250	750	820	1125	1430
Tiefe	Largeur	mm	150	150	150	150	150	150	150	150
Höhe	Hauteur	mm	60	60	60	60	60	60	60	60
Gewicht	Poids	kg	3,5	4,0	4,5	6,5	4,5	5,0	6,5	7,5
Art. Nr.	No d'art.		1234.0400	1234.0410	1234.0420	1234.0430	1234.0500	1234.0510	1234.0520	1234.0530
Preis	Prix	Fr.	795.-	825.-	975.-	1'050.-	925.-	975.-	1'095.-	1'150.-

Warmhalteplatten Mod. RB-GASTRO

(bisher STAYHOT)



(gebaut nach den Normen EN 60335-1+2, 89/336 EEC, EN 55014, EN 55104, EN 61000-3-2+3-3)

Zum Warmhalten von Gebäck, Kuchen, Traiteur-Produkten, Fleischgerichten, Platten mit Gegrartem in der Gastronomie usw. auf der gewünschten Temperatur.

Chauffe-plats mod. RB-GASTRO

(avant STAYHOT)

(construits selon les normes EN 60335-1+2, 89/336 EEC, EN 55014, EN 55104, EN 61000-3-2+3-3)

Pour maintenir au chaud les pâtisseries, viennoiseries, briocheries, produits traiteurs, préparations charcutières, plats cuisinés en restauration etc, à la température désirée.

Rahmen aus schwarz einbrennlackiertem, galvanisiertem Stahl (ST 1203) oder Edelstahl, je nach Modell. Griffe aus Edelstahl. Heizfläche aus Securit-Glas mit integrierter Heizung. Anschlusskabel 1,5 m lang, eine Seite mit Apparatestecker, eine Seite mit Schweizer-Stecker 230 V. Aufheizzeit auf 105° C ca. 15-20 Minuten. 4 Füße.

Cadre laqué noir, à chaud, en acier galvanisé (ST 1203) ou acier inoxydable, selon modèle. Plaque en verre céramique. Câble de raccordement longueur 1,5 m, une côté avec fiche d'appareil, l'autre côté avec fiche suisse 230 V. Temps d'échauffement sur 105° C env. 15-20 minutes. 4 pieds.

Mod. WPR-350-Gastro

Hauptschalter (Wippschalter) für Ein/Aus, mit integrierter Kontroll-Lampe. Stellfläche 530x325 mm GASTRONORM 1/1 (Mod. WPR-250) bzw. 610x410 mm (Mod. WPR-350). Fix eingestellte Temperatur (ca. 100° C). 2 isolierte Handgriffe. 4 Gummifüße. Warmhalte-Temperaturen:

- A) Platten aus rostfreiem Stahl ca. 60° C.
- B) Steingut-Schüsseln mit Deckel ca. 70° C.
- C) Schüsseln mit Rand ca. 65° C.

Mod. WPR-350-Gastro

Interrupteur à bascule marche/arrêt, avec lampe de contrôle intégrée. Surface utile 530x325 mm GASTRONORME 1/1 (mod. WPR-250) resp. 610x410 mm (mod. WPR-350). Température fixe ajustée (env. 105° C). 2 poignées en acier, isolées. 4 pieds en caoutchouc. Températures de maintien chaud:

- A) Plats en acier inoxydable, env. 60° C.
- B) Plats/bassines en faïence, avec couvercle env. 70° C.
- C) Plats/cuves avec rebord env. 65° C.

Mod. WPR-305/E-Gastro + WPR 405/E-Gastro

Wie Mod. WPR-350, jedoch mit Drehknopf für die stufenlose Regulierung des Thermostates von ca. 40° C - 105° C. Rahmen aus Edelstahl.

Mod. WPR-305/E-Gastro + WPR 405/E-Gastro

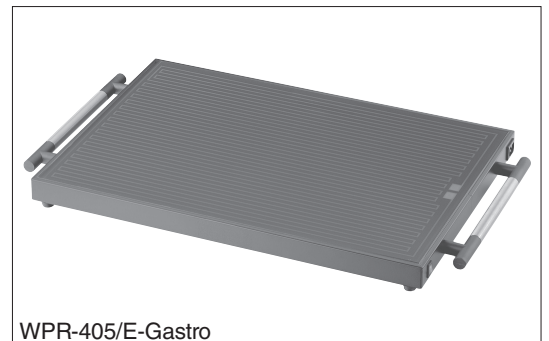
Comme mod. WPR-350, mais avec bouton de réglage de température d'env. 40° C à 105° C, sans gradations.

Die Warmhaltegeräte sind nicht zum Aufwärmen, Auftauen oder Kochen von Speisen geeignet.

Les chauffe-plats ne sont pas prévus pour chauffer, décongeler ou cuire d'aliments.



WPR-305/E-Gastro

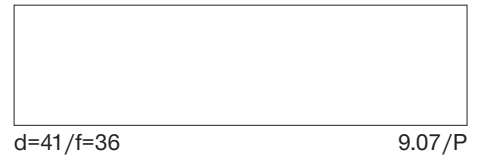


WPR-405/E-Gastro

Modell	WPR-250	WPR-350	Modèle
Anschluss	230 V	230 V	Voltage
Leistung	250 W	350 W	Puissance
Länge	640/530 mm	720/625 mm	Largeur
Tiefe	345 mm	425 mm	Profondeur
Höhe	50 mm	50 mm	Hauteur
Heizfläche	530x325 mm	600x400 mm	Surface utile
Gewicht	5,0 kg	6,6 kg	Poids
Art. Nr.	1234.0720	1234.0700	No d'art.
Preis Fr.	495.-	575.-	Prix

Warmhalte-Platte Mod. TG-1

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-49,
EN 89-392, EN 91-368)



Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Fast-Food-Lokale, Schnellimbisse, Metzgereien, Charcuterien, Bäckereien, Konditoreien, Feinkostgeschäfte usw.

Zum Warmhalten von Gebäck, Wiener-Gebäck, Kuchen, Traiteur-Produkten, Fleischgerichten, gekochten Gerichten in der Gastronomie usw. auf der gewünschten Temperatur.

Chauffe-plats / Plaque chauffante mod. TG-1

(construits selon les normes EN 60335-2-49, EN 89-392, EN 91-368)

Pour hôtels, restaurants, cantines, locaux fast-food, boucheries, boulangeries, pâtisseries, traiteurs, charcuteries etc.

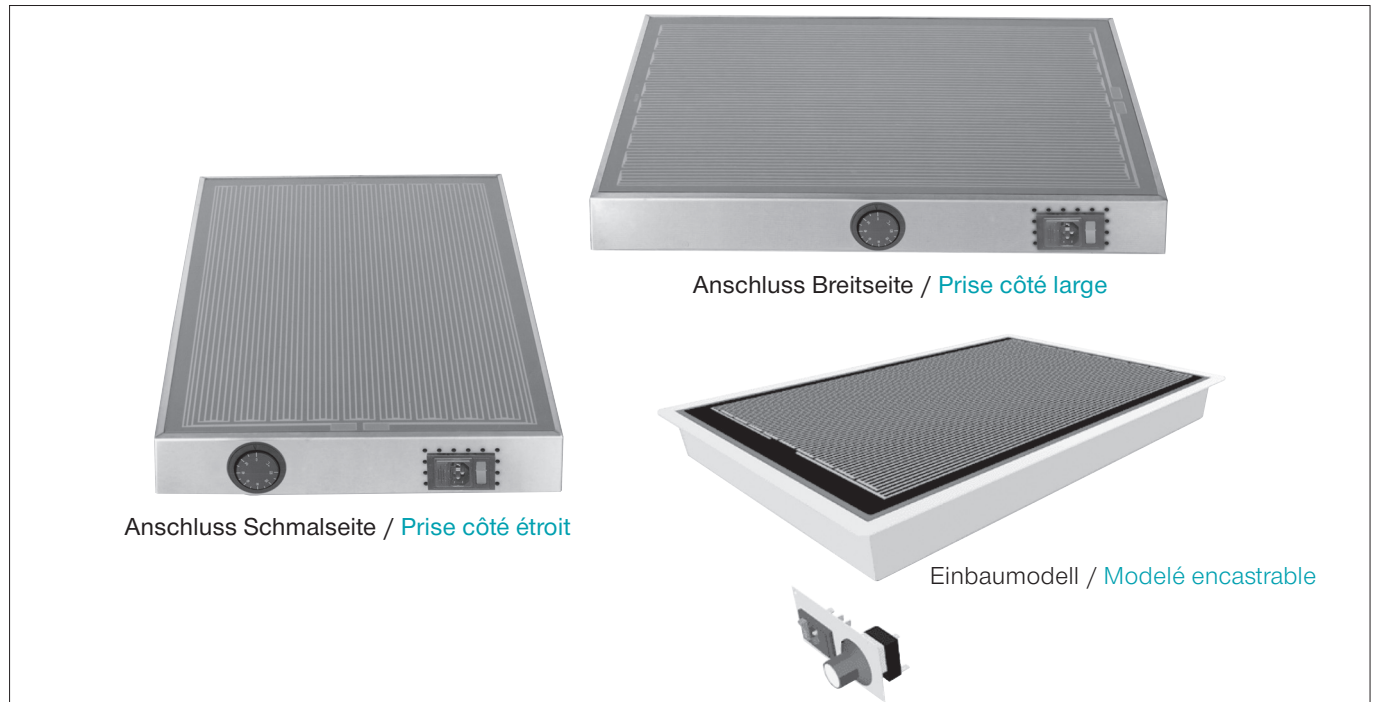
Pour maintenir au chaud les pâtisseries, viennoiseries, briocheries, produits traiteurs, préparations chacutières, plats cuisinés en restauration etc, à la température désirée.

Extra flach. Hervorragende, gleichmässige Wärmeverteilung durch die im schlagfesten Spezialglas eingepressten, doppelisolierten Widerstände. Aussenmasse 600×400×65 mm. Rahmen aus rostfreiem Stahl 18/8. Stellfläche aus Spezialglas. Thermische Isolation 50 mm (Steinwolle). Apparatesteckdose an der Schmal- oder Breitseite, je nach Wunsch. Anschlusskabel mit Stecker 230 V einerseits und Apparatestecker andererseits, Länge 2 m. Beleuchteter Hauptschalter. Thermostat. Einfacher Unterhalt, regulierbar stufenlos 0-120° C.

Ultra-plats. Excellente répartition de la chaleur, grâce à la conception de la surface en résistochoc avec résistances sérigraphiées à double isolement. Dimensions extérieures 600×400×65 mm. Cadre en inox 18/8. Surface en verre spécial, résistant aux chocs. Isolation thermique (laine de roche), épaisseur 50 mm. Boîte à fiches du côté large ou étroit, selon désir. Câble de branchement avec prise 230 V sur un côté et prise d'appareil sur l'autre, longueur 2 m. Interrupteur lumineux. Thermostat facile réglable de 0 à 120° C, sans gradations. Entretien.

Es können auch mehrere Warmhalte-Platten nahtlos aneinander gereiht werden. Das Mod. TG-1 E ist in Abstellflächen einbaubar.

Plusieurs chauffe-plats peuvent être posées les unes à côté des autres. Le mod. TG-1 E est encastrable dans des surfaces.



Anschluss Schmalseite / Prise côté étroit

Anschluss Breitseite / Prise côté large

Einbaumodell / Modelé encastrable

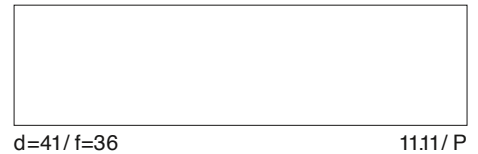
Modell	TG-1	TG-1E (Einbau-Modell)	
Anschluss	230 V	230 V	Voltage
Leistung	500 W	500 W	Puissance
Breite	600 mm	600 mm	Largeur
Tiefe	400 mm	400 mm	Profondeur
Höhe	65 mm	65 mm	Hauteur
Gewicht	8,1 kg	11 kg	Poids
Art. Nr. (Anschluss Breitseite TG-1-600)	1234.400	1234.430	No d'art. (prise côté large)
Art. Nr. (Anschluss Schmalseite TG-1-400)	1234.410		No d'art. (prise côté étroit)
Preis	Fr. 1'150.-	Fr. 1'175.-	Prix

Auf speziellen Wunsch ist die Warmhalte-Platte auch mit Anschlusskabel auf der Unterseite und Thermostat auf der Breitseite erhältlich. Nicht lagermässig. Art. Nr. 1234.420. Preis Fr. 1'225.-.

Sur demande, le câble d'alimentation peut être monté sur le dessous et le thermostat sur le côté large du chauffe-plats. Pas en stock. No d'art. 1234.420. Prix Fr. 1'225.-.

Wärme-Vitrinen Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-12, EN 45001-5.3.3,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, PrSG / Bundesgesetz über Produktesicherheit)



d=41/ f=36

11.11/ P

Vitrines-chauffantes mod. STILFER

(construites selon les normes EN 60335-2-12, EN 45001.5-3.3,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, PrSG / Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Für das Gastgewerbe, Kantinen,
Bäckereien, Konditoreien usw.

Pour l'industrie hôtelière,
boulangerie, pâtisserie etc.

Zum Warmhalten von Brötchen, Gipfeli,
Gebäcken, Kuchen aller Art,
Apfelstrudel, Pizzas, Hamburgern
usw.

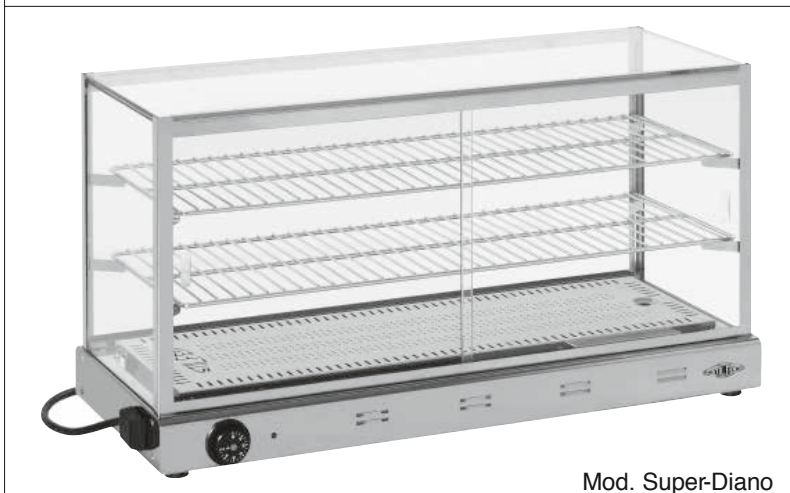
Pour maint enir au chaud les
petits pains, croissants, pâtisserie,
gâteaux de toutes sortes, pizzas
et hamburgers.



Mod. Diano

Gehäuse aus rostfreiem Stahl, poliert. Seitlich Rückseite und oben mit fest montierten Glasscheiben, Vorderseite mit 2 Schiebetüren, alle aus feuerfestem Kristallglas. Thermostat von 0-90° C stufenlos verstellbar (Raumtemperatur max. 50-60° C). Sicherheits-Thermostat. Kontroll-Lampe. Bodenblech in der Vitrine gelocht. 2 Grillroste Inox. Wasserschale (falls feuchte Wärme gewünscht wird). 4 Füße. Nutzhöhe je Stellfläche 170 mm.

Auf Anfrage auch unbeheizt lieferbar.



Mod. Super-Diano

Boîtier en acier inoxydable poli. Côtés parois arrière et en haut en verre. Le de vant avec 2 portes coulissantes en verre de cristal. Thermostat réglable de 0-90° C sans gradations (température intérieure max. 50-60° C). Thermostat de sécurité. Lampe de contrôle. Plaque du fond dans la vitrine perforée. 2 grilles inox. Bac à eau (pour la chaleur humide). 4 pieds. Hauteur utile de chaque surface 170 mm.

Sur demande livrable également en version sans échauffement.

Mod. Diano

Mod. Super-Diano

Anschluss	230 V
Leistung	500 W
Breite	530 mm
Tiefe	350 mm
Höhe	435 mm
Gewicht	19,5 kg
Art. Nr.	1234. 5200
Preis	Fr. 1'025.-

230 V
900 W
830 mm
350 mm
435 mm
27,5 kg
1234. 5300
Fr. 1'195.-

Voltage
Puissance
Largeur
Longueur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

Preise exkl. MWSt

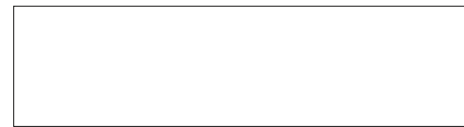
Prix TVA non comprise

Kaltgetränke-Dispenser Mod. SANTOS

(Eistee-Dispenser)

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-89)

Für die Gastronomie, Selbstbedienungs-Restaurants, Gemeinschaftsbetriebe, Schnellimbiss-Restaurants, Cafeterias, Kantinen usw.



d=42/f=42

9.07/P

Distributeurs de boissons réfrigérées mod. SANTOS

(distributeurs pour thé froid)

(construits selon les normes EN 60335-2-89)

Pour la gastronomie, restaurants self-service, collectivités, snacks, cafeterias, cantines etc.



Mod. 34/1

Getränke-Automaten für den Direktausschank von gekühlten Getränken, insbesondere von Eistee, Fruchtsäften, Apfelsaft, gekühltem Kaffee, Instantgetränken wie z.B. Ovomaltine, müssen vorher gemischt und dürfen erst dann in den Behälter geleert werden. Sie mischen und kühlen fortlaufend. Rührpalette, welche das Bilden von Schaum verhindert, angetrieben von einem sehr zuverlässigen Getriebemotor.

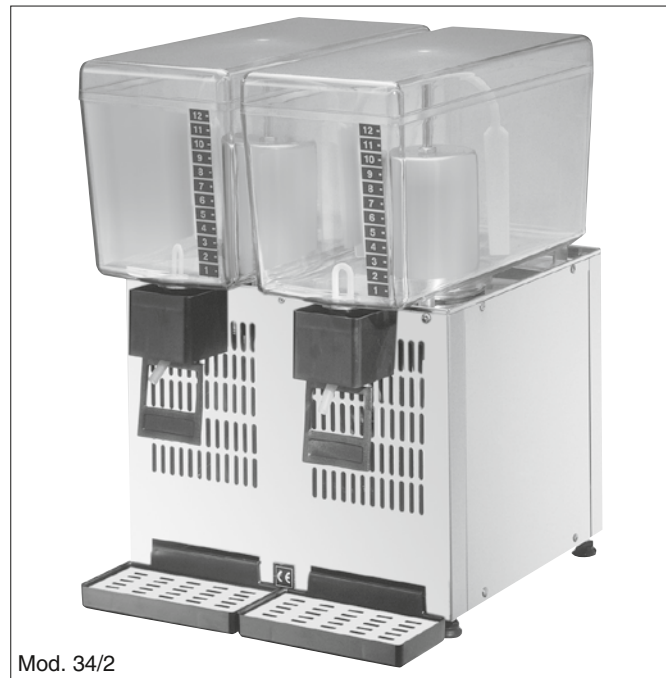
Vielseitiger Verwendungszweck. Wirtschaftlich. Platzsparend. Einfach zum Reinigen; die mit den Getränken in Berührung kommenden Teile sind leicht ohne Werkzeuge abnehmbar und erlauben deshalb eine gründliche und schnelle Reinigung. Kompakte Bauweise. Leicht zugänglich; dadurch einfache und schnelle Wartung.

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Behälter von 12 Litern Fassungsvermögen mit Markierung und Deckel, aus transparentem und unzerbrechlichem Polycarbonat. Kühltür aus rostfreiem, poliertem Stahl. Hermetisch abgedichteter Kompressor 1/5 PS (Mod. 34/1), 1/3 PS (Mod. 34/2) bzw. 3/7 PS (Mod. 34/3), und stark ventiliertes Kühlaggregat (sehr leiser Ventilator) mit sehr leistungsfähigem Verdampfer. Automatische Temperatur-Regulierung mittels Thermostat für jeden Behälter separat einstellbar, je nach den klimatischen Verhältnissen. Thermische Sicherung. Hauptschalter Ein/Aus. Wegnehmbare Auffangschale mit Tropfgitter aus Inox. (Kühlmittel R-134a). Schlauch für das Abfließen des Kondenswassers. 4 verstellbare Füße.

Automates à boisson pour le débit direct de boissons froides, particulièrement de thé glacé, jus de fruits, jus de pommes, café froid, boissons instantanées comme par ex. ovomaltine devend être mélangés d'abord et remplis seulement après dans le bac, boissons de sport etc. Ils mélangent et refroidissent sans interruption. Agitateur à palettes suppriment toute formation de mousse, entraîné par un motoreducteur très fiable.

Possibilités d'utilisation multiples. Appareil compact, neccastant peu de place. Facile à nettoyer; les parties en contact avec les boissons sont facilement démontables sans outils et permettent de ce fait un nettoyage approfondi et rapide. Construction compacte. D'accès aisé; de ce fait entretien simple et rapide.

Boîtier en acier inoxydable. Bac de 12 litres avec échelle de gradation et couvercle en polycarbonate, incassable et transparent. Pot de réfrigération en acier inoxydable poli. Compresseur hermétique 1/5 CV (mod. 34/1) resp. 1/3 CV (mod. 34/2), 3/7 CV (mod. 34/3) et condenseur de grande dimension à ventilation forcée (très silencieux) avec évaporateur de grande dimension. Régulation par thermostat automatique indépendant pour chaque bac, en fonction des conditions climatiques. Interrupteur principal. Egouttoir et grille en inox, enlevable. (Produit réfrigérant R-134a). Tuyau récupérateur de condensation. 4 pieds réglables.

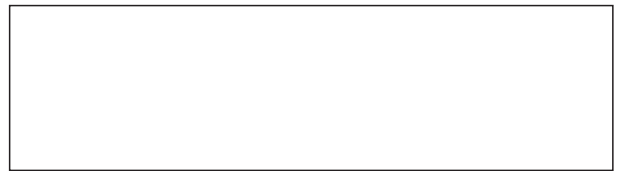


Mod. 34/2

	Mod. 34/1	Mod. 34/2	Mod. 34/3	
Anschluss	230 V	230 V	230 V	Voltage
Leistung	160 W	260 W	330 W	Puissance
Inhalt pro Behälter	12 L	2x12 L	3x12 L	Capacité par bac
Höhe	545 mm	545 mm	545 mm	Hauteur
Breite	190 mm	380 mm	570 mm	Largeur
Tiefe	430 mm	430 mm	430 mm	Profondeur
Gewicht	15 kg	24 kg	32 kg	Poids
Art. Nr.	1343.030	1343.040	1343.050	No d'art.
Preis	Fr. 1'550.-	Fr. 2'125.-	Fr. 2'750.-	Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise



d = 42 / f = 42

9.07 / F

Automatische Speise-Eis- und Sorbet- Maschinen (Freezer)

Mod. MUSSO

Gebaut nach der EG-Maschinen-Richtlinie 89/392 EWG.

Einfache und problemlose Arbeitsweise. Einfüllen – Zeitschaltuhr einstellen – Druckschalter für Motor und Kühlung drücken – je nach Füllmenge und Zusammensetzung in wenigen Minuten das fertige, zum Tiefkühlen bereite Speise-Eis herausnehmen. Leichte Reinigung, da nur ein beweglicher Teil.

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Der abschraubbare Mischflügel wird durch einen wartungsfreien Motor angetrieben. Die Kühlung erfolgt mittels Kühlaggregat mit geschlossenem, wartungsfreiem Kreislauf (Trocken-System; enthält weder Flüssigkeiten noch andere Korrosionsmittel). Als Kältemittel wird R134a verwendet (FCKW-frei). Schmierung oder eine besondere Wartung sind nicht erforderlich.

Festes Anschlusskabel mit Stecker. Ventilator. Zeitschalter 0–60 Min. 1 Leuchtschalter für Motor. 1 Leuchtschalter für Kühlung. 1 Kontroll-Lampe (Mod. L-2 und L-3). Deckel aus Plexiglas. Zubehör: Kunststoff-Spachtel. Bedienungs-Anleitung mit Rezepten.

Die Modelle Mini (¾ Liter), L-1 (1¼ Liter) und L-2 (2 Liter) sind Tisch-Modelle. Die Modelle L-2/R (2 Liter) und L-3 (3,5 Liter) sind mit 4 Drehrollen Ø 7 cm ausgerüstet, was eine leichte Verschiebung des Gerätes ermöglicht. Das Modell Mini eignet sich für den professionellen Hobby-Koch oder das kleine Restaurant.



Mod. L-2/R und L-3



Mod. Mini



Mod. L-1



Mod. L-2

*Texte français
voir au verso!*

* Nicht lagermässig

	Mod. Mini	Mod. L-1	Mod. L-2	Mod. L-2/R	Mod. L-3*	
Anschluss	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	
Leistung Motor	35 W	50 W	180 W	180 W	360 W	
Kompressor	1/8 PS	1/4 PS	1/2 PS	1/2 PS	1 1/2 PS	
Nennleistung	100 W	475 W	770 W	770 W	1000 W	
Produktionszeit pro Füllung	15–20 Min.	20–25 Min.	15–25 Min.	15–25 Min.	15–25 Min.	
Fassungsvermögen	0,75 L	1,25 L	2 L	2 L	3,5 L	
Std.-Leistung ca.	3 L	4,5 L	9 L	9 L	12 L	
Breite	45 cm	50 cm	62 cm	62 cm	60 cm	
Tiefe	30 cm	35 cm	42 cm	42 cm	44 cm	
Höhe	27 cm	32 cm	42 cm	83 cm	85 cm	
Gewicht	18 kg	28 kg	62 kg	95 kg	105 kg	
Art. Nr.	1341.100	1341.110	1341.120	1341.150	1341.130	
Preise exkl. MWSt	Preis	Fr. 1'175.–	Fr. 1'625.–	Fr. 3'995.–	Fr. 4'250.–	Fr. 6'450.–

Tisch-Kühlvitrinen / Kühlaufsätze

Mod. INOMAK

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-89)

Für Pizzerias, Restaurants, Speiseeis-Stationen usw.

Für Pizza-Zutaten, Salate, Vorspeisen usw.

Vitrines de table réfrigérantes

Mod. INOMAK

(construits selon les normes EN 60335-2-89)

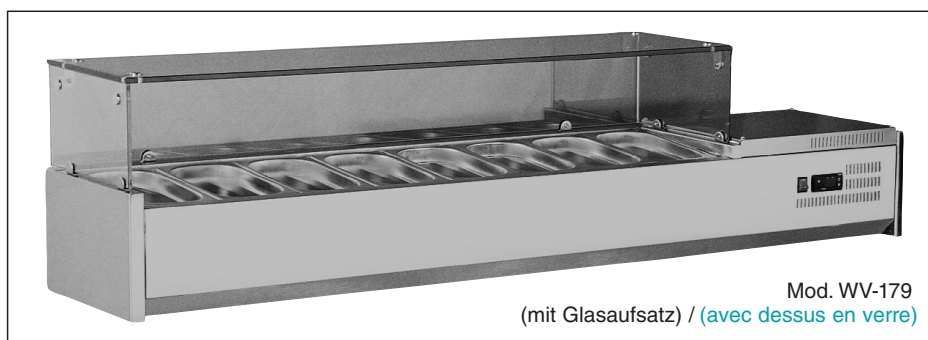
Pour pizzerias, restaurants, glaciers etc.

Pour garnitures de pizzas, salades, hors d'œuvres etc.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl Aisi 304. Isolation aus Polyurethan, FCKW-frei, 50 mm dick, 42 kg/cm³. Eingebautes Kühlaggregat mit stiller Kühlung. Kühlmittel Fréon R134a.

Beleuchteter Ein-Aus-Schalter. Elektronisch gesteuerter Thermostat, von +1°C bis +7°C einstellbar. 3-seitig geschlossene Glas-Schutzhaube, Materialstärke 6/8 mm.

Für 8 Gastronorm-Schalen 1/4–150 mm (Mod. MV-179) bzw. 11 Gastronorm-Behälter 1/4–150 mm (Mod. WV-224). Schalen gegen Bedienungsseite leicht gegen vorne geneigt.



Mod. WV-179
(mit Glasaufsatz) / (avec dessus en verre)

Boîtier en acier inoxydable Aisi 304. Isolation en polyuréthane, exempt de CFC, épaisseur 50 mm, 42 kg/cm³. Agrégat de refroidissement avec réfrigération silencieuse. Produit réfrigérant Fréon R 134a.

Interrupteur marche-arrêt lumineux. Thermostat commandé électroniquement, réglable de +1°C à +7°C.

Capot de protection en verre sur 3 côtés fermés (épaisseur des matériaux 6/8 mm).

Pour 8 bacs Gastronorme 1/4–150 mm (= 2x 1/1 GN), mod. MV-179 resp. 11 bacs Gastronorme 1/4–150 mm (= 2x 1/1 GN + 3x 1/4 GN), mod. WV-224. Bacs légèrement inclinés vers l'avant du côté de service.

Modell	Modèle	WV-224
Anschluss	Voltage	230 V
Leistung Kühlung	Puissance refroidissement	134 W
elektrisch	Puissance électrique	143 W
Kompressor	Compresseur	1/5 PS
Breite	Largeur	2240 mm
Tiefe	Profondeur	340 mm
Höhe inkl. Haube	Hauteur y compris capot	425 mm
Höhe ohne Haube	Hauteur sans capot	225 mm
Nutzmasse Kühlbecken	Mesures utile bassin	1950x245x160/150 mm
Gewicht	Poids	60 kg
Art. Nr.	No d'art.	1346.310
Preis (ohne GN-Schalen)	Prix (sans bacs GN)	Fr. 2'395.–

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Fluginsekten-Vernichtungs-Geräte

Mod. EXOCUTOR

(gebaut nach den Normen EN 60335.2-59, EN 60335.1 und IEC 335-1)



d=43/f=43

9.07/P

Tue-insects / Exterminateurs d'insectes volants

Mod. EXOCUTOR

(construits selon les normes EN 60335.2-59, EN 60335.1 und IEC 335-1)

Für Hotels, Restaurants, Cafés, Kantinen, Küchen, Spitäler, Bäckereien, Metzgereien, Charcuterien, Schlachthäuser, Lebensmittel-Geschäfte, Käsereien, Molkereien, Vorbereitungs- und Verpackungs-Bereiche, Lager, Terrassen, Büros, Landwirtschaft usw.

Pour hôtels, restaurants, cafés, cantines, cuisines, boulangeries, boucheries, charcuteries, abattoirs, hôpitaux, terrasses, magasins d'alimentation, fromageries, laiteries, salles de préparation et d'emballage, entrepôts, bureaux, industries agricoles et alimentaires, animaleries etc.

- Für Insekten wie Stechmücken, Fliegen, Bienen, Nachtfalter, Wespen, Bremsen, Schnaken, usw.
- Tötet die Insekten ohne Verwendung von chemischen Produkten und ohne Nebenwirkungen.
- Wirtschaftlich, wirksam, ungefährlich. Sauber; nicht umweltverschmutzend, ohne Geruch.
- Tragen wirksam zum Verbessern der Hygiene bei. Sie sind für den Einsatz in den Bereichen Verpflegung, Lebensmittel-Industrie und Landwirtschaft vorgesehen.
- 2 Hochleistungs-Ultraviolett-Röhren (aktinisch); dadurch 100 % wirksam.
- Pour insectes comme moustiques, moucherons, mouches, papillons de nuit, guêpes, taons etc.
- Éliminent les insectes sans utilisation de produits chimiques et sans effets secondaires.
- Économique. Efficace. Sans danger. Propre; non polluant, sans odeur.
- Contribuent efficacement à l'amélioration de l'hygiène alimentaire. Conçus pour les professionnels des métiers de bouche, les industriels de l'agro-alimentaire et le secteur agricole.
- 2 tubes fluorescents actiniques à haut rendement d'où efficacité à 100 %.
- Herausziehbare Auffangschublade. Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn die Schublade herausgezogen wird.
- Zum Aufhängen, Stellen oder an die Wand hängen.
- Beidseitig mit Schutzgitter.
- Hochspannungs-Transformer von geringer Intensität.
- Die Insekten kleben nicht am Elektroschock-Gitter, sondern fallen in die auf beiden Seiten herausziehbare Schublade.

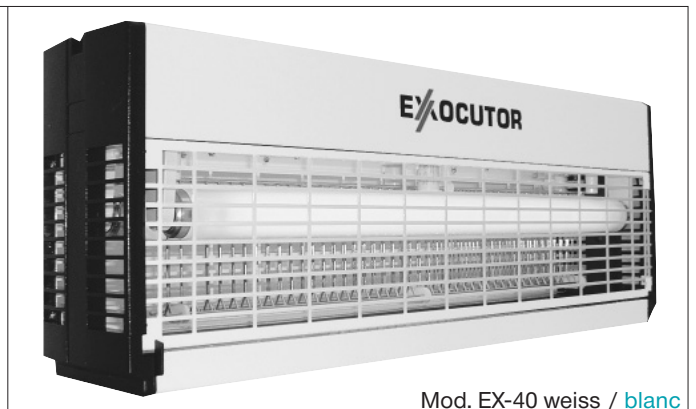
- Keinerlei Gefahr für den Menschen.
- Kein Unterhalt notwendig. Nur die Insekten-Auffangschublade regelmässig leeren und jährlich einmal die UV-Röhren und Starter ersetzen.
- Tiroir amovible. L'appareil se déclenche automatiquement si le tiroir est retiré.
- A suspendre, poser ou fixer au mur.
- Grille de protection de deux côtés.
- Transformateur fournissant une haute tension sous faible intensité.
- Les insectes ne collent pas aux grilles destructrices, mais tombent dans le tiroir qui peut être extrait des 2 côtés.
- Pas de nuisances pour personnes.
- Pas d'entretien nécessaire. Seulement le tiroir d'insectes doit être régulièrement vidé et une fois par année les tubes fluorescents et les starters doivent être remplacés.

Gehäuse weiss einbrennlackiert (Mod. Standard) oder rostfreier Stahl (Mod. De Luxe). Hochspannungs-Transformer (4000 V/8 mA). Apparatesteckdose. Kabel mit Apparatestecker einerseits und 230 V Stecker andererseits, Länge 1,8 m. 4 Gummifüsse. 2 Aufhängeösen.

Boîtier laqué au feu, blanc (mod. standard) ou en acier inoxydable (mod. de luxe). Transformateur haute tension (4000 V/8 mA). Contact à fiches. Câble avec prise à appareil d'un côté et prise 230 V de l'autre, longueur 1,8 m. 4 pieds en caoutchouc. 2 étriers de suspension.



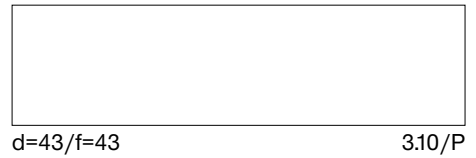
Mod. EX-16 Inox



Mod. EX-40 weiss / blanc

	Mod. EX-16	Mod. EX-30	Mod. EX-40	
Anschluss	230 V	230 V	230 V	Voltage
Stromaufnahme max.	30 W	50 W	50 W	Puissance absorbée max.
Nennleistung	2x8 W	2x15 W	2x20 W	Puissance nominale
Breite	360 mm	560 mm	660 mm	Largeur
Tiefe	140 mm	140 mm	140 mm	Profondeur
Höhe	260 mm	260 mm	260 mm	Hauteur
Abdeckfläche ca.	40 m ²	80 m ²	120 m ²	Surface d'application env.
Gewicht	4 kg	6,5 kg	8,5 kg	Poids
Art. Nr. (Mod. Standard)	2603.2000	2603.2200	2603.2400	No d'art. (Mod. Standard)
Preis	Fr. 345.-	Fr. 415.-	Fr. 485.-	Prix
Art. Nr. (Mod. De Luxe)	2603.2100	2603.2300	2603.2500	No d'art. (Mod. De Luxe)
Preis	Fr. 415.-	Fr. 485.-	Fr. 560.-	Prix
Preise exkl. MWSt	Modelle halo siehe separater Prospekt / Modèles Halo voir prospectes séparé!			Prix TVA non comprise

Fluginsekten- Vernichtungs-Geräte mit Klebefolie Mod. Halo



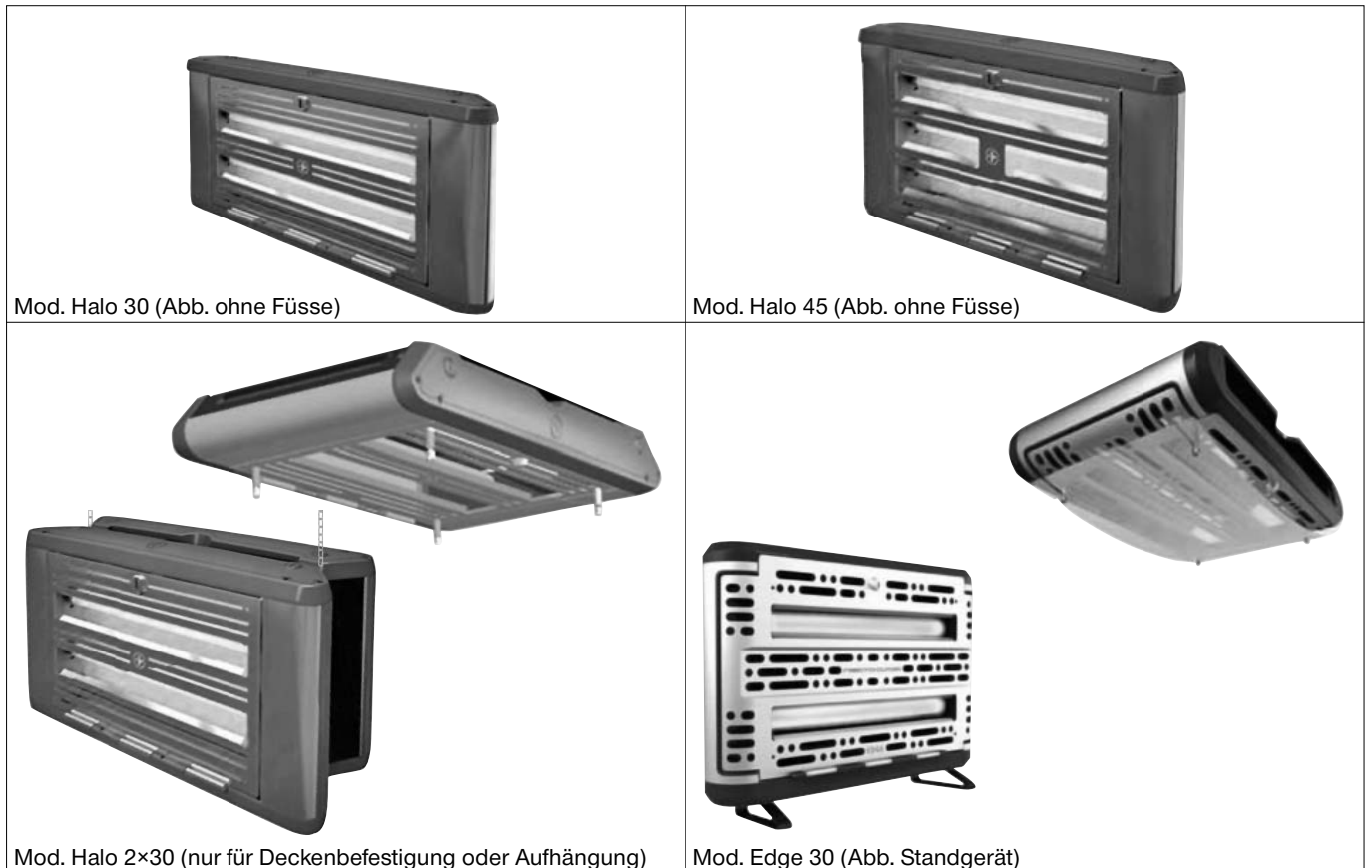
d=43/f=43

3.10/P

(gebaut nach den Normen EN 60335.1+2-59, IEC 335-1)

Für Hotels, Restaurants, Cafés, Kantinen, Küchen, Spitäler, Bäckereien, Metzgereien, Charcuterien, Schlachthäuser, Lebensmittel-Geschäfte, Käsereien, Molkereien, Vorbereitungs- und Verpackungs-Bereiche, Lager, Terrassen, Büros, Landwirtschaft usw.

- Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure, Droishagen (DE).
- Für Fluginsekten wie Stechmücken, Fliegen, Bienen, Nachtfalter, Wespen, Bremsen, Schnaken usw.
- Tötet die Insekten ohne Verwendung von chemischen Produkten und ohne Nebenwirkungen.
- Lange Lebensdauer und erfolgreiches Anlocken der Insekten.
- Zum Aufhängen mittels 2 Ketten, für Wand- oder Decken-Montage oder zum Stellen (2 Stellfüsse werden mitgeliefert).
- Gehäuse aus Kunststoff, mit patentierten, seitlichen Lichtauslass-Klappen, welche auch einfach und schnell geschlossen werden können, wenn gewünscht. Dies erlaubt, das Licht im Winkel von 180° zu verteilen und – wenn sie geschlossen sind – eine diskretere Alternative.
- Apparatesteckdose und separates Anschlusskabel, eine Seite mit Apparatestecker und andere Seite mit Schweizerstecker.
- Herunterklappbare Front mit Schutzgitter; deshalb schneller Austausch von Röhren, Startern und Klebefolie.
- 2-4 Hochleistungs-UV-Röhren, je nach Modell (aktinisch); dadurch 100% wirksam.
- Die schwarzen GLUPAC-Klebefolien (gelb auf speziellen Wunsch) sind zusätzlich zum Verbessern in UV-resistenten Trockenkleber in Phenomenen getränkt, feuchtigkeitsresistent und deshalb noch effektiver; sie haben eine sehr lange Lebensdauer. Als Ersatz sind Sie als Pakete zu 6 Stück erhältlich. Art. Nr 2603.3305; Preis Fr. 54.– pro Pakete
- Mod. Edge 30 mit 30% grösserer Klebefläche und mit ca. 30% höherem Fangergebnis.
- Herausnehmbare Auffangschale.
- Wartungsfreundlich: Kein Unterhalt notwendig. Nur die Insekten-Auffangschublade regelmässig leeren, die Klebefolie auswechseln sobald sie voll ist und jährlich einmal die UV-Röhren und die Starter ersetzen.



Mod. Halo 30 (Abb. ohne Füsse)

Mod. Halo 45 (Abb. ohne Füsse)

Mod. Halo 2x30 (nur für Deckenbefestigung oder Aufhängung)

Mod. Edge 30 (Abb. Standgerät)

	Mod. Halo 30	Mod. Halo 45	Mod. Halo 2x30 (nur für Deckenbefestigung)	Mod. Edge 30
Anschluss	230 V	230 V	230 V	230 V
Nennleistung	2x15 W	3x15 W	4x15 W	2x15 W
Abdeckfläche ca.	80 m ²	120 m ²	160 m ²	80 m ²
Breite	620 mm	620 mm	620 mm	570 mm
Tiefe	85 mm	85 mm	170 mm	110 mm
Höhe	350 mm	350 mm	350 mm	380 mm
Gewicht	4,5 kg	4,5 kg	9,0 kg	4,5 kg
Art. Nr.	2603.3000	2603.3100	2603.3200	2603.3300
Preis	Fr. 360.–	Fr. 440.–	Fr. 665.–	Fr. 525.–

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Elektrischer Warmluft- Händetrockner Mod. JXG-230



d=44/f=44

3.10/P

(gebaut nach den Normen EN 50366/EMC, EN 60335-1, EN 60335-2-23)

Für die Gastronomie, Hotels, Spitäler, Industrie, Bürogebäude, Schulen, Sportanlagen, Bahnhöfe, öffentliche Toiletten, Schwimmbäder, Verwaltungen, Kasernen, Sanitätsräume usw.

Sèche-mains électrique sous flux d'air chaud mod. JXG-230

(construit selon les normes EN 50366/EMC, EN 60335-1, EN 60335-2-23)

Pour la gastronomie, hôtels, hôpitaux, industrie, bureaux, écoles, stades, gares, toilettes publiques, piscines, administrations, casernes, infirmeries etc.

Leistungsstarker und preiswerter Händetrockner; deshalb schnelle Amortisation. Hygienisch. Wartungsfrei. Einfache Montage und Bedienung. Energiesparend. Umweltfreundlich. Stets betriebsbereit. Kein Austauschen oder Nachfüllen von Papier und Entleeren von Abfallkörben. Schnelles Trocknen in nur ca. 20 Sekunden durch Warmluftstrom von ca. 65° C.

Einfache Montage. Robustes ABS-Kunststoffgehäuse. Tropfwassergeschützt (IPX1). Infrarot-Sensor (welcher beim Hinhalten und Zurückziehen der Hände automatisch ein- und ausschaltet). Geräuscharm.

Sèche-mains puissant et bon-marché; par cela amortisation rapide. Vite. Hygiénique. Sans entretien. Maniment et montage facile. Economisant d'énergie. Agréable pour l'environnement. Toujours prêt à fonctionner. Pas d'échange, remplissage de papier et vidage de corbeilles. Séchage rapide en 20 secondes environ, sous flux d'air chaud d'env. 65° C.

Montage facile. Boîtier/coque en ABS extrêmement résistant. Protégé contre les gouttes d'eau (IPX1). Interrupteur de proximité infrarouge qui enclenche et déclenche automatiquement à l'approche et au retrait des mains. Niveau sonore très faible.



Anschluss
Leistung
Motor
Breite
Tiefe
Höhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

230 V
2100 W
5200 U/Min.
260 mm
190 mm
220 mm
3 kg
2604.4000
Fr. 145.–

Voltage
Puissance
Moteur
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

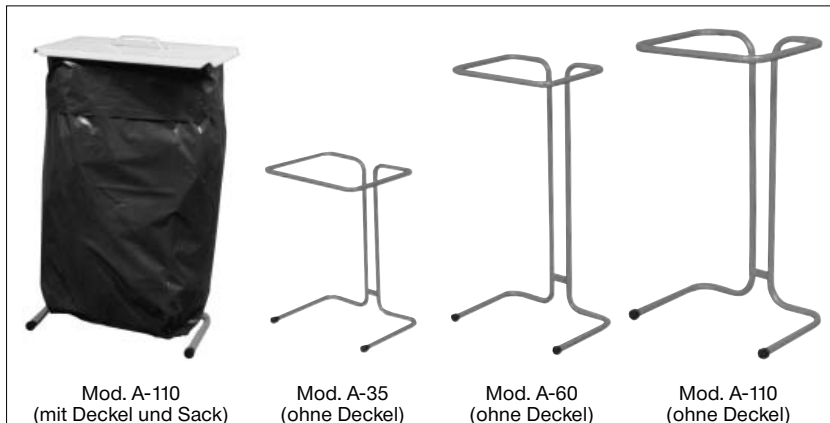
Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Abfallsammler

Für das Gastgewerbe usw.

Aus Stahlrohr, mit Standfuss, blau beschichtet. Deckel aus Kunststoff, lichtgrau mit Griff vorne und Einrast-Vorrichtung hinten. Es können Standard-Kehrichtsäcke verwendet werden.



	Mod. A-35	Mod. A-60	Mod. A-110
Fassungsvermögen (Sack)	35 L	60 L	110 L
Wandstärke Rohr	1,0 mm	1,5 mm	1,5 mm
ø Rohr	15 mm	16 mm	20 mm
Höhe	590 mm	740 mm	800 mm
Breite	360 mm	360 mm	450 mm
Tiefe	280 mm	280 mm	350 mm
Tragkraft	10 kg	20 kg	40 kg
Gewicht	1,8 kg	2,6 kg	3,3 kg
Art. Nr.	2601.0100	2601.0200	2601.0300
Preis ohne Deckel	Fr. 65.-	Fr. 75.-	Fr. 87.50

Deckel:

Masse	380×300×30 mm	380×300×30 mm	470×370×35 mm
-------	---------------	---------------	---------------

Art. Nr.	2601.0110	2601.0110	2601.0310
Preis	Fr. 27.50	Fr. 27.50	Fr. 40.-

Transport-Rolli

Für Abfallsammler Art. Nr. 2601.3100/3300. Bodenschale aus grau beschichtetem Blech, Rand 20 mm hoch. Aussenmasse 405×305×105 mm. 4 schwenkbare Lenkrollen ø 50 mm aus Polypropylen, mit Thermogummi-Auflage. Tragkraft 35 kg. Gewicht 2000 gr.

Art. Nr. 2601.3400 Preis Fr. 165.-

Plastiksäcke 80 L aus Polyäthylen, transparent, 700×800 mm. 500 Stück pro Karton.

Art. Nr. 2501.3500 Preis Fr. 75.-



Abfallsammler

Für das Gastgewerbe, Tankstellen, Spitäler, Sportanlagen, Warenhäuser, Kioske, Industrie usw.



Gehäuse vollständig aus rostschutzbehandeltem und weiss pulverlackiertem Stahlblech. 2 klappbare Traggriffe. Aufsatz mit selbstschliessendem Schwingdeckel aus rostfreiem Edelstahl, beidseitig bedienbar. Fassungsvermögen Behälter ca. 75 L, für Kehrichtsäcke 75 L (750×800 mm). Oberteil zum einfachen und schnellen Entleeren leicht abnehmbar.

Höhe 585/770 mm Gewicht 9 kg Breite 410 mm
Art. Nr. 2601.3100 Tiefe 310 mm Preis Fr. 575.-

Auf Wunsch ist der Abfallsammler auch in den Farben hellgrau, blau, orange, braun, grün, gelb, rot und schwarz lieferbar.

Abfallsammler vollständig aus rostfreiem Stahl CNS 18/10.
Art. Nr. 2601.3300

Preis Fr. 925.-



d=45/f=45

9.07/P

Wandascher

Wandbefestigungsplatte mit 3 Befestigungslöchern aus Inox, Materialstärke 1 mm. Aschenbehälter herunterklappbar (Scharnier). 180x70x200 mm. Schwarz lackiert. Wandbefestigungsplatte Inox. Deckel mittels Scharnier aufklappbar. Gewicht 0,650 / 0,700 kg.

Art. Nr. 2601.6200 (lackiert)* Preis Fr. 95.-
Art. Nr. 2601.6201 (Inox)* Preis Fr. 145.-



* Solange Vorrat

Gehäuse aus Inox 18/8, Materialstärke 1 mm. Front abklappbar und mit Schlüssel abschliessbar. Aschenbehälter wasserdicht, aus galvanisiertem Stahl. Fassungsvermögen 3 L, Masse: 270×285×130 mm. Gewicht 2,7 kg

Art. Nr. 2601.6202

Preis Fr. 185.-



Standascher

Gehäuse aus Inox 18/8, Materialstärke 1 mm. Aschenbehälter herausnehmbar. Sockel Inox als Kantenschutz, korrosionsbeständig.

Durchmesser 190 mm
Höhe 630 mm
Gewicht 3,0 kg

Art. Nr. 2601.6100*
Preis 220.-



* Solange Vorrat



d = 45/f = 45

9.10/B

Abfallsammler/Kehrichtsack/Müllsack-Wagen

mit Deckel und Fusspedal

2 Füsse, 2 Rollen, Ø 100 mm.

Stahl, weiss Epoxy-beschichtet.
Für Säcke 80–110 Liter
600 x 470 x 1120 mm
Gewicht 15 kg
Art.-Nr. 2601.4000
Preis Fr. 465.–



Art.-Nr. 2601.4000

Rostfreier Stahl 18/10.
Für Säcke 80–110 Liter
600 x 470 x 1120 mm
Gewicht 11½ kg
Art.-Nr. 2601.4200
Preis Fr. 895.–



Art.-Nr. 2601.4200

Stahl, weiss Epoxy-beschichtet.
Für Säcke 30–50 Liter.
500 x 400 x 850 mm
Gewicht 11 kg
Art.-Nr. 2601.4050*
Preis Fr. 365.–



Art.-Nr. 2601.4050

Abfallsammler/ Kehricht/Müllsack- Halter «Clic-Clac»

Vollständig aus rostfreiem Stahl.
Für Säcke von 100 oder 110 Liter.
580 x 435 x 940 mm.
2 Füsse. 2 Räder aus Inox Ø 50 mm.
Klemmvorrichtung öffnet sich durch
Drücken des Fusspedals.
Hermetischer Verschluss.
Gewicht 6 kg.
Art. Nr. 2601.450 Preis Fr. 425.–



Art.-Nr. 2601.4500

Abfallsammler/Mülltonnen

mit Deckel und Fusspedal

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10, glänzend, spritzwassergeschützt. Materialstärke 12/10 mm. 2 Rollen aus Polyamid, Ø 100 mm vorne, Stellbügel hinten. Deckel, versehen mit 4 Kautschuk-Dämpfern. Fusspedal. Haltegriff. Sackhalterung. Deckel 490 x 340 mm. Für Säcke von 70 Liter oder 120 Liter.

Art.-Nr. 2601.4430 + 2601.4440 wie die anderen 2 Modelle, jedoch rostfreier Stahl 18/10, Materialstärke 10/15 mm. 2 unsichtbare Rollen aus Polyamid, Ø 75 mm. Deckel montiert auf Oel-Hubkolben; dadurch weiches und geräuschloses Schliessen durch einfachen Druck auf das Fusspedal (freihändige Bedienung). Feuerbeständig.

Für Säcke 70 Liter
470 x 430 x 730 mm
Gewicht 11 kg
Art.-Nr. 2601.4410*
Preis Fr. 520.–



Art.-Nr. 2601.4410

Für Säcke 120 Liter
470 x 430 x 970 mm
Gewicht 12 kg
Art.-Nr. 2601.4420
Preis Fr. 640.–



Art.-Nr. 2601.4420

Für Säcke 60 Liter
400 x 370 x 770 mm
Gewicht 18 kg
Art.-Nr. 2601.4430*
Preis Fr. 1'175.–



Art.-Nr. 2601.4430

Für Säcke 100/120 Liter
480 x 405 x 930 mm
Gewicht 24 kg
Art.-Nr. 2601.4440*
Preis Fr. 1'425.–



Art.-Nr. 2601.4440

Transport- und Regal-Wagen mit Einschubleisten/-schienen

Vollständig aus Inox 18/10, glänzend. Quadratische Rohre 25x25 mm. 4 vollständig **rostfreie Räder**. Ø 100mm (2 blockierbar). Hinten an den Einschubleisten Anschlagnocken. Einschubleisten punktgeschweisst. Distanz zwischen Einschubleisten 86mm (16 Schienen) bzw. 70 mm (20 Schienen)



d = 45/f = 45

9.07/B



Runde Schutzringe an den 4 Rädern
16 Schienen für 400 x 600 mm. Ø 50 mm.
1700 x 620 x 460 mm.
Gewicht 32 kg
*Art.-Nr. 2602.020
Preis Fr. 895.-

16 Schienen
für 325x530 mm
(Gastronorm 1/1 Einschub 325 mm
breit). 1700 x 600 x 390 mm.
Gewicht 30 kg
*Art.-Nr. 2602.040
Preis Fr. 895.-

* nicht lagermässig

Auf Wunsch:
20 Schienen anstelle 16 Schienen
(Mehrpreis)



Mit Abstelltablar
Höhe 800 mm
Räder Inox Ø 50 mm

8 Schienen für 400 x 600 mm
Gewicht 18 kg
Art.-Nr. 2602.025
Preis Fr. 850.-

8 Schienen für 325 x 530 mm
Gewicht 16 kg
Art.-Nr. 2602.045
Preis Fr. 850.-

Transportwagen Ineinanderschiebbar

Sie halten Ihnen den nötigen Platz zum Arbeiten frei.
Technische Daten:

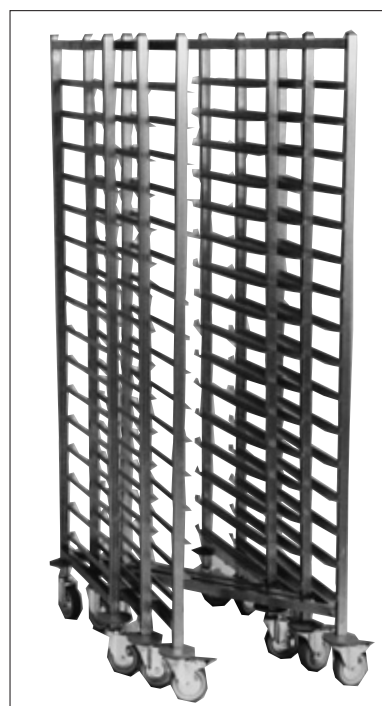
- Inox 18/10
- Quadratische Rohre 25x25 mm
- Räder Ø 100mm, die vorderen 2 blockierbar
- Runde Schutzringe an den 4 Rädern
- Anschlagnocken hinten an den Einschubleisten
- 16 Einschubleisten, punktgeschweisst (Distanz zwischen den Einschubleisten 86 mm)

- Zwei Modelle:
400x600 mm,
Einschubbreite 400 mm
Höhe 1700 mm

325 x 530 mm,
Einschubbreite 325 mm
Höhe 1700 mm

Für 400 x 600 mm
Art.-Nr. 2602.070 Preis Fr. 975.-

Für 325 x 530 mm (GN 1/1)
Art.-Nr. 2602.080 Preis Fr. 975.-



Klein-Backofen

Linie Economie

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-48, EN 50081-1, EN 55014, EN 61000-3-2+3, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Zum Backen und Auftauen von tiefgekühlten Pizzas, Baguettes, Toasts, Käse-Küchlein, Käseschnitten, vorgebackenen Gipfeli, Fladenbrot, Brötchen, Früchtekuchen, Flammkuchen, Fleischschnitten, Lasagne, zum Gratинieren usw.

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl AISI 403. Rohr-Heizkörper unten und oben. Timer 0–15 Minuten, gekoppelt mit grüner Kontroll-Lampe und Ein/Aus. Thermostat 50 bis 300 °C stufenlos verstellbar, gekoppelt mit oranger Kontroll-Lampe. Sicherheits-Thermostat. Schublade mit Rost (Nutzfläche 330 x 325 mm; Nutzhöhe 60 mm; Abstand zwischen Längsstreben 14 mm) und Handgriff zum Klappen. Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizer Stecker. 4 GummifüÙe. Aufheizzeit auf 300 °C ca. 13 Minuten.

Modell	FP-36	FPP-36
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	1750 W	1750 W
Breite	530 mm	530 mm
Tiefe	430 mm	430 mm
Höhe	200 mm	200 mm
Gewicht	16 kg	16 kg
Art. Nr.	1350.0080	1350.0081
Preis Fr.	695.–	1'175.–

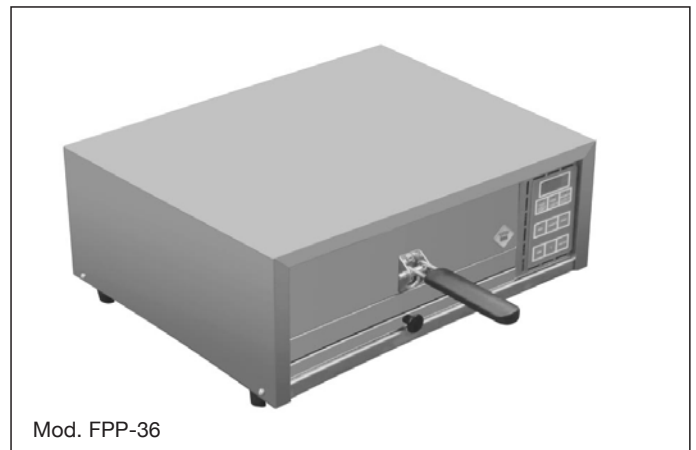
Mod. FPP:

Wie Mod. FP, jedoch mit digitalem Display, mit verschiedenen Funktionen: Timer, 3 Backarten, Start/Stop, Zeit Ein/Aus.



d = 46 / f = 46

3.08 / F



Warmhalteplatte

Linie Economie

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-49, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2/-3-3, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für die Gastronomie, Kantinen, Fast-Food-Lokale, Schnellimbisse, Metzgereien, Wurstereien, Bäckereien, Konditoreien, Feinkostgeschäfte usw.

Gehäuse aus Edelstahl AISI 403. Heizfläche 400x600 mm aus Securit-Glas mit integrierter Heizung. Beleuchteter Ein-/Aus-Schalter. Thermostat von 0 bis 85 °C stufenlos verstellbar. Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizer Stecker. 4 FüÙe. Aufheizzeit auf 70 °C in ca. 13 Minuten.

Modell	PC-46		
Anschluss	230 V	Höhe	70 mm
Leistung	350 W	Gewicht	10,5 kg
Breite	440 mm	Art. Nr.	1350.0085
Tiefe	660 mm	Preis Fr.	850.–



Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!

Bains-Maries auf Unterbau

Fahrbare Bains-Maries/Speisenausgabe-Wagen

d = 46 / f = 46

3.08 / F

Linie Economie

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-50, EN 55081-1, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2+3, PrSG (Bundesgesetz über die Produktesicherheit))

Ideal zum Warmhalten von Speisen wie Suppen, Gulasch, Gemüse, Reis, Kartoffeln, Pommes-Frites, Würsten, Lebensmittel usw.



Vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304/430. Becken doppelwandig, tiefgezogen, Kanten gerundet. Indirekte Heizung unter dem Behälterboden. Jedes Becken separat regel- und beheizbar. Materialstärke 1 mm Doppelwandig; Wände allseitig wärmeisoliert. Wasserablasshähnen mit Verriegelungshebel separat für jedes Becken (unten); Modelle BMSD/BMSK auf speziellen Wunsch auch mit 1 Sammelablauf. Für GASTRONORM-Schalen bis 200 mm Tiefe. Spritzwasser-

geschützter Hauptschalter. Kontroll-Lampe gelb (Netz). Kontroll-Lampe grün (Thermostat). Thermostat von +30 bis 90°C stufenlos verstellbar. Vierkanrohr-Unterbau mit 4 verstellbaren Füßen (Mod. BMSD/BMSK) oder 4 Rädern (Mod. BMPD/BMPK). Abstelltafel. Bedienelemente auf Breitseite (BMPD) bzw. Schmalseite (BMPK), 2-, 3- oder 4-fach, je nach Modell. Spiral-Anschlusskabel 800/2400 mm mit Schweizer Stecker (Mod. 4120 ohne Stecker).

Modell	BMSD/BMSK-2120	BMSD/BMSK-3120	BMSD/BMSK-4120
Art. Nr. (BMSD)	1350.0006	1350.0007	1350.0008
Art. Nr. (BMSK)	1350.0011	1350.0012	1350.0013
Preis (ohne GN-Schalen)	Fr. 1'925.-	Fr. 2'495.-	Fr. 3'125.-

Modell	BMSD/BMSK-2120	BMSD/BMSK-3120	BMSD/BMSK-4120
Gastronorm	2/1	3/1	4/1
Anschluss	230 V	230 V	400/3 N
Leistung	1400 W	2100 W	2800 W
Breite	850/900 mm	1250/1300 mm	1650/1700 mm
Tiefe (Gehäuse)	700/650 mm	700/650 mm	700/650 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht	39 kg	54 kg	69 kg

Bains-Maries auf Untergestell und Rädern (Trolleys/Speisenausgabe-Wagen)

Wie Bains-Maries mit Füßen, jedoch mit 4 Rädern Ø 125 mm, verzinkt, mit Kautschukbelag (2 blockierbar). Bedienelemente auf Breitseite (BMPD) bzw. Schmalseite (BMPK), 2-, 3- oder 4-fach, je nach Modell. Runde Griffstange auf Breit- oder Schmalseite, je nach Modell.



Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!

Modell	BMPD/BMPK-2120	BMPD/BMPK-3120	BMPD/BMPK-4120
Art. Nr. (BMPD)	1350.0016	1350.0017	1350.0018
Art. Nr. (BMPK)	1350.0021	1350.0022	1350.0023
Preis Fr.	2'125.-	2'695.-	3'395.-

Spezial-Sandwich-Infra-Doppelplatten-Grills Mod. Panini

Linie Economie

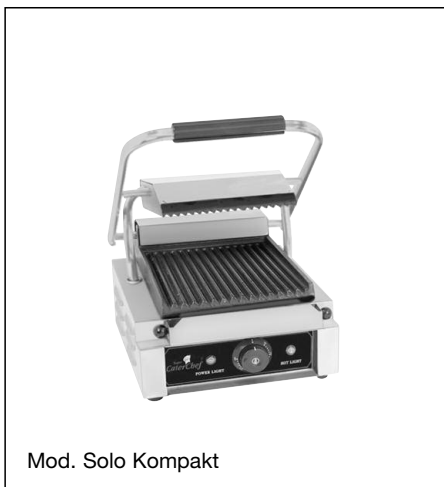
(gebaut nach den Normen EN 60335-2-38+46, 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE, EN 55014)

Das Panini ist ein Sandwichbrot «halb gebacken» (Weissbrot), garniert mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum usw., welches vor dem Gast mit dem speziellen Infra-Grill Mod. Panini fertig gebacken wird. Entsprechend der Qualität des Brötchens und der Menge der Garnitur variiert die Backzeit zwischen 1,45 und 2,30 Minuten, bei einer Temperatur zwischen 180–200°C.

Auch für Fleisch verwendbar.

Vorteile:

- Schnelles Backen, ohne Geruch und ohne Rauch
- Der Panini-Grill erlaubt das Verkaufen «über die Gasse» oder das Konsumieren vor Ort
- Attraktiv für den Konsumenten: Das Fertig-Backen im Infra-Grill erweckt den Eindruck von «hausgemachter Qualität»
- Schmackhaft: Das heisse Sandwich ist von einer unvergleichbaren Weichheit und wird mit Enthusiasmus gegessen
- Kompakt; wenig Platzbedarf



Mod. Solo Kompakt



d = 46 / f = 46

3.08 / F



Mod. Solo Grande

- Einfache Verwendung, einfacher Unterhalt
- Sehr schnelle Amortisation

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Untere und obere Gussplatte gerillt (Mod. Solo Kompakt) bzw. untere Gussplatte glatt, obere gerillt (Mod. Solo Grande). Thermostat von 0 bis 300°C stufenlos verstellbar. Kontroll-Lampe (Netz). Kontroll-Lampe (Thermostat).

Modell	Solo Kompakt	Solo Grande
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	1800 W	2200 W
Grillfläche (BxT)	230x230 mm	340x230 mm
Fassungsvermögen (Panini)	2 Stück	3 Stück
Breite	290 mm	410 mm
Tiefe	400 mm	400 mm
Höhe (offen)	210 mm	210 mm
Gewicht	16 kg	20 kg
Art. Nr.	1351.0005	1351.0006
Preis Fr.	550.–	625.–

Salamander

(vertikal verstellbar)

Linie Economie

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-48, 89/336 CEE, 89/392 CEE, 93/68 CEE)

Zum Grillieren, Gratinieren, Überbräunen, Toasten, Garen, Glacieren und Warmhalten

Gratinierzeit für Teigwaren, Cannelloni 3–4 Min.; Lasagne 4 Min.; Gnocchi, Zwiebelsuppe 3 Min., Tomaten 6 Min., Kohl 4 Min., Grillzeiten für Toasts 2 Min., Polenta 8 Min., grillieren von Würsten 6–8 Min., Hamburgern 12–14 Min., Filets 4 Min., kleine Hähnchen 8–10 Min., Forellen 12–15 Min.

Der Oberteil des Gerätes kann mittels eines thermo-isolierten Griffes in jeder Höhe von 0 bis 140 mm stufenlos und

Preise exkl. MWST

Texte français voir au dos!



Mod. EB-450



Mod. EB-600

völlig erschütterungsfrei verstellbar werden (geringer Abstand zum schnellen Schliessen der Poren, grösserer Abstand zum Garen usw.). Aufheizzeit ca. 1,5–2 Minuten.

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10 (Materialstärke 1 mm). Panzerheizstab 1800 W, Ø 8 mm. Fettauffangschale Inox und Rost verchromt, herausziehbar. 1 Heizzone (Mod. 450) bzw. 2 Heizzonen (Mod. 600 + Mod. 800). Thermostat stufenlos regulierbar 50–300°C. Kontroll-Lampe (Netz). Kontroll-Lampe (Thermostat). 4 verstellbare Füsse.

Modell	EB-450	EB-600
Anschluss	230 V (16 A)	400/3 N
Leistung	3000 W	4000 W
Heizzonen	1	2
Nutzfläche	440x230 mm	590x320 mm
Breite	450 mm	600 mm
Tiefe	520 mm	520 mm
Höhe	530 mm	530 mm
Gewicht	38 kg	49 kg
Art. Nr.	1351.0010	1351.0011
Preis Fr.	1'375.–	1'495.–

Universal-Kontakt-Doppelplatten-Grills

Linie Economie

(gebaut nach den Normen: EN 60335-2-38, EN 50081-1, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2/-3-3)

Für Anstalten, Diätküchen, Heime, Hotels, Imbissecken, Kantinen, Kioske, Metzgereien, Pensionen, Restaurants, Spitäler, Tea-Rooms, usw.

Mit den Grills lassen sich in kürzester Zeit ohne Fett, Steaks, Koteletts, Entrecôtes, Schnitzel, Filets, Rumpsteaks, Spiesse, Grillspiesse, Schaschlik, Leber, Hamburger, Würste, Piccata, Fische, Toasts, Käse-Küchlein, Spiegeleier usw. zubereiten. Durch gleichzeitiges Grillieren von oben und unten schliessen sich die Poren des Fleisches sofort, was das Auslaufen des wertvollen Saftes verhindert. Das Grillgut wird dadurch saftiger, schrumpft nicht zusammen, bleibt zart, und dies bei geringstem Gewichtsverlust.

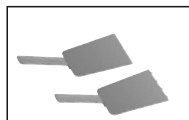
Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10 + AISI 430. Grillplatten aus Spezialstahl, satiniert: glatte Oberfläche (L) oder gerillte Oberfläche (R) bzw. untere Platte rechte Hälfte glatt, linke Hälfte gerillt (M). Obere Platte(n) bei allen Modellen gerillte Oberfläche. Obere

Platte zum Ausgleichen des Schwerpunktes ausbalanciert, mit Griffstange, isoliert. Hauptschalter spritzwassergeschützt. Thermostat von 50 bis 300°C stufenlos regulierbar. Kontroll-Lampe gelb (Netz). Kontroll-Lampe grün (Thermostat). Heizkörper unten 1800 W, oben 1200 W pro Grillfläche. Aufheizzeit von 25–300°C ca. 7 Minuten. Fettaufang-Schublade. Ölbeständiges Anschlusskabel. 4 Kunststoff-Füsse.

Zubehör: Spachtel aus rostfreiem Stahl, mit Stiel.

Für glatte Platte
Art. Nr. 1350.0058
Preis Fr. 12.50

Für gerillte Platte
Art. Nr. 1350.0059 Preis Fr. 15.–



Modell	PM-2015R	PD-2020R	PD-2020M
Anschluss	230 V (16 A)	400/3 N	400/3 N
Leistung	3000 W	6000 W	6000 W
Breite	410 mm	615 mm	615 mm
Tiefe	405 mm	405 mm	405 mm
Höhe	185 mm	185 mm	185 mm
Gewicht	20 kg	30 kg	30 kg
Grillfläche	365 x 240 mm	570 x 240 mm	570 x 240 mm
Art. Nr.	1350.0053	1350.0055	1350.0056
Preis Fr.	1275.–	1525.–	1495.–

Grill- und Bratplatten

Wie Modell PM/PD, jedoch ohne obere Platte(n). Speziell für Hamburger usw.

RB = Platte gerillt

Modell	PM-2015
Anschluss	230 V
Leistung	1800 W
Breite	390 mm
Tiefe	325 mm
Höhe	185 mm
Gewicht	12 kg
Grillfläche	265 x 240 mm
Art. Nr. LB	1350.0072
Preis Fr.	625.–
Art. Nr. RB	1350.0073
Preis Fr.	675.–



Mod. PM-2015RB (gerillte Platte)

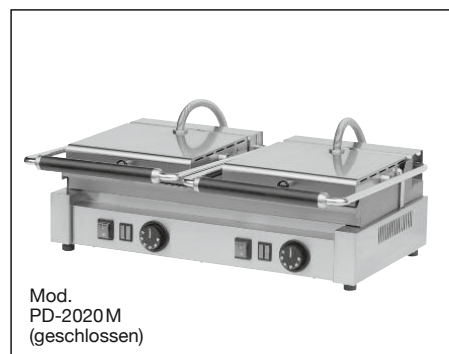
Preise exkl. MWST

d = 46 / f = 46

9.08 / F



Mod. PD-2020M (offen) – (unten je eine glatte und eine gerillte, oben zwei gerillte Platten)



Mod. PD-2020M (geschlossen)

Bains-Marie mit Scharnierdeckel

Modell	WE-12
Gastronorm	1/2
Anschluss	230 V
Leistung	1000 W
Breite	265 mm
Tiefe	330 mm
Höhe	220 mm
Gewicht	6/7 kg
Art. Nr. (ohne Ablasshahnen)	1350.0002
Preis Fr.	375.–
Art. Nr. (mit Ablasshahnen)	1350.0004
Preis Fr.	450.–



Mod. WE-12

Gross-Fritteusen

(Backwaren-Fritteusen)

Linie Economie

(gebaut nach den Normen
EN 60335-2-37, EN 45001, EN 61000-3-2+3-3, EN 55014)

Speziell für Konditoreien für die Produktion von Gebäck, Pfannkuchen usw., Frittieren von Fischen oder für grössere Gastronomiebetriebe für die Grossproduktion von Pommes-Frites (15 oder 24 kg/Std.), Kuchen, Hamburgern, Frikadellen, Schnitzeln, Fisch usw.

Gehäuse vollständig aus Edelstahl, mit Traggriffen an beiden Seiten. Tiefgezogenes Becken aus Inox 18/10, mit einer Kapazität von 16 L oder 30 L. Kaltölzone. Schaltkasten mit Hauptschalter, gekoppelt mit 1 Kontroll-Lampe. Keramik-Thermostat von 50–190°C stufenlos verstellbar, gekoppelt mit 1 Kontroll-Lampe; dieser kann für die Reinigung mit 2 Handgriffen herausgezogen werden (mit Mikroschalter überwacht). Sicherheits-Thermostat. Niedriger Korb 455x245x80 mm (Mod. FE-30) bzw. 570x440x80 mm (Mod. FE-60), mit 2 isolierten Traggriffen. Ablasshahnen für einen einfachen Ölwechsel. 4 verstellbare Füsse. Inkl. Deckel.

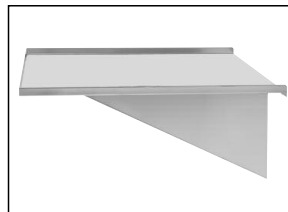
Modell	FE-30	FE-60	FE-60/P
Anschluss	400/3N (16 A)	400/3N (25 A)	400/3N (25 A)
Leistung	9000 W	15000 W	15000 W
Fassungsvermögen	16 L	30 L	30 L
Korb: Masse	455x245x80 mm	570x440x80 mm	585x445x80 mm
Empfohlene Frittiermenge	3,5 kg	5,5 kg	5,5 kg
Breite	540 mm	670 mm	670 mm
Tiefe	450 mm	650 mm	650 mm
Höhe	370 mm	370 mm	900 mm
Gewicht	13 kg	21 kg	30 kg
Art. Nr.	1350.0110	1350.0111	1350.0112
Preis Fr.	1'450.-	2'175.-	3'095.-

Zubehör:

Abstellbord/Abtropfvorrichtung (Korbablage) für Korb usw. zum Einhängen (beidseitig). Abtropfen des Öl/Fett wird in den Behälter zurückgeleitet.

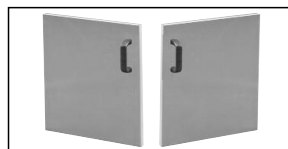
Mod. OP-30 (530x265x250 mm). Gewicht 2 kg.
Art. Nr. 1350.0115 Preis Fr. 180.-

Mod. OP-60 (645x465x270 mm). Gewicht 4 kg.
Art. Nr. 1350.0116 Preis Fr. 225.-



1 Paar Türen zu Unterbau Mod. FE-60/P, mit Handgriffen.

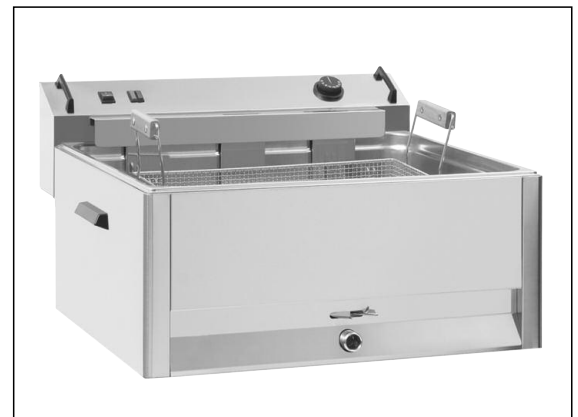
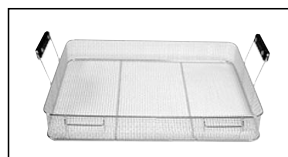
Mod. DP/DL-60
Art. Nr. 1350.0117 Preis Fr. 560.-



Zusätzlicher Korb

Für Mod. FE-30 (455x245x80 mm)
Art. Nr. 1350.0118 Preis Fr. 170.-

Für Mod. FE-60 (570x440x80 mm)
Art. Nr. 1350.0119 Preis Fr. 195.-



Mod. FE-30 + FE-60 Tisch-Fritteusen

Mod. FE-60/P

Stand-Fritteuse auf Unterbau verschraubt. Mit Abstelltablar. 4 verstellbare Füsse.

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Tisch-Fritteusen

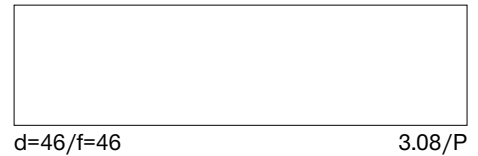
Linie Economie

Gebaut nach den Normen EN 60335-2-37,
73/23, 89/336, 89/392, 92/31, 93/68.

**Speziell für den Einsatz im Snack- und Imbiss-Bereich,
im Party-Service, als Zweitfritteuse in der professionellen Küche usw.**

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. EGO-Thermostat, von 50 - 190 ° C stufenlos verstellbar, gekoppelt mit Kontroll-Lampe. Sicherheits-Thermostat. Rohrheizkörper aus INCOLOY ø 6 mm. Wanne herausnehmbar mit Markierungen für die Füllmenge (Minimum-Maximum), mit versenkbaren Griffen. Fassungsvermögen je Wanne 8 Liter. Kaltölzone. Frittierkorb 180×240×140 mm mit Handgriff aus Kunststoff. 4 Füße. Schaltkasten mit Bedienungselementen und Heizkörpern zum Reinigen herausnehmbar. 2 Traggriffe (Mod. FR-8). 1 Deckel 260×325 mm (Mod. FR-8) bzw. 2 Deckel (Mod. FR-8+8), mit Griff aus Kunststoff. 1 ölbeständiges Anschlusskabel H07RN-F (Mod. FR-8) bzw. 2 (Mod. FR-8+8).

Modell	FR-8	FR-8+8
Anschluss	230 V (16 A)	2×230 V (je 16 A)
Leistung	3250 W	2×3250 W
Fassungsvermögen	8 L	8+8 L
Empf. Frittiermenge	1,5 kg	1,5 kg (2×)
Breite	290 mm	550 mm
Tiefe	430 mm	430 mm
Höhe	340 mm	340 mm
Gewicht	6 kg	11,8 kg
Art. Nr.	1351.0015	1351.0016
Preis	Fr. 375.-	Fr. 625.-



Mod. FR-8



Mod. FR-8+8

Sandwich-Toaster

Linie Economie

Gebaut nach den Normen EN 60335-2-48,
EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014

**Für Bars, Tea-Rooms, Restaurants, Kantinen,
Mensen usw.**

**Ideal für Schinken- und Käse-Sandwiches, Toasts
usw.**

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Zwei Zangen mit Stahldrähten verchromt und isolierten Handgriffen. Nutzfläche je Zange 150×150×25 mm (Schlitze 35 mm breit). Jede der beiden Heizzonen ist separat schaltbar. 2 separate Zeitschaltuhren 0-5 Minuten, gekoppelt mit je 1 Kontroll-Lampe. Heizungen mit Metallgitter geschützt. Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizerstecker. 4 Gummifüße. Brosamen-Schublade.

Modell	T-2
Anschluss	230 V
Leistung	1200 W
Breite	195 mm
Tiefe	295/255 mm
Höhe	200/260 mm
Gewicht	4950 gr
Art. Nr.	1351.0020
Preis	Fr. 375.-



Hot-Dog-Apparate, Würstchen-Erhitzer/ Brötchenwärmer

Linie Economie

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-38, EN 55081-1, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2/-3-3)

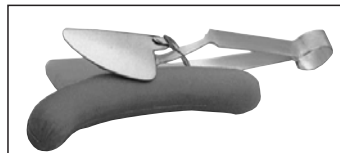
Für Bars, Restaurants, Metzgereien, Imbiss-Stände, Kioske, Marktfahrer usw.

Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. Würstchen-Behälter aus Hartglas 9 mm, Höhe 240 mm, Ø 200 mm (Platz für ca. 40 Würstchen). Rostfreier, 2-teiliger Tragkorb. Deckel mit 3 Entlüftungslöchern und Knopf. Kippschalter Ein/Aus. Kontroll-Lampe grün (Netz). Thermostat von 30–90°C stufenlos verstellbar. Wasserbehälter Inox 18/8; deshalb keine Risiken für Löcher und andere äussere Einwirkungen wie bei Wasserbehältern aus Aluminium. Doppel Kippschalter für die 3 Spiesse von je 35 W Leistung: Ein/Aus und volle oder $\frac{3}{4}$ Leistung. Spiesse 185 mm hoch, Ø 25 mm, aus Aluminium. Kontroll-Lampe grün (Spiesse). Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizer Stecker. 4 Gummifüsse.

Würstchen-Zange

Inox 18/10. Länge 190 mm.

Art. Nr. 1291.3100
Preis Fr. 9.50



d = 46 / f = 46

3.08 / F



Modell HD-03N/K

Anschluss	230 V	Höhe	350 mm
Leistung	1100 W	Gewicht	9200 g
Breite	480 mm	Art. Nr.	1350.0060
Tiefe	300 mm	Preis Fr.	795.–

Pizza-Backofen

Linie Economie

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-48, EN 50081-1, EN 55014, EN 61000-3-2+3, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für kleinere Restaurants, Grillrestaurants, Rôtisseries, Snack-Restaurants usw.

Perfekte Pizza-Backtechnologie auf kleinem Raum. Ein Ofen, welcher eine hochwertige produktgerechtere zubereitete Pizza-Qualität bietet, wenn Pizzas nicht zum Schwerpunkt ihres Speiseangebotes zählen.

Gehäuse vollständig aus rostfreiem Edelstahl AISI 403. Schamotteboden (410x370x10 mm) für Pizzas bis Ø 350 mm. Seitenwand und Decke aus Inox. Wärme-Isolierung. Rohrheizkörper unter der Schamotteplatte und oben in der Backkammer. Klapptüre mit Handgriff aus Kunststoff. Thermostat von 50–300°C stufenlos verstellbar, gekoppelt mit oranger Kontroll-Lampe. Zeitschaltuhr 0–15 Minuten, gekoppelt mit grüner Kontroll-Lampe und Ein-/Aus-Stellung, mit mechanischem Läutwerk, welches nach Ablauf der eingestellten Zeit kurz klingelt. Sicherheits-Thermostat. Ober- und Unterhitze getrennt regelbar. Ölbeständiges Anschlusskabel. Ohne Stecker. Aufheizzeit auf 300°C zirka 20 Minuten.



Mod. FP-66R

Zubehör:
Artikel für Pizzerias siehe separate Prospekte Register 2!

Modell	FP-66R
Anschluss	400/3N
Leistung	3000 W
Innenraum	2x410x370x90 mm
Breite	550 mm
Tiefe	430 mm
Höhe	375 mm
Gewicht	29 kg
Art. Nr.	1350.0121
Preis Fr.	975.–

Preise exkl. MWSt.

Rühr-, Knet- und Mischmaschinen Linie Economie

(gebaut nach den Normen EN 60335-1+2-14+64, EN 454, EN 31201, ISO 3743+3744, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)



d = 46 / f = 46

9.10 / F

Zubehör:

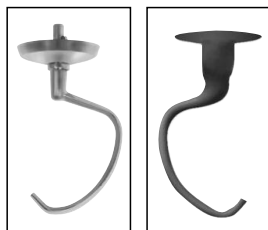
Kneithaken und Mischflügel aus Aluminium verchromt (Mod. CS-B5) bzw. Aluminium poliert (Mod. GM-10A), Mischflügel aus Aluminium, Rührbesen mit Aluminiumfassung und Drähten Inox.

Für Restaurants, Gemeinschaftsbetriebe, Bäckereien, Konditoreien, Crêperien, Catering usw.

Zum Kneten, Rühren und Schlagen von Mayonnaise, Eiweiss, Crêpeteig, weichen Teigmassen, Blätterteig, Mürbteig, Nudelteig, Ravioli, Spätzli, Mischungen von Fleisch, Wurstbrät, Kebap usw.

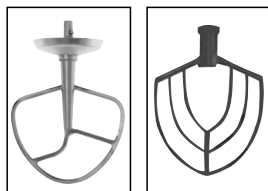
Metallene Teile und Behälter aus rostfreiem Stahl. Säule aus Aluminiumguss, einbrennlackiert. **Radio-TV-entstört**, entsprechend Norm EN 55014. Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizer Stecker.

Mod. CS-B5 Mod. GM-10A



Kneithaken

Aus Aluminium. Seine Form vermeidet das Steigen der Teigmasse. Für feste, gebrochene (gesalzene oder gezuckerte) Teige, Pizzateig, Gipfelteig, Kuchenteig, Brotteig, Brioche, zum Weichmachen, Wurstfleisch usw.



Mischflügel flach

Aus Aluminium. Zum perfekten Mischen von Teigen wie leichte Kuchenteige, Biskuitsteig, Cakes, Glasuren, Gemüsepurée, Konditor-Cremen, Schokolade, Purées, Hackfleisch usw.



Rührbesen

Aus Inox und Aluminium. Fassung mit rostfreien Drähten. Für Mayonnaise, Eier, Cremes, Emulsionen, Meringues, weichen Teigen, Schokoladen-Creme, Schlagrahm, Eieraufschlag, Pancakes usw.



Mod. CS-B5



Mod. GM-10A

Mod. CS-B5

Gehäuse und Sockel aus Aluminiumguss, dunkelrot einbrennlackiert. Kopf durch Drücken des Blockiergriffes aufklappbar, gekoppelt mit Mikroschalter, welcher beim Hochklappen des Kopfes das Gerät ausschaltet. Fassungsvermögen der wegnehmbaren Schüssel 5 Liter. Zum Herstellen von 500 g Teigmasse: 330 g Mehl, 2 dl ca. 14°C warmes Wasser, d.h. 60% des Mehlgewichtes. Mischen von Eiweiss-Schnee (12 Eier), 1 1/2 Liter Mayonnaise. Rühren von 1 1/2 Liter Schlagsahne usw.

Runder, beleuchteter Kippschalter für Ein/Aus. Regulierkopf für die Geschwindigkeit (1-3), elektronisch, stufenlos verstellbar (Motor 130-850 U/Min./Reduktionsgetriebe 40-260 U/Min.). 4 Gummifüsse. Thermische Sicherung für Motor. Empfohlen für Kurzzeitbetrieb (bis 10 Minuten). Plexischutz am Kopf, mit Einfüllöffnung 55 x 35 mm.

Technische Daten:

	Mod. CS-B5	Mod. GM-10A
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	300 W	600 W
Breite total	350 mm	350 mm
Tiefe inkl. Behälter	230 mm	385/450 mm
Höhe	400 mm	530 mm
Fassungsvermögen Behälter	5 Liter	10 Liter
Gewicht inkl. Werkzeuge	22 kg	21 1/2 kg
Art. Nr.	1351.0100	1271.1600
Preis Fr.	895.-	1'995.-

Mod. GM-10A

Gehäuse und Sockel aus Aluminiumguss, weiss einbrennlackiert. Fassungsvermögen Schüssel 10 Liter. Zum Herstellen von 1,3 kg Teigmasse (Brot- oder Pizzateig: 800 g Mehl, 1/2 Liter ca. 14°C warmes Wasser, d.h. 60% des Mehlgewichtes. Mischen von Eiweiss-Schnee (24 Eier), 3 Liter Mayonnaise. Rühren von 3 Liter Schlagsahne usw.

Digitales Bedienungsfeld mit 5 Tasten für die Geschwindigkeit (100-500 U/Min.), verstellbar mit 2 Tasten (+/-) und digitaler Zeitangabe (1-30 Min.) oder Dauerbetrieb. Thermische Sicherung für Motor. Hebelwerk zum Verstellen der Behälterhöhe und Wegnehmen des Behälters. Herunterklappbarer Schutzring am Kopf, mit Einfüllöffnung 55 x 35 mm, welcher mit einem Mikroschalter gekoppelt ist, welcher beim Hochklappen das Gerät ausschaltet.

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au recto!

Horizontal-Toaster

Linie Economie



Gebaut nach den Normen EN 60335.2-48, EN 50081.1, EN 55014.1+2.

Toasters-grils horizontaux

Ligne Economie

Construits selon les normes EN 60335.2-48, EN 50081.1, EN 55014.1+2.

Gehäuse aus Inox AISI 403. Mit 4 bzw. 6 Quarzröhren zum unverzüglichen Heizen, Leistung je 500 W, vorschriftsgemäss mit Schutzgittern (Strebenabstand 22 mm gemäss Vorschriften) geschützt. 3-Positionen-Schalter: Aus – nur untere Röhren – obere und untere Röhren (Mod. TO930GH) bzw. 4-Positionen-Schalter: Aus – 2 Röhren unten – 2 Röhren oben – alle 3 Röhren (Mod. TO960GH). Timer 0-15 Minuten und Stellung Dauerlauf. Kontroll-Lampe rot (Drehschalter). Kontroll-Lampe grün (Timer). 1 verchromter Rost, Nutzfläche 340×220 mm. 3 Klemmzangen (Mod. TO930GH) bzw. 2 Roste und 6 Klemmzangen (Mod. TO960GH). Brosamen-Auffangschale. Ölbeständiges Anschlusskabel mit Stecker (Mod. TO-930GH ohne Stecker). 4 Gummifüsse.

Mod. TO-930GH: 1 Etage

Mod. TO-960GH: 2 Etagen

Boîtier en inox AISI 403. Avec 4 resp. 6 tubes à quartz pour un échauffement immédiat, puissance 500 W chacun, protégés avec des grilles de protection (distance entre les barres 22 mm, conforme aux prescriptions). Interrupteur à 3 positions: Arrêt – tubes inférieurs seuls – tubes inférieurs et supérieurs (mod. TO930GH) resp. à 4 positions: Arrêt – 2 tubes inférieurs – 2 tubes supérieurs – tous les 3 tubes (mod. TO960GH). Minuterie 0-15 minutes et position Marche continue. Lampe témoin rouge (interrupteur rotatif). Lampe témoin verte (minuterie). 1 grille en acier chromé, surface utile 340×220 mm. 3 pinces avec poignée (mod. TO930GH) resp. 2 grilles et 6 pinces (mod. TO960GH). Tiroir à miettes. Câble de branchement résistant à l'huile avec fiche de prise (mod. TO-930GH sans fiche de prise). 4 pieds en caoutchouc.

Mod. TO-930GH: 1 étage

Mod. TO-960GH: 2 étages



Mod. TO-930GH



Mod. TO-960GH

Modell

Anschluss
Leistung
Nutzfläche je Rost
Breite
Tiefe
Höhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

TO-930GH
230 V
2000 W
340×220 mm
480 mm
250 mm
240 mm
8,5 kg
1350.0090
Fr. 495.–

TO-960GH
230 V (16 A)
3000 W
340×220 mm
480 mm
250 mm
360 mm
11,5 kg
1350.0091
Fr. 695.–

Modèle
Voltage
Puissance
Surface utile par grille
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix Fr.

Modell

Wie die Mod. GH,
jedoch ohne Zangen
Art. Nr.
Preis

TO-930G
1350.0092
Fr. 450.–

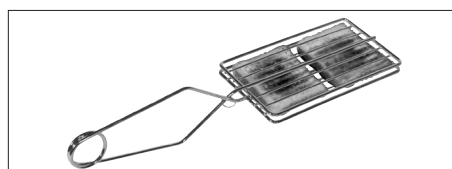
TO-960G
1350.0093
Fr. 595.–

Modèle
Comme les mod. GH,
mais sans pinces.
No d'art.
Prix

Mod. TO-960GH und Mod. TO-960G in 400/3N anstatt 230 V: Aufpreis Fr. 125.–
Mod. TO-960GH et mod. TO-960G en 400/3N au lieu de 230 V: Surtaxe Fr. 125.–

Zubehör:

Klemmzange mit Handgriff,
verchromt, 100×180 mm.
Art. Nr. 1350.0095. Preis Fr. 30.–.



Accessoire:
Pince avec poignée, chromée,
100×180 mm.
No d'art. 1350.0095. Prix Fr. 30.–.

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Tellerwärmeschränke

Linie Economie



d=46/f=46

3.08/P

Gebaut nach den Normen EN 60335-2-49.

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Doppelwandig isoliert. Kippschalter mit grüner Kontroll-Lampe (Netz). Thermostat von 30-90° C stufenlos verstellbar. Panzerrohr-Heizkörper. 1 Stelltablar 405×340 mm (Mod. T-30 + T-60 bzw. 705×340 mm (Mod. T-120), mit Lüftungslöchern, herausnehmbar, welches auf 14 verschiedenen Höhen eingehängt werden kann. Türe links gebandet (Mod. T-30 + T-60), mit selbstschliessenden, gedämpften Scharnieren und Handgriffleiste oben. Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizerstecker. 4 Gummifüsse, verstellbar und abschraubbar.

Für Teller bis max. ø 340 mm; dank der Nutzhöhe von 400 mm können auch Tassen neben die Teller gestellt werden.



Mod. T-30 (Tisch-Modell)

Mod. T-120
(Stand-Modell 2-türig)

Mod. T-60
(Stand-Modell 1-türig)



Zubehör:

Rolli mit 4 Lenkrollen, Rolle aus Polypropylen mit Hartgummi-Bereifung ø 60 mm, mit Schraubgewinde M5 in den Rahmen geschraubt; dadurch auch auswechselbar. Rahmen CNS 18/10, 105/125 mm ab Boden. Materialstärke 1,5 mm. Profil 25 mm hoch, 60 mm breit bzw. 25×40 mm.

Zum Aufstecken der Tellerwärme-Schränke T-60 und T-120.

Für Mod. T-60

Art. Nr. 1351.0035 Preis Fr. 295.–
(460×420 mm). Höhe Rolli ab Boden 110 mm.
Gewicht 2,7 kg.

Für Mod. T-120

Art. Nr. 1351.0036 Preis Fr. 495.–
(755×420 mm). Höhe Rolli ab Boden 125 mm.
Gewicht 3,1 kg.

Auf Wunsch auch mit 2 Lenkrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller lieferbar.

Art. Nr. 1351.0037 Aufpreis Fr. 20.– pro Paar

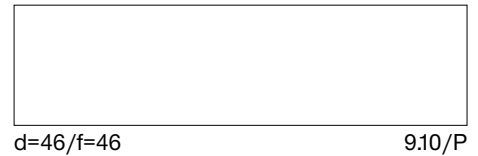
Modell	T-30	T-60	T-120
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Leistung	400 W	750 W	1250 W
Fassungsvermögen	30-40 T.	60-70 T.	120-150 T.
Höhe inkl. Füsse	540 mm	870 mm	870 mm
Nutzhöhe effektiv	380 mm	640 mm	600 mm
Breite	410 mm	450 mm	745 mm
Tiefe	430/380 mm	430/450 mm	430/450 mm
Gewicht	19 kg	30 kg	43 kg
Art. Nr.	1351.0030	1351.0031	1351.0032
Preis	Fr. 695.–	Fr. 875.–	Fr. 1'350.–

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!

Warmhalteplatten

Linie Economie



d=46/f=46

9.10/P

Gebaut nach den Normen EN 60335-2-49,
89/392, 91/368.

Für die Gastronomie, Kantinen, Fast-Food-Lokale, Schnellimbisse, Metzgereien,
Bäckereien, Konditoreien, Feinkostgeschäfte usw.

Extra flach. Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Beleuchteter, spritzwassergeschützter Druckschalter für Ein-Aus. Temperaturregler mit 7 Positionen (0-7), d.h. von 35-70°C. Aufheizzeit ca. 7 Minuten. Kontroll-Lampe grün (Thermostat). Sicherheits-Thermostat. Ölbeständiges Anschlusskabel mit Schweizerstecker. 4 Kunststofffüsse.

Es können auch mehrere Warmhalte-Platten nahtlos aneinander gereiht werden. Sie sind auch in Abstell-flächen einbaubar.



Mod. 4060

Mod. GN 1/1

Modell	4060	GN 1/1
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	600 W	600 W
Stellfläche	400×600 mm	325×530 mm
Breite	400 mm	325 mm
Tiefe	600 mm	530 mm
Höhe	70 mm	70 mm
Gewicht	6300 gr	8550 gr
Art. Nr.	1351.0025	1351.0026
Preis	Fr. 295.-	Fr. 295.-

Preise exkl. MWSt

Texte français voir au verso!